

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Bouche et Bocca

Ter um bistrô sempre foi um sonho de Fred Trindade. Desde o final do ano passado o chef instalou-se no Mercado da Boca para produzir um menu franco-italiano com pratos clássicos e um olhar de vanguarda. Uma das premissas de Fred é sempre trabalhar com pequenos produtores e ingredientes de qualidade. Ele segue essa linha desde o saudoso restaurante Trindade, que fechou as portas no final do ano passado. No Mercado da Boca, Fred atua agora em dois espaços distintos: o Bouchet et Bocca e o Zé Trindade, com cardápio semelhante ao do seu bar de mesmo nome, no bairro Santa Lúcia. A vantagem é que, no Mercado da Boca, você pode escolher um prato do Zé Trindade e outro do Bouchet et Bocca, já que basta subir as escadas entre um menu e outro.

A proposta do Bouchet et Bocca é semelhante à de um autêntico bistrô em que o cardápio varia de acordo com a estação. Para matar a

saudade do Trindade, o chef apresenta seus pratos clássicos como o porquinho prensado, agora acompanhado de purê de grão de bico (R\$ 48) e o Surf N Turf na versão tradicional de filé com lagosta guarnecido de talharim "al freddo" (R\$ 78). Dos dez pratos principais provei três e o atum com espaguete de pupunha ao molho de mel e limão (R\$ 62) foi o que mais gostei: superleve, a cara do verão. O risoto de camarão trufado (R\$ 76) é muito bem servido e, sinceramente, dá até para duas pessoas. Ainda mais se antes começarem pelas entradas. O carpaccio (R\$ 35) está imperdível, com lascas de parmesão, molho pesto, tomatinho confit e broto de repolho roxo orgânico da Chácara das Oliveiras – a qualidade do Carpaccio San Gennaro é indiscutível. Para completar, um fofíssimo brioche da Marche du Pain tostado com um toque de flor de sal. Todos os pães são feitos lá mesmo no Mercado da Boca e estão sempre

frescos. O steak tartare (R\$ 42) é feito com filé mignon serenado, por isso a carne é mais escura e muito bem temperada com mostarda Dijon, picles, alcachofras e molho inglês. É uma entrada grande e dá para compartilhar com fartura. Mais uma opção ótima para beliscar com amigos é o Fish N Chips (R\$ 44) de tilápia empanada no panko e batatas fritas rústicas e com casca, como deve ser. A Tarte au Chocolat (R\$ 18) é equilibrada com caramelo salgado, some na boca.

Ótima oportunidade para aprender sobre os segredos do Fred Trindade é na Escola da Boca. No curso de fevereiro foi apresentada uma de suas receitas favoritas, o Arroz Solar dos Leitões – cozido no galope com ora-pro-nóbis, copa lombo braseado, paio e microbrotos. Além disso, Fred contou sobre sua relação com pequenos produtores regionais e o trabalho da nova geração de cozinheiros. Tem muita programação boa por vir este ano.



Detalhes

Chef: Frederico Trindade
Especialidade: bistrô franco-italiano
Capacidade: 1.500 pessoas
Estacionamento para 400 carros



Na web Quersabermais?
Bouche et Bocca

Instagram: @boucheetbocca



Onde
Mercado da Boca

Av. Toronto, 156, Jardim Canadá – Nova Lima
Horários: quinta, das 17h às 0h / sexta e sábado, das 12h às 0h / domingo, das 12h às 20h

NOVAS FRANQUIAS DA ALESSA GELATO & CAFFÈ

O casal de italianos Paolo Pons e Lucilla Grill se prepara para a abertura de duas franquias da Alessa Gelato & Caffè, uma no bairro Mangabeiras e outra no bairro Vila da Serra. Empresário na área de engenharia civil, Paolo fez o curso de mestre sorveteiro em sua terra natal por hobby e, desde então, decidiu investir nesse negócio. Já Lucilla, que é barista e especialista em cafeteria clássica italiana, vai unir sua paixão pelos cafés a esse novo investimento e ficará responsável por essa área. Serão 24 sabores de gelatos ao preço de R\$ 12 para uma bola e R\$ 18 para duas bolas. Além da gelateria, há também a cafeteria clássica italiana, com waffles, crepes, sundae, milk-shakes, sanduíches, queijos, café, chás, chocolates, sucos, cervejas e espumantes. Av. Bandeirantes, 1.606 – Mangabeiras.

APROXIMA DURANTE O CARNAVAL

Para quem quer curtir o feriado longe do agito dos blocos ou quer fazer aquele aquecimento antes de cair no samba, a Feirinha Aproxima terá uma edição especial de Carnaval, com quatro dias de duração. O evento será realizado de 2 a 5 de março, das 11h às 18h, no entorno do Museu Histórico Abílio Barreto, no bairro Cidade Jardim. Justamente para manter o ambiente já consagrado da Feirinha, os organizadores decidiram não oferecer atrações carnavalescas, valorizando, assim, a alegria de comer e as rodas de conversa com os amigos – bem ao estilo

mineiro. Para as crianças, haverá espaço com oficina de máscaras. Entre as opções no cardápio dessa edição especial estão a coxinha de rabaada e a paella mineira do restaurante Omilia; o rolinho primavera e o furai de frango de Beto Haddad; o risoto de boi do Boi Vitório; e o consagrado frango ao molho pardo do Maria das Traças. Os restaurantes Dona Lucinha, Rock City, Pizza Sur e Fürst Tap Room são outros estabelecimentos que estarão na Feirinha Aproxima. Para quem prefere algo mais leve, uma das boas opções será a Madri Massas Artesanais e Vegetarianas, com massas de gengibre com linhaça, cardamomo, ravióli de queijos e ervas, nhoque de batata doce e outras opções. A Capril Santa Cecília também trará o delicioso pão de queijo feito com queijo de cabra.

EXPERIMENTE NA FOLIA

Que o carnaval de Belo Horizonte é democrático todos sabem. E em 2019 ele fica ainda mais, pois entra nessa mistura cerveja artesanal e rock'n'roll. A Experimente vai fazer uma edição especial durante a folia em novo local e em vários dias. Serão quatro dias de feira, de 2 a 5 de março, das 12h às 20h, na Rua Tenente Brito Melo, em frente à Filarmônica. Já estão confirmadas as cervejarias Confrades, Dünn, Mills, Mythic, Backer, Krug, Kud, Carança e Laüt. Os comes que acompanham ficarão a cargo dos restaurantes e quitutes do Pizza Sur, Classe A, Rock City (Burger), Pão de Queijo Seu Ninico e Bico Fino. Atrações musicais as bandas Velotrol, Seu Madruga, Spacetime Ripples e Beerjuice entre outras.

A Pizzaria mais charmosa do Lourdes, agora na sua casa!
Realizamos o seu evento na unidade Lourdes ou a domicílio.

São mais de 30 opções de pizzas.
Lourdes: 3291-7466
Pampulha: 3141-7708
Vila da Serra: 3542-6092
WWW.MEIAOITO.COM.BR

