

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

FOTOSANA MARIA MIRANDA

Kelly Keesen Personal Cook

Que tal aprender pratos fáceis de fazer com requinte e sofisticação para impressionar os seus convidados? A personal cook Kelly Keesen é estudiosa e apaixonada pela boa gastronomia, além de ser cozinheira de mão cheia. Ela já fez muitas confrarias e percebeu que precisava ensinar de modo individualizado como preparar um jantar especial. Kelly ainda trabalha na realização de encontros para pequenos grupos de até 12 pessoas direcionados para ocasiões específicas. Ela salienta que, para um encontro de só de mulheres, por exemplo, o menu pode ser mais leve. Já quando a figura masculina entra em cena, uma carne vermelha é imprescindível para agradá-los. Ou seja: vai depender do público e da ocasião para definir o cardápio do dia. O foco é a cozinha prática, sem mistérios, para que todos possam aprender facilmente.

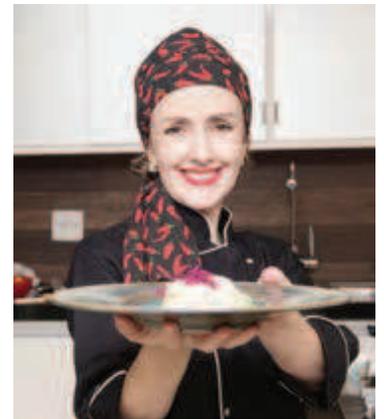
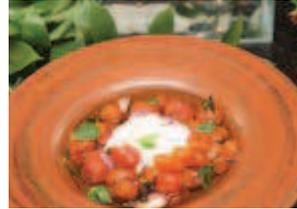
Particpei de uma aula e fui surpreendida pelo capricho e agilidade dos pratos que a Kelly prepara. A começar pelos antepastos que já estavam prontos na mesa para receber os convidados, como guacamole e burrata com confit de tomates. É um detalhe importante na hora de receber em casa, já que você terá várias tarefas iniciais para receptionar as pessoas – servir uma bebida, colocar o papo em dia – e, dessa forma, já dá para beliscar algo enquanto se prepara os demais pratos. Dados de tapioca também já estavam feitos e foram finalizados na Airfryer.

A entrada foi feita na hora e nem precisa

anotar, é bem fácil de fazer: mil folhas de vacalhe. Foi só picar o salmão e os ingredientes para uma rápida marinada no limão e logo em seguida entremear com camadas de palmito pupunha em rodela. Já que estávamos entre mulheres, o prato principal também foi bem leve e Kelly brilhou no risoto de bacalhau com quinoa em substituição ao arroz arbóreo. O creme de ricota deu liga para a receita e, para enfeitar, os brotos da Ilma Corrêa dão um toque especial.

No formato de consultoria a R\$150/hora, Kelly orienta como montar um menu, seja para um jantar ou para aquela comida do dia a dia. Normalmente se contrata um pacote de 3 a 4 horas para o período de execução. Nesse formato, o cliente fica à vontade para comprar os insumos onde desejar e acaba saindo mais em conta do que a cobrança de um preço fixo por cabeça, a depender dos ingredientes escolhidos. A personal cook pode montar uma lista de compras para facilitar o preparo do evento.

Para finalizar com chave de ouro, Amanda Couto, da Confeitê, preparou uma pavlova elegante e lindíssima. Deu dicas importantes para o merengue recheado com creme chantilly e frutas frescas. Foi uma parceria que deu certo, já que Amanda é apaixonada por confeitaria e Kelly prefere se aventurar no mundo salgado. O talento das duas foi enaltecido pelas cerâmicas da Gisele, do Ateliê Gamboa, que fez toda a diferença na apresentação dos pratos.



Naweb Quer saber mais?

