

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Jantares Exclusivos na Pequena Tiradentes

Tiradentes é uma cidade histórica repleta de opções gastronômicas e experiências de luxo. Recebe muitos turistas e está sempre movimentada, principalmente nos feriados e nos vários eventos ao longo do ano, como a Mostra de Cinema em janeiro, o Festival Fotografia em março, o festival de cerveja Trembler em abril e o mais esperado: o Festival de Gastronomia em agosto. É nessa época que a pousada Pequena Tiradentes prepara jantares exclusivos para seus hóspedes, com menus especiais a cargo de chefs famosos.

A chegada à Pequena Tiradentes já pode ser em grande estilo: via helicóptero. Ao pousar e caminhar pelas ruínas da pousada você já se sente em Tiradentes, já que os caminhos entre as suítes mais parecem uma minicidade. Luxuosa, dispõe de duas piscinas grandes, sendo uma ao ar livre com bar molhado e outra coberta, aquecida e ainda com sauna e jacuzzi. Mesmo no inverno, é gostoso aproveitar as instalações molhadas e há um serviço de bar para aproveitar o dia relaxando na piscina quentinha, tomando um bom vinho. Oferece ainda academia, espaço kids e salão para casamentos de pequeno e grande porte. Após um dia de várias atividades na pousada, um jantar exclusivo aguarda os hóspedes.

Este ano o masterchef Pablo Oazen vai cozinhar no dia 25 de agosto e promete um menu inédito. Criatividade o chef já demonstrou que tem de sobra, já que foi o vencedor da segunda temporada do reality gastronômico MasterChef Profissionais do ano passado. Para iniciar a noite, será servido um drink sólido de maçã impregnado

com jambu, chamado de “Mordida de Eva”. O jambu é uma erva que causa um leve formigamento na boca e, assim, o jantar já se inicia com um toque de picância. A entrada será leve e elegante com um espaguete de palmito pupunha, espuma de queijo canastra, gelatina de mel e pãncs, as plantas alimentícias não convencionais que estão na moda entre chefs de todo o Brasil. O primeiro prato será um peixe moqueado com banana e molho de amendoim, e o cordeiro ao molho de chimarrão com abóbora e ervilhas será o prato principal. Encerra com chave de ouro o bolinho de fubá, sorvete de iogurte de cabra e framboesa.

Já no dia 1º de setembro quem vai fazer a alegria dos hóspedes é o francês Emmanuel Ruz, detentor de uma estrela Michelin em seu restaurante Lou Fassun”, localizado na cidade de Grasse (França). O chef é reconhecido pela defesa da culinária local e no ano passado fechou as portas na França para dar continuidade ao seu trabalho em Belo Horizonte. Emmanuel Ruz preparou também um menu especial para quem estiver hospedado na Pequena Tiradentes nessa data, mescla de Brasil e França nos pratos. De entrada, muito frescor com o salmão marinado, vinagre de manga e coco, legumes crocantes e geleia de pimenta. A leveza continua com uma tilápia acompanhada de mil folhas de batata, manteiga de tomate e pesto no primeiro prato principal. Na sequência, o magret de canard ao gengibre e mel com purês de inhame, baroa e batata doce. Antes da sobremesa, como manda a etiqueta francesa, uma seleção de queijos mineiros ao perfume de



Emmanuel Ruz



Pablo Oazen

trufas e geleias. Para a sobremesa, o típico financier, aqueles pequenos bolinhos franceses, no sabor chocolate com creme inglês de café e sorvete de chocolate branco.

Os pacotes para hospedagem incluem esses requintados jantares aos sábados e duas noites (sexta a domingo) do dia 24 a 26 de agosto ou 31 de agosto a 2 de setembro. Os preços variam de acordo com as cinco categorias da pousada,

iniciando pela Standard a R\$3.435,83 até a Ouro Casal a R\$ 6.096,85 nos finais de semana do festival mais cobijado do ano. Lembrando que o café da manhã já é um banquete, com muita variedade de bolos, pães, sucos naturais, tapiocas e omeletes feitos na hora. Na recepção tem sempre uma água aromatizada dentre os vários mimos que vão te oferecer. Prepare-se para um tratamento diferenciado. FOTOS ARQUIVO PESSOAL

parrilla porteña
o autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

Detalhes

Endereço: Av. Governador Israel Pinheiro, 670 – Tiradentes/MG
Telefones: (32) 3355-1262 | (32) 3355-1665 | (32) 3355-1736
Site: pequenatiradentes.com.br
Facebook: facebook.com/PEQUENA-TIRADENTES-POUSADA
Instagram: @pequenatiradentes



VIÑA EL PRINCIPAL NA ENOTECA DECANTER

No dia 6 de agosto, segunda-feira, oólogo Gonzalo Gusmán estará presente na Enoteca Decanter para falar sobre os vinhos da vinícola El Principal no jantar harmonizado com vinhos de alta gama. O ícone El Principal 2013 (R\$ 845) será apreciado com filé mignon, aligot, molho roti e crisp de alho poró. O Memoria 2013 (R\$ 320) acompanhará uma polentinha com ragu de linguíça e cogu. Risoto com ragu de cordeiro e alecrim será servido com o Calicanto 2015. O branco Kine Verdejo 2015 vai harmonizar com lombinho de bacalhau. A El Principal é a única vinícola chilena a trabalhar com a casta Verdejo, que tem 100% dessa variedade na vinificação. O jantar tem o valor de R\$ 250 até o dia 4 de agosto, após essa data vai para R\$ 300. O valor pode ser convertido em compras a partir de R\$ 700. Ingressos no Sympla. Rua Fernandes Tourinho, 503 – Funcionários. (31) 3287-3618. enotecadecanter.com.br.

GASTRONOMIA NA CASACOR

Mais uma vez a chef Agnes Farkasvolgyi, do Bouquet Garni, será responsável pelo restaurante dessa edição 2018 da Casacor Minas. Mais de 90% dos insumos serão de produtores locais e a chef contou com

a consultoria de especialistas no assunto como Eduardo Girão na escolha dos queijos mineiros e Ana Beloto para selecionar bons azeites mineiros. Os produtos mineiros serão utilizados no preparo dos pratos e também estarão disponíveis no empório para levar para casa. Aos domingos, o menu será inspirado na comida de vó e a refeição será servida no meio da mesa. Haverá também eventos com chef Felipe Caputo, especializado em alimentação saudável e funcional. Uma programação com aulas-show está sendo preparada por Felipe Rameh, a serem realizadas na Cozinha Funcional do Chef, um espaço automatizado com TVs que exibirão todo o preparo dos pratos. E um lançamento: a Cervejaria Backer escolheu a Casacor Minas para mostrar sua nova linha de destilados: o Whiskey 3 Lobos e o Lebbos Hop Gin, que serão apresentados no espaço Porão Backer. O bar terá operação assinada pela produtora de eventos #secreto com petiscos do chef Mateus Gontijo, além de drinks, vinhos e cervejas artesanais e será aberto ao público. A mostra acontece de 7 de agosto a 16 de setembro na Rua Sapucaí, 383. São 49 ambientes assinados por 86 profissionais da área de arquitetura, design de interiores e paisagismo.