

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

Fazenda Alegria

Não existe carne de segunda a partir de um boi de primeira. É o caso da raça Wagyu, gado mais nobre do mundo, que dá origem a cortes com excelente marmoreio, aquela gordura entremada na carne. Além de extremamente saborosa e macia, a gordura dessa iguaria que desmancha na boca é saudável e equipara-se aos benefícios trazidos pelo azeite, salmão, abacate e castanhas, já que também é rica em ômega 3.

A Fazenda Alegria, sediada em Funilândia (MG), começou com o projeto de criação do gado Wagyu em 2011 e agora está lançando sua loja no bairro Vila da Serra com o conceito farm-to-table, ou seja, diretamente da fazenda para a sua mesa.

Esse projeto encabeçado pelo americano Dan Barber está em evidência no cenário gastronômico mundial e visa reduzir os intermediários entre o produtor e o consumidor. Não há dúvidas do enorme ganho de qualidade e confiança nos insumos ofertados.

O açougue da loja dispõe de cortes frescos e congelados de diversos tamanhos: T-bone (R\$ 230/kg), Picanha (R\$ 250/kg), Short Rib (R\$ 129/kg), Raquete (R\$ 119/kg) Vacio (R\$ 75/kg), ou qualquer outro pedaço de Wagyu, a garantia de qualidade é certa.

Além do gado de luxo, a fazenda produz orquídeas e orgânicos certificados pelo Ministério da Agricultura. No suco feito com morangos orgânicos é possível sentir a diferença no sabor de um alimento livre de química. A couve manteiga nem precisa ser temperada e mesmo crua

tem um ótimo sabor.

A ausência de agrotóxicos deixa as verduras, legumes e frutas com gosto real a florado, além do quesito saúde, o mais importante. O Brasil, infelizmente, é líder mundial em consumo de agrotóxicos — triste realidade.

Os orgânicos chegam frescos à loja da Fazenda Alegria e o preço mais elevado que o convencional é um investimento na saúde. A couve sai a R\$ 7,50 o maço, a cenoura por R\$ 26,90/kg, o milho verde por R\$ 19,90/kg, alho-poró por R\$ 9,80 o maço, o tomate a R\$ 19,90/kg e a por beterraba R\$ 18,55/kg, por exemplo.

Orquídeas são belíssimas para enfeitar. As mudas foram importadas da Holanda assim como as melhores técnicas de manejo em estufas. A phalaenopsis fica na faixa de R\$ 60 a R\$ 80 e a vanda de R\$ 150 a R\$ 250, valores que variam de acordo com a quantidade de flores no cacho.

Sob curadoria do chef italiano Massimo Battaglini, a loja ainda conta com mais de 200 itens nacionais e importados, cuidadosamente garimpados. A seleção de queijos passa pelos espanhóis da linha Garcia Baquero de cabra (R\$ 52,90/150g) e manchego (R\$ 64,90/150g), pelo gouda holandês (R\$ 23,90), o provolone italiano (R\$ 20,90/120g) e o suíço raclette (R\$ 95/kg). Charcutaria portuguesa da linha Figueiras já fatiada em pacotes de 80 gramas sai a R\$ 19,90 o painho ou o chouriço defumado e a R\$ 23,90 o lombo defumado.

É possível encontrar por lá mostarda com

trufa negra (R\$ 99/100g) e uma lata com duas dúzias de grandes escargots de Bourgogne a R\$ 99.

Continuando na França, as lentilhas verdes orgânicas da marca Bio Sabarot (R\$ 15/500g) são miúdas e de casca fina.

Bem miudinhos também são os grãos de feijão manteiguinha de Santarém a R\$ 16 o pacote de 500g, na ala de produtos brasileiros. Produto bastante interessante é o molho de tucupi preto (R\$ 21,80 150ml), ótimo substituto para o shoyu, já que é totalmente natural, sem nenhum tipo de aditivo artificial e ainda contém muito menos sódio que os temperos habituais. Feijão manteiguinha e tucupi são produtos amazônicos da marca Manioca.

