

# GASTRONOMIA



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

FOTOS NATÁLIA OLÍVIA

## Jantar Secreto – A Panela

Qual o seu nível de entrega para uma experiência gastronômica secreta? Zito Cavalcante realiza em BH jantares misteriosos nos quais você não sabe o que vai comer, nem quem serão as pessoas que estarão na mesa e só descobre o local algumas horas antes do encontro. Uma coisa é certa: são servidos sempre quatro pratos harmonizados com cervejas artesanais a R\$ 130. É uma noite bem interessante, já que as pessoas da mesa não se conhecem e, mal acaba o jantar, já estão trocando telefones e marcando encontros.

A comida com certeza é o ponto alto de todo esse mistério e os preparos do chef e beer sommelier Zito Cavalcanti são cuidadosamente pensados para que a harmonia entre pratos e cerveja seja perfeita. A cada temporada Zito seleciona os parceiros dessa empreitada, sendo que as cervejarias Capa Pretas, Madalena, Brucke, Kud e Ouropretana já participaram. Estive presente nas duas últimas edições e os pratos são sempre uma criação totalmente diferente.

Na quinta temporada teve um superbolinho de bacalhau curado pelo chef com pickles de nabo harmonizado com Kud Tangerine, uma witbier feita com cascas de laranja e sementes de coentro. Também fez parte da brincadeira uma combinação inusitada de feijão, cogumelo e cacau num creme para molhar a focaccia de canela acompanhado pela Vienna Lager Kud Substitute, além da picanha ao perfeito ponto vermelho com vagem salteada que ca-

sou muito bem com a Pale Ale Kashmir.

A sexta temporada estava planejada com 14 jantares como de costume, e acabou tendo 24 encontros. Foi um jantar bem especial com carne de caça no menu e foi o meu prato preferido: jacaré ao chimichurri com farofa na manteiga e alho e barú. O réptil confitou por 4 horas na banha de porco para adquirir suculência, já que é uma carne magra, na consistência de um frango. A Ouropretana Pale Ale veio para dar um terceiro sabor ao prato. Na sequência, a amada coxinha fez a alegria dos comensais, com massa de inhame, recheada com costelinha de porco e requeijão da roça, empanada na farinha de mandioca. O fator acidez ficou por conta do suco de tangerina usado no preparo dessa iguaria. Mais surpresas no penúltimo prato: linguíça de camarão seco com porco entremeadado no tropeiro baiano composto por feijão fradinho, vinagrete de tomate verde, quiabo, coentro e dendê. Um show de sabores elevados pela harmonização da Ouropretana Ginger India Pale Ale com sua leve picância e frescor provenientes da adição de gengibre. Por último, veio um beijinho, doce tipicamente brasileiro na versão empanada com coco para ser saboreado com uma Ouropretana Amburana Brown Porter rica em notas de café e chocolate vindas de maltes tostados. No meio da temporada o cardápio mudou e teve cheesecake de capim limão com torresmo de lombo curado, azeitina e cominho; spanakopita de caponata,



gema de ovo curada e maionese de castanha de caju, ancho braseado com farofa de camarão seco e purê de abóbora e bolo de café com chantilly de wasabi e ketchup de beterraba. “Nessa temporada, os parceiros de longa data Don Churrasco e Royal Prestige marcaram presença no projeto, além da cervejaria Ouropretana, que abocanhou as harmonizações. A Panela trabalha em parceria com empresas que veem no projeto a oportunidade de asso-

ciar o seu produto ao meu trabalho e ao acesso a um público extremamente engajado com gastronomia”, ressalta o chef Zito Cavalcanti.

Esse meu relato não estraga a surpresa, já que cada temporada é realizada com novas invenções de Zito, e criatividade e ousadia são traços marcantes do chef. As vagas para a sétima temporada já estão esgotadas até outubro. As inscrições são feitas no site [apanela.com.br/reserve](http://apanela.com.br/reserve). Entregue-se.

**parrilla porteña**  
o autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656



### GUILHERME MELO NO DORIVAL BAR & PARRILLA

O Dorival Bar & Parrilla comemora 6 anos e brinda a chegada do novo chef com 6 jantares especiais. Para o primeiro encontro, o chef Guilherme Melo (ex-Hermengarda) convidou André Laborne, da Fazenda do Leiteão, para cozinhar ao seu lado. Os próximos chefs são: Flávio Trombino, do Xapuri (19/09), Júlia Martins (03/10), João Paulo Borges, do Avec Gastronomia (24/10), Márcio Santoro, do Albanos (14/10), e Rodrigo Zarife, do RoZa Bistrô (05/12). Os jantares para 40 pessoas incluem entrada, prato principal e sobremesa em torno de R\$ 80 a R\$ 100. Reservas: (31) 3564-2484 / [dorival@dorivalbar.com.br](mailto:dorival@dorivalbar.com.br).

### AULAS COM RUSTY MARCELLINI NO VERDEMAR

Rusty Marcellini, jurado do reality Cozinheiros em Ação, do Canal GNT, comentarista de gastronomia dos programas CBN Sabores, também dá aulas de culinária e realiza excursões gastronômicas pelo Brasil e pelo mundo. As aulas no Verdemar são mensais e o aluno pode optar pela segunda, terça ou quarta-feira, conforme disponibilidade. Cada turma tem limite de 22 alunos inscritos, que aprendem, no mínimo, três receitas (entrada, prato principal e sobremesa), além de saboreá-las. Todas as receitas têm relação com um tema escolhido que será aprofundado na aula, como “Cozinha de Bistrô”, “Ovos”, “Culinária Sertaneja”, “Borgonha”, “Alentejo” e “Panela de Pressão”. O preço de cada aula é R\$ 210 por pessoa e inclui água, refrigerante, café e apostila completa. Não há cobrança de rolha, sendo permitida a compra de bebi-

das alcoólicas (vinhos, cervejas especiais) no supermercado. Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900 – Sion. Inscrições: [rustymarcellini.com.br](http://rustymarcellini.com.br).

### SOFIA MARINHO NO SANTA FÉ

Pupila de Leonardo Paixão no Glouton e no Nicolau Bar da Esquina, Sofia Marinho lançou um curso de gastronomia separado em seis módulos a ser ministrado no Santa Fé. O primeiro encontro teve o tema “Entradilhas e Petiscos para receber” e o segundo aprendizado foi sobre massas artesanais e molhos. No dia 29/09, Sofia irá ensinar o preparo de risotos especiais. O quarto módulo (dia 08/10) versa sobre diversas carnes vermelhas e o quinto (22/20), sobre frutos do mar. No dia 19/11, o curso finaliza com o módulo de sobremesas. Inscrições no [symla.com.br](http://symla.com.br). Instagram: @acozinhadesofia.

### CURSO DE FABRICAÇÃO CERVEJA NO MERCADO CENTRAL

A Dünn Cervejaria realiza mais uma edição do seu curso sobre os segredos da produção e do universo da cerveja artesanal, neste sábado, dia 15, das 8h às 20h. Os alunos, que serão no máximo 20, aprenderão sobre ingredientes e técnicas de brasagem, mosturação, mash-out, filtração/lavagem, maturação, clarificação e todo o processo de produção. Além disso, a loja distribuiu rótulos de cervejas, equipamentos e insumos. A coordenação é de responsabilidade do mestre cervejeiro da Hofbräuhaus BH, Carlos Henrique de Faria Vasconcelos. Inscrições: [dunncervejaria@gmail.com](mailto:dunncervejaria@gmail.com) / (31) 3274-9600.