Kelly Keesen Personal Cook: @kellykeesen

Amanda Couto: @confeitebh

Cerâmicas: @ateliêgamboa



CESTAS DE NATAL

Quem deixou para última hora o presente de Natal, nada mais fácil do que montar uma cesta de guloseimas personalizadas. São várias sugestões no Super Nosso, iniciando com kits de cinco cervejas mineiras a R\$ 59,90 até cestas compostas por 37 itens (R\$ 999), com vinhos, whisky, azeites, chocolates e vários produtos finos. Não deixe de incluir o panetone especial com damasco, castanha de caju e amêndoas, além das frutas cristalizadas (R\$ 35,90), embalado em uma linda lata colecionável, ilustrada com borboletas e flores pela artista Luisa Simão, do Abê Studio Criativo. A Casa Rio Verde está com uma seleção de 21 cestas, com preços de R\$ 179 a R\$ 3.850, sendo dez delas exclusivas de vinhos. Destaque para a "Medalha de Ouro", com três vinhos premiados em concursos internacionais (R\$ 287). A partir deste ano, a importadora incluiu embalagens com "Dois Uvas do Mundo". São 12 opções, com duas garrafas com uvas clássicas como Chardonnay, Tempranillo, Merlot, Carménère, Pinot Noir, entre outras, com valores entre R\$ 104 e R\$ 159. E tudo com a facilidade de comprar pelos sites supernossoemcasa.com.br e casarioverde.com.br.

10ª EDIÇÃO DA COLEÇÃO DE PRATOS SPOLETO

Desde 2003 o Spoleto promove um concurso cultural com o objetivo de difundir o trabalho de artistas brasileiros contemporâneos na criação de pratos colecionáveis. Um júri especializado selecionou 30 finalistas entre mais de 500 projetos de designers, artistas plásticos, ilustradores e profissionais ligados à arte que enviaram seu trabalho para avaliação. Os seis mais votados pelo público foram estampados na coleção intitulada "Culinária Italiana". Na compra de uma refeição "Crie do Seu Jeito" (composta por massa italiana tradicional ou mamma, ravióli, gnocchi, lasagna, salada tradizionale, salada de massa ou risotto) + uma bebida + R\$ 5,90, o cliente ganha um prato da coleção. A peça também pode ser adquirida de forma avulsa

nos restaurantes Spoleto por R\$ 29,90. A promoção não é cumulativa e é válida enquanto durar o estoque dos pratos decorados.

NOVA LOJA BACIO DI LATTE EM LOURDES

Mais uma unidade da gelateria italiana Bacio di Latte acaba de ser inaugurada em BH, no point gastronômico do bairro de Lourdes. São 22 sabores de sorvetes e ainda outras sobremesas. Para dezembro, os sabores especiais têm a cara do Natal: Gingerbread (com pedaços de biscoito com noz moscada, cravo e gengibre); Latte cannella e uma goçia di vino (com gotas adocicadas de vinho do Porto) e Pavê de Natal (base de baunilha, recheado com biscoito, chocolate crocante meio amargo e delicados flocos de chocolate branco). Escolha até três sabores nos tamanhos pequeno (R\$ 12), médio (R\$ 14) e grande (R\$ 17) ou o copo massimo com quatro sabores (R\$ 25). Rua Curitiba, 2.227 – Lourdes.

DESPEDIDA DO TRINDADE

No próximo dia 22, Fred Trindade convidou chefs que fizeram parte da história do restaurante Trindade para uma grande noite de despedida. Felipe Galastro, Matheus Paratella, Caio Soter e Fred Trindade prepararam um menu de cinco tempos harmonizados com vinhos da importadora Premium a R\$ 220 por pessoa. Pratos clássicos como arroz de pato, porquinho prensado e creme brulee de doce de leite fizeram sucesso durante 7 anos de funcionamento da casa e poderão ser apreciados nessa festa de encerramento. Novos projetos estão por vir em 2019 e o bairro de Lourdes pode ser preparar. Reservas: (31) 2512-4479 / 99536-8575. Rua Alvarenga Peixoto, 388 – Lourdes.

