

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

Mykonos

Mykonos é a ilha mais badala da Grécia, repleta de restaurantes sofisticados e beach clubs luxuosos com excelentes restaurantes. Durante o dia, é preciso reservar ou chegar cedo para garantir uma espreguiçadeira ao sol e curtir a alta gastronomia dos mais concorridos, como Namos, Princepte, SantAnna, Scorpios e Alemagou. Na maioria das praias, o conjunto de duas sunbeds e sombrinha inicia ao preço de 40 € e pode chegar a 150 €, como é o caso do Namos. No Princepte, comi um ótimo ceviche (22 €); no SantAnna, adorei a versão sofisticada da tradicional salada grega (14 €) em que o pepino foi servido em forma de espagete; e no Scorpios fomos para curtir a famosa balada do fim do dia. Quem deseja uma praia mais tranquila, mas com a mesma estrutura sofisticada, pode optar pela Agia Anna Beach. Foi lá que comemos uma das almôndegas (17 €) mais suculentas da Grécia. Aliás, meat balls é um dos pratos mais comuns por lá e pode ser tanto de cordeiro quanto de boi, sempre acompanhada de batatas fritas caseiras. Vale a pena também almoçar no Spilia, restaurante bem ao lado, especializado em frutos do mar, com uma linda vista e bastante baladado.

Apreciamos muito a gastronomia do Alemagou, começando por uma cítrica salada de abobrinha com queijo Arseniko de Naxos e azeite de limão (17 €) e mini-

burgers Black Angus (19 €) extremamente suculentos com o molho grego Tzatziki à base de iogurte e pepino, pelo qual me apaixonei. O peixe do dia era o Sea Bass, bem abundante nos mares mediterrâneos, sendo traduzido como o nosso robalo ou badejo. Foi servido ao molho de tomates com alcaparras e azeitonas (35 €). A tagliata de coxa de codeiro foi acompanhada de purê de batata ao tomilho (33 €). Os pratos são bem fartos e o nosso almoço do fim do dia serviu também como jantar.

À noite, o centrinho de Chora ferve e o movimento já começa nos disputados bares de cocktails para assistir ao espetáculo do pôr do sol. As mesinhas se espalham à beira-mar com vista para os moinhos em Little Venice. Para uma visão mais ampla e do alto, a dica é o 180° Sunset Bar, onde tomamos drinks a 15 € acompanhados de uma excelente variedade de queijos a 20 €.

Alta gastronomia contemporânea com os melhores ingredientes locais é no Meating. O chef e proprietário do restaurante, Panagiotis Menardos, usa e abusa da criatividade em pratos muito saborosos e com uma bela apresentação. A equipe está sempre atenta em prestar um serviço de excelência. A salada de frutos do mar já encanta pelos olhos e apresenta diferentes texturas de tomates, legumes, camarão, caranguejo e sardinha (20 €). O filé de sea bass (robalo) acompanha um dueto de pu-



rês de batatas e ervilhas e um excelente molho à base de limão (27 €). Mais um dueto fantástico foi o porco cozido lentamente nas versões peçoço e filé marinado em melão de uva com um purê de aipo ao lado de minilegumes (24 €). Esse espetáculo de jantar foi enobrecido pelo Metohi (25 €), vinho branco da emblemática variedade grega Assyrtiko em corte

com Chardonnay, apresentando aromas de caju, pode acreditar.

Depois do jantar, nos deparamos com um sax ao vivo no Queen, bar especializado em champanhes e coquetéis. Mykonos não dorme e a balada continua noite adentro pelos labirintos da vila de Chora e vai até o sol nascer nas festas dos beach clubs espalhados pela ilha.



parrilla porteña
o autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

FESTIVAL FARTURA BH

Nos dias 22 e 23 de setembro, o Festival Fartura – Comidas do Brasil tem sua 5ª edição em Belo Horizonte, na Rua Tenente Brito Melo (em frente à Sala Minas Gerais), com a presença de mais de 70 atrações gastronômicas de todas as regiões do País. No espaço Chefs e Restaurantes, já estão confirmadas as presenças de Rodolfo Mayer, do Angatu (Tiradentes, MG); Cristóvão Laruca, do Caravela (Belo Horizonte, MG); Flávio Trombino, do Xapuri (Belo Horizonte, MG); e Nati Tussi, do Roister (Porto Alegre, RS). Já o espaço Petiscos, Lanches e Doces tem confirmados: Mariana Oliveira, do Roça Grande (Belo Horizonte, MG); Mazé Lima, do Mazé Doces (Carmópolis de Minas, MG); Caetano Sobrinho, do Caê Restaurante e Bar (Belo Horizonte, MG); Elisa Fonseca, do Bar da Lora (Belo Horizonte, MG); Leo Paixão, do Glouton e do Nicolau Bar da Esquina (Belo Horizonte, MG); Talita Avelino, do Ateliê Talita Avelino (Manaus, AM); Heloísa Bacellar, do Lá da Venda (São Paulo, SP); Danielle Dahoui, do Ruel-la (São Paulo, SP); Lia Quinderé, do Sucre Pâtisserie (Fortaleza, CE); ; Gustavo Roman, do Pizza Sur (Belo Horizonte, MG) e Rosi Barbosa e Rafa Segura, dos doces de leites Rocca (Pouso Alegre, MG). Mais informações: farturabrasil.com.br.

FLÁVIO TROMBINO E SAMIRA LYRIO NO DORIVAL BAR & PARRILLA

Guilherme Melo, brilhante chef e proprietário por 10 anos do saudoso Hermengarda, agora assume a cozinha do Dorival Bar & Parrilla. Em comemoração a essa nova jornada, Flávio Trombino, do renomado Restaurante Xapuri, juntamente com a chef Samira Lyrio (do extinto Flores Restaurante), foi convidado para elaborar um jantar especial com três pratos a R\$ 80, com bebidas cobradas à parte, no dia 26 de setembro, às 20h. A entrada será um Mini Burger Cajun, seguido pelo prato principal, uma Jambalaya Creola, e, para finalizar, uma torta de goiabada como sobremesa. Reservas: (31) 3564-2484 / dorival@dorivalbar.com.br.

CAIO SOTER NO TRINDADE

Um menu intitulado “Caminho da Roça” cheio de mineirices, executado a quatro talentosas mãos, acontece no Trindade, no dia 27 de setembro, às 20h. Fred Trindade recebe Caio Soter e, juntos, comandam cinco pratos a R\$ 65 com opção de vinhos harmonizados a R\$ 85. Veja que viagem de sabores: caldinho de mandioca e músculo bovino com salada de pães; croquete de rabada com maionese de agrião; porquin e franguin com taioaba e purê de pipoca arroz de costela com ora-pro-nóbis e croutons de mandioca; cocada de colher com compotas da fazenda, crumble de limão capeta e tuile de queijo. Reservas: (31) 98471-1990. Rua Alvarenga Peixoto, 388 – Lourdes.