

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

Tegui SuperUco

Um cenário perfeito, com um pôr do sol cinematográfico cercado de videiras especialmente cuidadas para produzirem vinhos de alta gama. E nesse contexto que acontecem jantares comandados pelo chef de maior evidência na gastronomia contemporânea da Argentina. Desde o ano passado, durante a vindima, Gérman Martitegui transfere a equipe do Tegui, de Buenos Aires, para a vinícola SuperUco, em Mendoza, para executarem um menu de nove passos harmonizados a R\$ 4.600 por pessoa.

Os insumos são colhidos nas redondezas do Vale do Uco, a um raio máximo de 20 quilômetros do restaurante, fonte de pesquisas de Martitegui para levar o terroir local à mesa. O espetáculo começa com folhas de uva das parreiras ali do lado que foram desidratadas e serviram como torradas para o purê de pitache e kefir. Concentrada de sabor, a maçazinha de apenas 3 cm, folhas de agrião colhida no dia com gotas de creme de limão e sopa de melancia com talo de ruibarbo em cima compõem os aperitivos selvagens. Sabores cítricos me encantam e são extremamente bem trabalhados pelo chef, como pude constatar no tiradito de pêssego verde com kefir de cebola, azeite de tangerina, azeite de açafrão e pó de alho negro, que é ralado na hora como se fosse uma

trufa mendoncina.

A cada manhã são colhidos apenas os 50 melhores tomates Florentinos orgânicos que são servidos despelados e confitados no azeite de oliva, prensados com manjeriço, regados pelo seu próprio molho de cocção. A humita é como se fosse a nossa pamonha e foi recheada com uma coxa de perdiz. Eis que chega à mesa uma coxa de alface com uvas descascadas manualmente, pickles de cebola e amêndoas, e somos convidados a levantar da mesa para terminar o prato com um cabrito. Em formato de shawarma, cada parte do cabrito assado ao ar livre na brasa foi disposta em camadas e ao cortá-las transversalmente podemos apreciar os cortes como um todo. De volta à mesa, um ovo caipira cru é jogado na panelinha quente de ferro para ser cozido no saborosíssimo caldo de galinha por um minuto até chegar no ponto perfeito. Peras baby com mel de uva e granita de chinchil, erva típica de Mendoza, foram a primeira sobremesa. Incrivelmente, a segunda sobremesa foi feita com cebola cozida na lenha por oito horas, recheada de figos e iogurte de leite de cabra. A noite vai esfriando e prontamente chega alguém com um poncho para te aquecer.

A bodega escolhida para esse grande evento é biodinâmica: total conexão

entre a terra e os processos de produção. Desde fertilizantes absolutamente naturais até a utilização de calendário lunar para o tratamento das uvas, tudo é feito em total equilíbrio e respeito ao meio ambiente. As videiras têm baixo rendimento e são plantadas no sistema de gobelet (apoiadas apenas em uma estaca para evitar pragas por contato) formando círculos ao redor da bodega de forma a obterem diferentes graus de insolação e fotossíntese da planta. Não se usa tanques de aço inoxidável e a fermentação com leveduras indígenas é feita em ovos de concreto, sendo que alguns foram produzidos artesanalmente com cimento do próprio solo da vinícola. A produção é de 30 mil litros anuais cuidadosamente monitorados pelo enólogo Matias Michelini, um dos irmãos dessa bodega familiar.

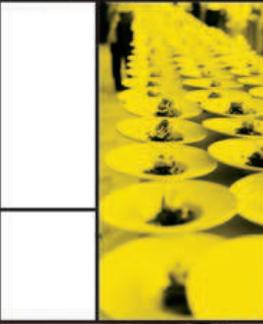
A visita guiada é conduzida por Leo Bonetto, sobrinho dos proprietários Michelini, e custa R\$ 500 com cinco vinhos inclusos e é gratuita caso se compre a partir de R\$ 1.000. Degustamos o Genitori 2014 (R\$ 3.000), Superuco Malbec 2015 (R\$ 1.900), Cacáreo 2017 (R\$ 700), Zordal Chardonnay 2016 (R\$ 365) e o Livverá Malvasia 2018 (R\$ 420), um vinho laranja com notas lupuladas de uma bela cerveja IPA. Bem interessante.





A FAVORITA Buffet

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

EST EST EST - ALPHAVILLE

Desde o ano passado, o autêntico italiano Est Est Est ganhou filial no centro comercial do condomínio Alphaville. É uma versão mais enxuta do que o restaurante da Savassi, mas conta com clássicos como o carbonara (R\$ 52) e o ravióli de cordeiro (R\$ 64), dois dos pratos mais pedidos. O espagete a carbonara é feito de forma tradicional com creme de ovos, queijo Pecorino, pimenta do reino e guanciale artesanal defumado na casa. O carpaccio de boi (R\$ 38) vem enrolado na rúcula e entremeado com Parmigiano Reggiano e emulsão de azeite e suco de limão siciliano. O tiramisù é leve e cremoso, feito com biscoito champanhe molhado em amaretto e café entremeado com queijo mascarpone (R\$ 22). Produtos italianos podem ser adquiridos no empório, além de massas artesanais. Na parede, o mapa da Itália decora e sinaliza a carta de vinhos, que passa por todas as regiões.

WORLD WINE DESCORCHADOS

No dia 11 de abril, das 18h30 às 21h, a World Wine realiza um evento de degustação especial de vinhos da América do Sul pontuados no respeitável Guia Descorchados com a presença de produtores. Alto Las Hormigas, Finca Sophenia, Cono Sur e Bodega Garzón são as vinícolas premiadas que farão parte da noite de vinhos que tem ingressos a R\$ 90, com R\$ 60 revertidos em compras. Na oportunidade, será ofertado um rodízio na Adegas Steakhouse para os participantes a R\$ 59,90. Ingressos à venda pelo (31) 99940-6996 / vinhos@nobilebh.com.br. Av. do Contorno, 8831 - Gutierrez.

SAPORE D'ITALIA

Escondido no bairro São Pedro, o Sapore D'Italia ainda funciona firme e forte depois da perda do chef e proprietário Gabriel Carvalho, que cuidava de tudo com muita simpatia e dedicação. A viúva e sua equipe continuam seguindo à risca as receitas herdadas, inclusive produzindo na casa a panceta defumada após ser marinada por oito horas para dar um sabor especial ao carbonara (R\$ 48). O queijo é o grana padano e a pimenta do reino não estava em abundância, já que tiveram reclamações de clientes. A meu ver, faltou pimenta, mas nada que você mesmo não possa consertar à mesa. A costeleta de cordeiro (R\$ 78) estava bem macia e no ponto vermelho, pecando um pouco pelo excesso de farinha de aveia, amêndoas e ervas na crosta, o que também pode ser retirado com o garfo sem problemas. Para que possa ser apreciada a bela coloração vermelha da carne com borda serenada, o queijo grana padano vem por baixo do carpaccio de lagarto (R\$ 29), muito bem feito na casa. O arancini está em estudos para potencializar o sabor com parma e outro queijo mais forte, já que a porção atual tem sabor bem suave recheado com mozzarella de búfala (R\$ 22). Concordo que vai ficar ótimo! Para sobremesa, fui feliz na escolha da leveza e citricidade do sorvete de limão siciliano com morangos e espumante (R\$ 16). Todos os pratos seguem a linha tradicional com o capricho de preparação artesanal das massas. E o melhor é que você pode levar aquele seu vinho especial, já que a rolha é free. Levamos um Brunello di Montalcino para manter a italianidade da noite. Rua Mestre Luiz, 64 - São Pedro.