

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Tragaluz Tiradentes

Já faz 18 anos desde a abertura do Tragaluz e várias receitas da fundadora Zenilca de Navarro ainda estão vivas. Hoje, quem administra a casa é o sobrinho, Pedro de Navarro, que faz questão de manter as tradições, mas sempre com um toque de contemporaneidade, pelas mãos do chef Felipe Oliveira, nascido e criado em São João Del Rei. O clima é de luz de velas no casarão colonial de 300 anos, a cara de Tiradentes. Lá se tem uma noite muito romântica. Felipe Oliveira se orgulha de trabalhar com ingredientes mineiros e fornecedores locais. O couvert, para mim, é indispensável: R\$ 34 para compartilhar. Tomate assado com ervas e alho poró, carpaccio de abóbora, pasta de pimenta biquinho defumada e minhas paixões: quiabo confitado no alho e compota de jiló. O jiló também está presente no steak tartare com sotaque mineiro em cima do chips de batata doce e finalizado com crispy de couve e azeite de alho (R\$ 40 a porção completa). Brilhante ideia.

Dentre algumas novidades de prato principal, o bacalhau se desfaz em grandes lascas com um excelente tapenade de azeitonas pretas. Os legumes e brotos são de dois fornecedores: Colônia Giarola, que fica na terra natal do chef, e, para complementar, os orgânicos da pioneira Ilma Corrêa, de BH. Já o palmito pupunha é de Ponte Nova. A galinha D'Angola marca

presença nos pratos de maior sucesso da casa. Ano passado provei o arroz de Angola (R\$ 71) e dessa vez a novidade é a Pintada Tragaluz (R\$ 75), em que a ave é acompanhada de polenta cremosa e shimeji. Essa galinha tem a carne mais firme e precisa de um cozimento lento em baixa temperatura, ficando macia e cheia de sabor com o molho do chef. Foi usada também em uma terrine com queijo cremoso sobre chips de batata doce para uma das entradas. O ravióli também é uma ótima opção para os amantes de massa, com toque mineiro no recheio de rabada (R\$ 59). Na sobremesa, tem sucesso internacional a goiaba cascão prensada na castanha de caju, frita na manteiga e servida em cama de caputiry com sorvete de goiaba do Sr. Edson (R\$ 29). Foi notícia até no New York Times.

Durante o Festival Cultura e Gastronomia deste ano, o Tragaluz vai trabalhar com um menu especial de cinco tempos a R\$ 245 no jantar dos dias 24, 25 e 31 de agosto e 1º de setembro, sendo que nos almoços de sábado o valor cai para R\$ 175. Inicia com o ótimo couvert e depois são apresentadas três opções de entrada, seis alternativas de prato principal e duas sobremesas, além de uma surpresa do chef. O formato de escolha dos pratos permite que o cliente ajuste às suas preferências. Steak tartare, palmito pupunha, queijos



mineiros premiados, badejo, camarão, ravióli de queijo, porco galinha d'Angola, costela bovina - tem para todos os paladares. A carta de vinhos estará à disposição. Entre os 150 rótulos de diversas regiões, os mineiros marcam presença, como o aromático Maria Maria Sauvignon Blanc (R\$ 121) e o Luiz Porto Brut (R\$ 129). Na

escolha por regiões vinícolas de prestígio mundial, o Bourdeaux Lê Pétit Mayne saia R\$ 109 e, da Toscana, o Chianti Clássico Vavirginio sai a R\$ 178. O mais em conta é o chileno Casanova Antaro Reserva Carmenere (R\$ 74). Uma taça de Porto Tawnt Maynard (R\$ 18) acompanha bem a sobremesa.

Detalhes

Chef Felipe Oliveira
Especialidade: cozinha de Minas
Endereço: Rua Direita, 52 - Centro Histórico - Tiradentes
Telefone: (32) 3355-1424 / (32) 99968-4837
tragaluztiradentes.com.br
facebook.com/tragaluztiradentes
Instagram: @tragaluztiradentes
Horários durante o Festival: de segunda a sexta para jantar. Sábado e domingo para almoço. Capacidade 120 pessoas
Inaugurado em março de 2000
Taxa de Rolha R\$ 60



FESTIVAL CULTURA E GASTRONOMIA TIRADENTES

Em 2018, a cidade de Tiradentes completa 300 anos e comemora com mais um Festival de sucesso há 21 anos. Entre os dias 24 de agosto e 2 de setembro, chefs locais e de BH invadem as duas praças centrais com pratos especiais. Na Praça da Rodoviária, já estão confirmadas as participações dos restaurantes Albanos, Ro.Za Bistrô, A Favorita, Taberna Baltazar, Caê, Bitaca da Leste e Borracharia Gastrobar, entre outros. Já na Praça Campo das Vertentes, as casas UaiThai, Via Destra, CasAzul, Gourmeco, Raiz Mineira Espaço Gourmet e Atrás da Matriz estão na programação. Haverá, ainda, aulas na Pousada Escola Senac com Eduardo Girão e suas histórias sobre queijos e muito mais. Depois de um dia badalado na praça, a comilança continua no jantar em charmosos restaurantes de Tiradentes.

COZINHA AO VIVO EM TIRADENTES

A programação do Festival Cultura e Gastronomia é intensa e são várias atividades acontecendo ao mesmo tempo. Na Praça da Rodoviária, além dos stands, os chefs estarão no espaço cozinha ao vivo preparando pratos especiais. Ivo Faria (Vecchio Sogno), Jaime Solares (Borracharia Gastrobar),

Américo Piacenza (Cantina Piacenza), Pablo Oazen (Garagem Gastrobar), Ari Kespers (Provence Cottage), dentre outros chefs, participam desse evento ao longo do dia.

FESTINS DE VOLTA AO FESTIVAL

Uma das atrações que sempre fizeram muito sucesso até 2015 são os festins. Em 2018 eles estão de volta com o formato de jantar nas sextas e sábados (24 e 25/08; 31/08 e 01/09), em 4 tempos, com harmonização de vinhos na Pousada Escola do Senac. Leonardo Paixão (Glouton/BH) vai cozinhar ao lado de Luis Espanada (Tasca da Esquina/SP) em homenagem a Portugal. Já o chef Flávio Trombino (Xapuri/BH) criou com Saulo Jennings o menu "Minas recebe o Pará" e os pratos estão de babar: torresmo de barriga com geleia de açaí; pastel de angu recheado com aviú; costelinha de porco caramelizada tucupi preto com canjiquinha branca e pixuri e jambu; ventrecha de pirarucu no melado de engenho; risoto de feijão Santarém com queijo canastra e crispy de ora-por-nóis e bolo de macaxeira, sorvete de queijo com calda de cupuaçu com cachaça infundada na baunilha. Viva a riqueza gastronômica do nosso País! Telefone para pré-reservas: (31) 98478-5934.

parrilla porteña
o autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656