Mais outros quatro produtos artesanais brasileiros me chamaram atenção: caviar de mostarda natural Troppo (R\$ 24,99 o pote de 210g); sardella Velez (R\$ 28,50 o pote de 210g); farofa crocante com proteína de soja Casa Cunalí (R\$ 35 o pacote de 400g) e azeitonas grappolo Vikaz da serra da Mantiqueira (R\$ 45 o vidro de 320g).

Tábuas feitas com madeiras de reflorestamento e de demolição da marca Eduardo Vilas Boas em torno de R\$ 150 e facas de corte da marca Organic Knives capitaneada pelo designer e cuteleiro Daniel Gontijo de R\$ 290 a R\$ 450 são itens especiais para presentear, além de uma cesta com vários produtos da excelente seleção da loja. FOTOS EDY FERNANDES/DIVULGAÇÃO



Onde

Fazenda Alegria

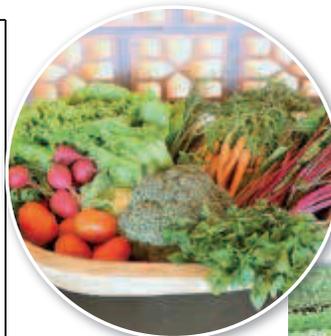
Alameda Oscar Niemeyer, 1.033, loja 8 — Vila da Serra. Telefone: (31) 3318-0051.

Horários: de segunda a sábado, das 10h às 19h.



**parrilla
porteña**
o autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656



Na web Quersabermais?
fazendaalegria.com

Instagram: @fazenda_alegria_loja

2ª EDIÇÃO DO VEGEXPERIENCE

O mercado vegetariano e vegano anda em crescimento e o Festival VegExperience chega para fortalecer o setor de alimentação não-animal. Até 4 de novembro, 12 restaurantes vão oferecer opções vegetarianas e veganas a preços promocionais. Os restaurantes participantes são: Camaraderia Gastrobar; Duke N'Duke (Centro, Burity, Savassi e Vila da Serra); Est! Est! Est!!! (Funcionários e Alphaville); Namah Bistrô; Patuscada; Pellegrino; Pinguim; Primeli; Trindade; Único; Villa Celimontana e Wälls Gastropub. Para usufruir de 50% de desconto nos pratos é necessário adquirir o passaporte a R\$ 49,90 pelo site www.vegexperience.com.br.

FEIRINHA E CIRCUITO APROXIMA

A Feirinha Aproxima do dia 6 de outubro vai dar uma prévia dos estabelecimentos que irão participar da 5ª edição do Circuito Aproxima — evento anual que reúne vários estabelecimentos em um roteiro especialmente dedicado à promoção da cozinha mineira. A Feirinha contará com vários pratos elaborados para compor o roteiro gastronômico que, dias depois, vai invadir a Savassi, de 19 de outubro a 11 de novembro. La Bastille Crêperie Pâtisserie irá apresentar o Galette Tiradentes, um crepe com farinha de sarraceno, carne seca e três queijos (mussarela, gruyere e canastra). Já o Vegan's 2 Go vai preparar a Jaca Atolada, feita com jaca verde desfiada e mandioca. Leve seu pet de 10h às 17h, no entorno do Museu Histórico Abílio Barreto para tomar um picolé da Fiorella Gelato próprio para cachorro.

BODEGUITA PÓS-CASA COR

O bar Bodeguita que funcionou na Casa Cor 2018 anuncia que vai funcionar até o dia 21 de outubro. Com um cardápio especialmente produzido para essa prorrogação, petiscos e sete pratos principais variam de R\$ 25 a R\$ 59. Para amantes de frutos do mar tem a moquequinha de camarão e o linguine, que pode vir do crustáceo ou de filé. Outra opção são os camarões empanados com requeijão de raspa e molho thai, os cubos de filé ao gorgonzola. Outras opções são os camarões empanados com requeijão de raspa e molho thai, os cubos de filé ao Malbec com cebola caramelizada, além do ceviche com milho crocantes e molho peruano, todos por R\$ 36. R. Sapucaí, 383, na Floresta.