

# GASTRONOMIA



**Léa Araújo**  
contato@degustatividade.com.br  
degustatividade

## Menu de Verão no D' Agostim Di Paratella

Acompanho o trabalho de Matheus Paratella desde quando chefiou a cozinha do Trindade por um ano em 2013. Esse mineiro de sotaque italiano viveu por 20 anos em Alba, no Piemonte, e é de lá que vem a inspiração para o menu fiel às terras de seus avós. Estudou gastronomia em uma faculdade renomada da cidade de Barolo, enquanto trabalhava em restaurantes da região e acumulou uma vasta experiência em pratos típicos do Piemonte. Periodicamente, o menu é alterado e, para essa temporada de verão, o chef criou novos pratos mantendo apenas oito dos antigos. Mas, para o cliente que solicitar aquele prato preferido, o chef faz questão de atender ao pedido.

A maioria dos insumos é trazida diretamente de Alba pelo seu irmão, pela sua mãe ou por ele mesmo quando vai visitar seus parentes na Itália. Em novembro, trouxe as cobiçadas trufas brancas "Tuber Magnatum Pico", além de avelã, azeite extra virgem, arroz carnaroli, orégano da Sicília, tomate pelati, amarela, farinha tipo 00 caputo, flor de sal, queijos Bra Tenero e Rasquera, e vários embutidos como copa, presunto cru, bresaola, lardo e pancetta arrotolata. O que não se consegue trazer da Itália, Matheus busca de pequenos produtores qualificados.

Os pescados chegam frescos de Búzios e o chef analisa pessoalmente o pedido, sendo que recusa caso não esteja em condições perfeitas de preparo. Em sua pequena cozinha não há muito lugar para estocagem e esse é o seu lema:

trabalhar sempre com ingredientes frescos.

Há muito o que ser conhecer da cozinha de Matheus Paratella, então, a melhor forma é o menu degustação de seis tempos para duas pessoas a R\$ 350. Deixarei registrado também os preços dos pratos em suas porções originais ao longo deste relato.

Começamos a noite de novidades muito bem com aperitivo de cubinho de bacalhau, purê de maçã, pimenta calabresa fresca finalizado com limão. Em seguida, provamos do "Baci e Abbracci" (R\$ 39), uma feliz brincadeira de doce com salgado feita com camarão no biscoito crocante de amêndoas e avelã, creme de baunilha e telha de tinta de lula. A cara de um prato estrela Michelin é o intitulado "O Piemonte em uma bocada só", representado por três cores de pimentões, vermelho, verde e amarelo, entrelaçados e rodeados por gotas de bagna càuda (R\$ 36). A banha cauda é um molho famoso no Piemonte feito à base de anchovas, alho e azeite de oliva extra virgem. Avelã e dos flocos de arroz deram crocância a essa obra de arte finalizada com toque de flor de sal de carvão. O lagarto Angus é usado para a carne cruda (R\$ 42) servida com lascas de parmesão e citronete, molho à base de limão siciliano e azeite extra virgem. Perfeito o ponto de cozimento do polvo na salada típica da Ligúria com aspargos, berinjela, azeitona, alcaparras e pesto Genovese (R\$ 45).

Passando para o "primi piatti", encantei-me

pelo Tagliolini (R\$ 52), fina massa fresca artesanal, salteada com alho, óleo e pimenta peperoncino, simples e elegante. Acompanhada de farofinha de baguete com orégano da Sicília tem sua finalização na mesa, com um queijo grana padano ralado na hora. Sem falar nos dois Culurgiones que provamos, massa típica da Sardenha, sendo que o negro foi tingido lá mesmo no restaurante com tinta de lula e recheado com ricota e espinafre. O molho de tomate e manjeriço que serviu de base estava de raspar o prato e combinou tanto com culurgione negro quanto com o branco recheado de polvo (R\$ 68). Como "secondi piatti" provamos o bacalhau assado, acompanhado de papada de tomate típica de Nápoli, finalizado com creme de espumante (R\$ 82) e o file mignon Angus assado no feno e cascas cítricas, acompanhado de creme de avelãs e berinjela à parmegiana (R\$ 84).

