

# GASTRONOMIA



**Léa Araújo**  
contato@degustatividade.com.br  
degustatividade

## Angatu Tiradentes

Cozinha contemporânea essencialmente mineira, autoral e repleta de técnicas. O chef Rodolfo Mayer cursou gastronomia em Juiz de Fora, sua cidade natal, trabalhou por um mês em um restaurante de comida a quilo e abriu o Angatu logo depois. Sem experiência nenhuma em restaurantes estrelados e sem ter trabalhado com chefs badalados, esse mineiro que não gosta de comer faz pratos de arrancar suspiros há seis anos em Tiradentes.

O capricho começa pela bela apresentação dos pratos e finda nos sabores delicadamente trabalhados pelo chef. Desvendar tudo que está por trás desse talento não é fácil, mas o pouco que Rodolfo me conta já é suficiente para ter ideia do nível da sua cozinha. Acompanho de perto seu trabalho seja em eventos por BH ou no próprio restaurante.

O petisco que mais gosto é o fino biscoito de cebola feito na casa com ricota e pickles de cenoura e cebola. Perfeito equilíbrio entre o adocicado e a crocância, assim como na combinação que leva barriga de porco, pickles de maçã verde, goiabada ácida em cima de uma fatia de pão de queijo. Ambas as porções custam R\$ 27. Nas entradas o nhoque de baroa com tomatinhos assados, vinagrete de manteiga queimada, avelãs e crocante de ora-pro-nobis (R\$ 38) apresenta-se macio, com uma deliciosa crosta por baixo. Ostobérculos com frutas assadas (R\$ 35) saltam aos olhos como uma obra de arte. Um prato para quem gosta de sabores doces, mas é o doce natural

das frutas complementado por castanhas e finas lascas de barriga de porco. Mas a minha preferência é pela sopa de tomate defumado, chouriço, yacon, baru e manjeriço (R\$ 33).

Algumas técnicas me foram confidenciais como atum, por exemplo, que fica marinando no vácuo com shoyu e saquê. É servido em suculentas postas altas acompanhadas de um espetacular feijão fradinho salteado com cebola roxa, coentro, salsão, alho poró e manjeriço (R\$ 78). Já a truta (R\$ 74), que vem de Itamonte, é congelada em poucos minutos após ser pescada para garantir o frescor de sabor. Tempero? Só sal e pimenta do reino, regado por um molho de manteiga ácido e não dá para acreditar, tem uma magia nisso. É um dos pratos mais antigos do menu e acompanha uma farofinha de amendoim e abobrinha grelhada. O peito de boi (R\$ 74) é selado e dorme no tempero antes de ser braseado por 6 horas. A carne desmancha no prato e nem precisa de faca. Rodolfo é o garoto dos molhos, e para o peito de boi serviu um molho de pasta de tamarindo numa citricidade incrível. Acompanhou muito bem o purê de batata doce com pó de quiabo em cima além de verduras mineiras.

Esse ano o Angatu entrou para a associação dos pratos da Boa Lembrança e fez um prato que é uma excelente lembrança. Tanto que é o mais pedido da casa hoje. Língua de boi cozida na panela por 6 horas, mais um espetacular molho que leva agrião acompanhado



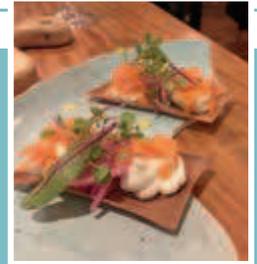
de pirão de queijo, abóbora, cenoura e cebola assados (R\$ 82 com direito à cerâmica). Já dei também uma garfada no arroz de cogumelos, ora-pro-nobis e legumes da casa (R\$ 62), prato vegano cheio de sabores. O veganismo inclusivo é a tendência que o Rodolfo anda seguindo no seu estilo de vida.

Para o festival de gastronomia desse ano, dois pratos vegetarianos fazem parte do menu de seis tempos especialmente elaborado para

a ocasião. São pratos inéditos a R\$ 260 e a com harmonização de vinhos mineiros da prestigiada da Luiz Porto fica em R\$ 310. Começa por um carpaccio de filé de sol, passa por vários legumes em transformações especiais pelas mãos do chef, complementa com peixe e suíno em dois pratos principais e finda com chocolate e frutas vermelhas. No mês passado o Angatu foi ampliado e está com o dobro da capacidade. Sou fã desse garoto.

