

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

Gero - Fasano

Inaugurado há dois meses em BH, o Gero da marca de luxo Fasano é um restaurante italiano que preza pela gastronomia tradicional. Funciona dentro do hotel cinco estrelas e está aberto ao público inclusive para café da manhã (R\$78/pessoa). O Grupo Fasano possui 18 restaurantes, 3 bares, 8 hotéis e uma história desde 1902, quando Vittorio Fasano, italiano de Milão e patriarca da família, chegou ao Brasil e inaugurou o primeiro restaurante da rede, em São Paulo. Hoje os estabelecimentos expandiram para o Rio de Janeiro, Angra dos Reis, Trancoso, Salvador, Boa Vista, Punta del Este e Belo Horizonte, para alegria dos mineiros.

Em um menu degustação experimentei pequenas porções de cinco pratos do cardápio do Gero BH e o meu preferido foi o ravióli de vitelo com creme parmesão e molho roti (R\$82). A massa é fresca com recheio muito saboroso e ainda é finalizada com parmesão ralado na hora. Fresco também é o molho de tomate e manjeriço que acompanha o ravióli de mozzarella de búfala (R\$76). Mais um ravióli foi apresentado, de ricota com espinafre, que acompanhou camarões assados ao forno em crosta de ervas (R\$118). Há também pastas de grano duro importadas da Itália. Oatum também é selado em crostas de ervas e servido com espinafre salteado

(R\$98). Dos pratos mais pedidos, o filé Rossini é servido com trufas negras em conserva e foie gras ao molho de vinho do Porto e acompanha batata rosti e aspargos grelhados enrolados no bacon (R\$158). Os preços são dos pratos originais, mas um menu degustação personalizado pode ser solicitado ao chef siciliano Fábio Aiello. É praxe nos restaurantes da rede servir como aperitivo chips de abobrinha que são viciantes.

Quem me conhece sabe que não sou apreciadora de doces, a não ser que sejam muito leves, sem excesso de açúcar. As sobremesas do Gero me conquistaram, e como eu disse, é difícil me agradar. Após o jantar em forma de menu degustação descrito no post anterior, experimentei todas as sobremesas do cardápio e tenho duas preferidas: tiramissú (R\$32) e millefoglie (R\$28). Ambas somem na boca e dá vontade de devorar mais de uma. Tiramissú é uma torta italiana com biscoito inglês, café, mascarpone e cacau em pó. Millefoglie já leva creme pâtisserie entremeadado em mil folhas fininhas e crocantes. Gostei demais também da panna cota de baunilha com calda de morango (R\$24). Para os chocolates há mousse de chocolate (R\$24) e mais opções com toque de chocolate: profiteoles com creme de giandúia, sorvete de creme e calda de chocolate (R\$26) e cannoli siciliano

com creme de ricota e gotas de chocolate (R\$26), que pode ser feito também com farofa de pistache. Amantes de pistache passam bem com o pudim de pistache. Não deixe de saborear uma dessas delícias.

O jantar foi regado a vinhos da marca Fasano, iniciando pelo Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut DOCG, da região do Vêneto (R\$320 / R\$64 a taça). Degustamos também um branco e um tinto: Pinot Grigio Di Leonardo de Friuli e Chianti Poggio Tondo da Toscana, ambos no valor de R\$240 ou R\$66 a taça. Os vinhos da marca Fasano são endossados pelo sommelier Manoel Beato, um dos maiores conhecedores de vinho do Brasil. O toque mineiro não poderia faltar e uma carta de cachaças com 28 rótulos (R\$19 a R\$198) é exclusividade de BH. As jabuticabeiras que enfeitam o salão dão vida para lobby e as mesas ao redor são as mais agradáveis. Mas não se atrase no jantar, pois subindo as escadas em direção ao Baretto é imperdível curtir um jazz e MPB em música ao vivo da melhor qualidade. Nessa semana o cantor Paulo Ricardo subiu ao palco da casa. Sexta-feira dia 14 é a vez da cantora Malvina Lacerda e no sábado dia 15 a banda Happy Feet Jazz se apresenta a partir das 23:00. A partir das 21:00 DJs já começam a animar a noite. FOTOS VICTOR SCHWMMER / BARBARA DUTRA