A sobremesa tem a elegância de um preparo sem açúcar em excesso, daquelas que me conquistam: sorvete Alessa afogado no café expresso com telha de chocolate (R\$ 23) e suspiro de limão, espuma de creme de leite fresco, coulis de morango, sorvete de que iorgute, hortelã e amarela, crocante de avelã (R\$ 26).

Quarta e quinta-feira são dias de vinho liberado a R\$ 59 e cinco tempos de petiscos a R\$ 59, sendo que optando pelos dois o preço é R\$ 98 por pessoa. Essa promoção é válida também para sábado, das 12h às 14h.



**Na web** Quer saber mais?  
Facebook.com/dagostimdiaparatella  
Instagram: @dagostimdiaparatella

**Onde**  
Endereço: Rua Bernardo  
Guimarães, 2.520 - Lourdes  
Telefone: (31) 3347-7126



### NOVO SANTA FÉ NO BELVEDERE

O famoso buffet de saladas de antepastos do Santa Fé ganhou mais uma unidade além da que funciona na Savassi. É mais uma opção dentro do Hotel Caesar Business, ao lado do restaurante japonês Udon, no Belvedere. Inclusive, serve também sushis preparados com a mesma qualidade. São uma perdição para os fãs de alimentação saudável as dezenas de opções das quais destaco a terrine de queijo cabra, os cogumelos shitake ao pesto, a saladinha de cabelinho de anjo com shimeji e nirá e o cuscuz com camarão. Serve-se à vontade ao preço fixo de R\$ 45,90 de segunda a sexta, e R\$ 54,90 aos sábados, domingos e feriados. Dia de semana também há opção no peso por R\$ 79,80 o quilo. O acréscimo de grelhados varia de R\$ 15 a R\$ 32,80 entre peito de frango, tilápia, salmão, chorizo, ancho e picanha. O cardápio fixo também está à disposição com o farto bacalhau ao molho mediterrâneo com purê de batata gratinada (R\$ 89). No almoço executivo você pode montar o seu prato com um grelhado (R\$ 29,90 a R\$ 59,90) e escolher um dos sete

### Detalhes

**Chef Matheus Paratella**  
Especialidade: cozinha italiana tradicional  
Horários: de terça a quinta, das 12h às 14h30; de quarta a sábado, das 20h às 0h; sábado e domingo, das 12h às 16h.  
Capacidade 38 pessoas  
Inaugurado em outubro de 2017  
Rolha R\$ 40 / isenta caso seja consumido um vinho da casa  
Carta de vinhos 100% italianos com 39 rótulos pelo sommelier Weuller Dias  
App Duo Gourmet: almoço de quarta a sábado e jantar de quarta a sexta e domingo (na compra de um prato principal ganhe outro de menor ou igual valor)

acompanhamentos, além do feijão e arroz branco ou integral que são oferecidos como cortesia. Av. Luiz Paulo Franco, 421 - Belvedere.

### PALADINO

Comida mineira com toques contemporâneos em ambiente de fazenda. Prato novo por lá é o Quadrado, já que traz nesse formato tanto o angu frito quanto a costela prensada ao sensacional molho de cerveja (R\$ 42). Felipe Brasil inseriu novos drinks como o refrescante Mula Mineira (R\$ 12), a base de cachaça mineira jequitibá, gengibre e manjeriço. Não deixe de provar o clássico Porquinho do Salim (R\$ 38) - torresmo de barriga assado à baixa temperatura acompanhado de geleia de pimenta e pasta de berinjela defumada, delícia. Leve e refrescante, o ceviche é de tilápia (R\$ 34) ao molho de manga e limão capeta e combina muito bem com o verão. Leve as crianças para se divertirem no espaço kids e na minifazenda com vaca, cavalo, cabra, bode, galinha, pavões, ganso, cachorro e gato. Av. Gildo Macedo Lacerda, 300 - Pampulha.

**parrilla pontena**  
o autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656