### Detalhes

**Chef Rodolfo Mayer**  
Especialidade cozinha mineira contemporânea  
Rua da Cadeia, Centro, 38 - Tiradentes. (32) 99903-5734  
angatutiradentes.com  
facebook.com/angaturrestaurant  
Instagram: angatutiradentes  
Horários: jantar de quarta a domingo, das 19h30 às 23h30 / almoço aos sábados e domingos, das 12h30 às 15h.  
Capacidade 92 lugares  
Inaugurado em abril de 2012  
Carta de vinhos: 30 rótulos



### UAI THAI TIRADENTES

A Tailândia em Minas Gerais. O chef Ricardo Martins é apaixonado pela riqueza da comida tailandesa e inseriu toques mineiros em suas criações. O ceviche de linguado (R\$ 45) ganhou fatias de goiaba, lascas de coco queimado, amendoim que dão crocância e enriquecem o saborosíssimo leite de tigre feito com limão, salsão, gengibre. Outro ótimo preparo com peixe é o filé de surubim em crosta de limão siciliano (R\$ 80) sobre cama de legumes no ponto de cozimento que considero perfeito: aquele em que se sente o "croc" da vagem, ervilha, cenoura, cebola, salteados na namplá. A costela suína Hmuyang (R\$ 70) é finalizada com bbq, servida com redução de melão e um arroz cítrico muito bom com capim-limão, folhas de limão rosa, raspa de siciliano e namplá. A vista da de São José convida para um drink no pôr do sol. Rua Padre Toledo, 157 - Tiradentes. Tel.: (32) 99927-9903.

### VIA DESTRA TIRADENTES

Há 18 anos, em Tiradentes, o Via Destra é um restaurante italiano tradicional certificado pelo "Ospitalità Italiana - Ristoranti Italiani nel Mondo". O chef Rubens Beltrão cuida da cozinha e preza por ingredientes frescos e massa feita na casa, enquanto sua esposa Soraya coordena o salão com muita simpatia. Camarões generosos compõem o prato mais pedido, com tagliatelle

nero, tomates italianos e pimenta biquinho (R\$ 67). A pochetta requer nove horas de preparo e resulta no leitão desossado e recheado acompanhado de risoto de queijo coalho, cebolas caramelizadas, batatas rústicas e redução de rapadura e pimenta rosa (R\$ 85). O filé mignon acompanha tradicionalmente o penne ao molho de porcini, shitake e shimeji (R\$ 75), ou pode ser guarnecido de torteloni de manjeriço recheado de mussarela de búfala salteado no azeite aromatizado, que sai a R\$ 65 só a massa. É possível jantar ao livre no charmoso jardim da entrada ou esconder-se do frio no aconchegante salão interno. R. Direita, 156 - Tiradentes. Tel.: (32) 3355-1906.

### MASSIMO BATTAGLINI NA PEQUENA TIRADENTES

No dia 1º de setembro, o evento "Porco Rei" vai agitar as ruas da luxuosa Pequena Tiradentes das 13h às 19h. O chef italiano Massimo Battaglini vai preparar quatro raças de suínos, dentre eles o Duroc e o Porco Preto Ibérico nos mais diferentes estilos. Do marinado ao assado, o porco também será feito na brasa ao vivo e os miúdos entram na festa. Haverá um preparo de língua na hora, além de pochetta e vários embutidos. A entrada é liberada a não-hóspedes e o evento open food terá o preço de R\$ 190. Av. Governador Israel Pinheiro, 670 - Tiradentes. Reservas: (32) 3355-1262.

**PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO**

**parrilla ponteira**  
o autêntico sabor da carne  
BH Shopping - Loja NL 47 - 32 3286.1656

Promção válida de segunda a domingo a partir das 17h para dois pratos. O prato promocional será de valor igual ou menor que o primeiro, com 50% de desconto. Exceção: Carrê de Costela, Peixe Rei e Bacalhau. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.