Detalhes

Chef Fábio Aiello
 Restaurateur Rogério Fasano
 Especialidade: Gastronomia Italiana
 Horários do Gero Café da manhã - Seg. a sex.: 6h30 às 10h30 / Sáb., dom. e fer.: 7h30 às 11h
 Almoço - Seg. a sex.: 12h às 15h / Sáb.: 12h à 01h (não fecha) / Dom. e fer.: 12h às 17h
 Jantar - Dom. a qui.: 18h30 à 0h / Sex. e Fer.: 19h à 01h / Sáb.: 12h à 01h (não fecha)
 Baretto: Qui. a sáb.: 20h às 03h e Lobby Bar: Seg. a sex.: 8h à 01h / Sáb. e fer.: 10h à 01h / Dom.: 10h à 0h
 Capacidade: 90 pessoas
 Inaugurado em setembro de 2018
 Carta de vinhos: rótulos
 Taxa de rolha R\$80 / isenta para cartão Mastercard Black

Na web Quersabermais?
 fasano.com.br
 facebook.com/Grupo.Fasano
 Instagram: @fasano

Onde
 Endereço: R. São Paulo, 2.320 - Lourdes
 Telefone: (31) 3500-8900

THUNDERSTONE OUTBACK

Os fãs do Outback Steakhouse poderão levar para casa neste Natal uma combinação de panettone de chocolate com seu tradicional brownie. Chamada de Thunderstone, a novidade traz uma receita especial de panettone com gotas de chocolate, recheado de ganache de chocolate meio amargo, finalizado com cobertura de chocolate ao leite e granulado belga, e uma base do legítimo brownie com nozes pecãs da sobremesa Chocolate Thunder From Down Under. A novidade tem 800 gramas, custa R\$ 59,90 e está disponível nos restaurantes de Belo Horizonte: BH Shopping, Pátio Savassi e Boulevard Shopping.

FEIRA FIT E DA FEIRA 100% VEGANA NO MERCADO CERVEJEIRO

Produtos lowcarb, gluten free, sugar free e também sem lactose e voltados para alimentação funcional estarão presentes no Mercado Cervejeiro nesse sábado dia 15/12. E no domingo, dia 16/12, acontece a 2ª edição da Feira 100% Vegana, que além dos expositores de comida, também recebe objetos de decoração e uso pessoal. No sábado vai das 11h às 19h e no domingo, das 11h às 18h, e o público ainda poderá contar com as atrações fixas do MC. A entrada é livre. Av. Montreal, 232 - Jardim Canadá.

REABERTURA DO DORSÉ

Após alguns meses em reforma, o Dorsé comandado pelo chef Elmo Barra ao lado do sócio Gustavo Castro reabriu esse mês com espaço ampliado. Os petiscos são mineirinhos e essa nova fase trouxe novidades para o cardápio como o saboroso recheio de galopê para o pastel de angu, acompanhado de um excelente vinagrete de jiló (R\$32, 8 unidades). A carne de lata com angu mole e taioba (a panc do dia) pode ser apreciada como petisco ou até mesmo como prato principal (R\$32). Sucessos do menu continuam como a coxinha de tapioca (R\$32) e as bruchettas de pão de queijo (R\$33), genial! O bacana dessas opções é que você pode escolher dois recheios diferentes para as 8 unidades. O torresminho é conhecido como "camarão de mineiro" e chega crocante na mesa para beliscar (R\$18). A linguíça é da roça e acompanha palitos de batata doce, salsa crioula e maionese de curry (R\$24). Paladares mais exigentes vão curtir o steak tartar (R\$36) com aquela gema crua que vem a parte para ser "estourada" na hora. Drink novo na área: Gin-canela (R\$23) feito especialmente com o mineiro Lebbos Hop Gin. Ainda estão disponíveis cerca de 20 opções de vinhos que variam de R\$56 a R\$96. Rua Sapucaí, 271, Floresta.

ESQUINA RAMALHETE RESTAURANTE

SEU EVENTO COM VISTA PARA A Serra do Curral

CONFRATERNIZAÇÕES DE FINAL DE ANO - EVENTOS EMPRESARIAIS - CASAMENTOS - ANIVERSÁRIOS - FESTAS FAMILIARES

Capacidade: 200 PESSOAS

- EXCELENTE LOCALIZAÇÃO;
- FÁCIL ESTACIONAMENTO;
- BUFFET PERSONALIZADO OU
- BUFFET À ESCOLHA DO CLIENTE.

ENDEREÇO: AV. AFONSO PENNA, 4.183 (ESQ. COM R. RAMALHETE) - MANGABEIRAS
 INF.: (31) 3568-5497 | (31) 9 7357-0746