

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Alga Samhae, superalimento

Superalimento é um termo usado para definir produtos ricos em nutrientes, como ovo, espinafre, quinoa, algas e muitos outros. As algas marinhas são ricas em minerais, vitaminas, proteína, ômega 3, fibras e antioxidantes, sendo consideradas um superalimento, já que apresentam inúmeros benefícios à saúde. São capazes de prevenir e tratar doenças como câncer, diabetes e hipertensão de forma natural. A alga nori em folhas já é bastante conhecida por nós, principalmente quando é enrolada em makis típicos da culinária japonesa. Há várias outras formas de consumo e o chef Lair Rodrigues, do Udon Lourdes, apresentou algumas possibilidades em um menu degustação especialmente criado para o jantar de lançamento nacional da alga Samhae, marca coreana recém-chegada ao mercado pela importadora Benassi.

A maneira mais saborosa de se apreciar a alga Samhae, a meu ver, é em folhas secas. Sobre uma lâmina de nori, o sushiman serviu vieira selada no maçarico com ovas massago, alho negro, flor de sal e um leve toque de azeite trufado: foi o prato que mais me agradou. As folhas secas também são lindas para decorar e foram posicionadas entre os cubos de atum selados cobertos com ovas de massago e tobico. Um purê de cará temperado com flocos de alga Samhae serviu de acompanhamento a esse prato principal. Seja em formato de folhas ou flocos, as algas dão uma crocância especial aos pratos. Flocos de Samhae também foram usados no gohan (arroz japoês) coberto com sashimis de atum, salmão e peixe branco temperados com furicaque, condimento seco tipicamente japonês. Para o salmão picado na ponta de faca com limão taiti e siciliano foram usadas duas texturas da alga: em cima e ao redor do tartar. Em contato com o salmão, a alga amolece, assim como nos makis, e perde a crocância. A alga também pode ser servida nessa textura macia quando reidratada e entremeadada na massa udon, por exemplo, sendo versátil até

para pratos quentes. O menu incluiu essa opção e o udon ao curry e nori foi servido com um belo camarão VG grelhado. Até na sobremesa teve alga. Um biscoito de nori ornou e deu sabor extra ao sorvete de wasabi com petit gâteau de limão siciliano. Inclusive, a alga pode ser apreciada pura, como um snack, salgadinho nutritivo e de baixa caloria indicado para quem faz dieta e cuida da saúde.

Em breve a Samhae estará disponível nos supermercados de BH. A chegada da alga ao Brasil é fruto de um investimento do Governo Coreano no mercado nacional. A negociação foi feita por meio da Benassi Oriental, uma ramificação da Benassi focada em produtos orientais, e a Kotra (Korea Trade-Investment Promotion Agency). A Kotra é a Divisão Comercial da Embaixada da República da Coreia e tem como principal objetivo promover relações comerciais bilaterais e ser uma plataforma de negócios entre empresas coreanas e brasileiras. A Câmara identifica oportunidades e faz a intermediação entre o Governo Coreano e o mercado brasileiro. Especificamente nesse caso, essa alga tem muito a ver com o público, que tem demandando cada vez mais produtos saudáveis e naturais.



FOTOS JEAN ASSIS



FEIRA SURPREENDA-SE

Que tal saborear diferentes pratos e ainda contribuir com a sustentabilidade de organizações sociais do Terceiro Setor? Esta é a proposta da Feira Surpreenda-se: a gastronômica social, realizada pelo Centro Mineiro de Alianças Intersetoriais (CeMAIS), em parceria com a Belotur e Mercado Central. O Novo Céu é umas das Organizações Sociais presentes e terá participação com o prato "A Costelada", elaborado pelo chef Sérgio Monteiro, do Tchê Parrilla, além de levar o Brechó Solidário, ambos com renda 100% revertida para a instituição. Muitos outros pratos a R\$ 15 fazem parte dessa festa beneficente. O evento, com entrada gratuita, acontecerá no dia 25 de novembro, domingo, das 10h às 18h, no estacionamento do Mercado Central. Av. Augusto de Lima, 744 - Centro. Ingressos gratuitos pelo Symply.

ORGANASSIS - PRODUTOS ORGÂNICOS

A Organassis produz pastas frescas à base de alho orgânico, de modo artesanal, livre de agrotóxicos e sem conservantes. Grande quantidade do alho disponível no mercado brasileiro vem da China, um dos solos mais contaminados do planeta. Vale a pena dar atenção a esse ingrediente recorrente da nossa alimentação. O alho é produzido em uma fazenda em Lafaiete e distribuído em BH pela proprietária Paula, ainda em pequenas quantidades. É a sua segunda colheita envasada em potes de 250g na proporção de 2kg de alho para 100g de sal marinho Mossoro, com menor teor de sódio (50% potássio). A combinação com especiarias e uma leve pimenta é perfeita para cozinhar e até mesmo passar numa torradinha. Os potes saem por R\$ 15 cada, excelente investimento na saúde. Ela ainda produz o alho negro (R\$ 40), que intensifica suas pro-


priedades benéficas pelo processo de maturação em que o alho perde aquela ardência e adquire sabor adocicado. Encomendas plo (31) 98749-0275.

ADOLFO LONA NA CASA RIO VERDE

Adolfo Lona é argentino, mas escolheu o Rio Grande do Sul para vinarificar e, em Garibaldi, instalou sua vinoteca (um dos melhores passeios no Vale dos Vinhedos), onde produz quatro tipos espumantes pelo método champenoise: Brut Tradicional e Nature Tradicional, na faixa de R\$ 85, e Orus e Sylvia, na casa dos R\$ 200. A linha se completa com mais três espumantes charmat em torno de R\$ 59, sendo o rosé o campeão de vendas. Periodicamente, a Casa Rio Verde realiza degustações com os produtores e, quando Adolfo Lona vem, pode se preparar para uma aula rica em detalhes e muito conhecimento sobre espumantes. Os participantes aprendem a abrir a garrafa de forma suave e elegante para que o gás não se perca e o perlage persista. Dessa vez, Lona foi homenageado e ganhou uma sala na Casa Rio Verde com o seu nome.

4º PRÊMIO QUEIJO BRASIL

Cinco queijos artesanais mineiros, que fazem parte do mix de produtos do Super Nosso, acabaram de ser premiados no IV Prêmio Queijo Brasil, o mais importante do País nesta categoria. São eles: Della Terra Defumado (ouro), Cedro (ouro), Pinga do Mula - Extra Maturado (ouro), Goa 6 Tempos (ouro) e Goa #9 (bronze). Ao todo, foram avaliados quase 500 queijos artesanais de todo o Brasil. O prêmio foi realizado no Memorial da América Latina, em São Paulo, e os resultados foram divulgados no último dia 10. No time de jurados estava o mineiro Eduardo Tristão Girão, jornalista gastronômico e que também é consultor de queijos especiais do Super Nosso.



A Favorita oferece serviço de buffet para eventos, festas, casamentos, encontros empresariais, serviço bistrô, comemorações e ocasiões especiais, completamente diferente e personalizado.

ALTA GASTRONOMIA
E BOM GOSTO
EM SEUS EVENTOS

SURPREENDA SEUS CONVIDADOS COM O MELHOR, SEMPRE.

31 3337-5542 / 3275 2352
afavorita@afavorita.com.br