# GASTRONOMIA

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

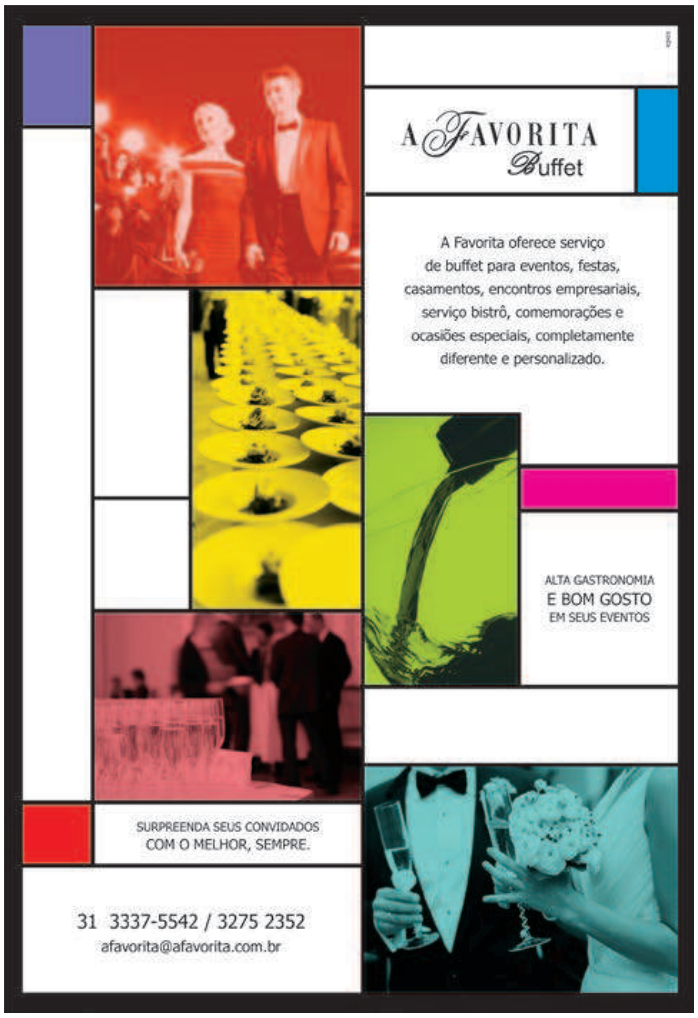
## Caio Soter no Alma Chef

Acompanho o Caio desde o seu trabalho na Umami Steaks com carnes dry aged. O sucesso com eventos no saudoso Trindade o fez largar a advocacia para enfrentar o desafio de assumir a cozinha do Alma Chef. Foi um sonho conquistado e ele chegou com tudo recheando o menu de tapas, que foi o tema de uma das aulas disponíveis na casa. Além de restaurante, o Alma Chef realiza diversos cursos desde o básico ao avançado abordando variados temas da culinária além de degustações de vinhos e cervejas. A ideia da aula de tapas para receber amigos é um dos projetos do novo chef da casa, sendo que alguns desses petiscos já estão no cardápio fixo do restaurante.

O curso começou num sábado às 9h30 e o café da manhã foi por lá mesmo com um misto quente metido a besta. Metido mesmo, já que é feito com mix de queijos artesanais, salame italiano, copa e uma fatia de lardo em cima. O lardo é um pedaço de gordura das costas do porco curado por um ano na pimenta do reino e alecrim. Ainda teve ovos mexidos inspirados no modo de preparo do chef americano Gordon Ramasay. Essa técnica requer um pouco de paciência, já que os ovos precisam ser mexidos por 20 segundos fora do fogo e depois mais 30 segundos de volta ao fogo em repetidas vezes até que fiquem firmes. O resultado são ovos bem cremosos, mais moles do que o usual.

De barriga forrada, passamos para o preparo de três tipos de bases para receber os snacks. O segredo da torradinha fininha e crocante, além de um bom de fermentação natural, é congelar antes de partir. Nessa aula, o chef usou o pão dantan da Cum Panio. Outra base interessante é a telha de angu, que também pode ser feita de mandioca, espalhando a massa em um tapete de silicone para levar ao forno até secar. Já a tapioca suflada é ideal para saborizar, já que é feita de sagu, sem sabor, cozida na água. A clássica combinação de pato com laranja é uma ótima inspiração para fazer a tapioca com roti de laranja para servir com o carpaccio de pato. Aprendemos o processo de marinar o magret e o salmão, enrolados em plástico filme para repousarem por dois dias na geladeira. O salmão também tem sua clássica combinação com creme azedo e dill, que pode ser usado inclusive na torradinha para temperar. O steak tartare proposto por Caio tem o objetivo de ressaltar o sabor da carne de sol e, portanto, não é preparado com mostarda nem suco de limão. É feito simplesmente com azeite, ceboulette, cebola roxa, sal e pimenta do reino. Inicialmente, foi pensado para servir em telha de mandioca, mas, depois de testes, o resultado ficou melhor na casquinha de angu. Esse é sempre o propósito do chef: testar os ingredientes e sempre aprimorar a receita. O taco de porco foi um dos mais saborosos e a mistura com coentro deu um toque especial. A base utilizada foi simplesmente um pão Rap10 ligeiramente tostado na frigideira. Desvendamos nesse dia os segredos do bolinho de galinhada com ovinho confit e do miniburger, na proporção de 25% de gordura para o blend de maçã de peito ou fraldinha, segundo preferências do Caio. A maionese caseira infusionada com ervas esteve presente nos ensinamentos do dia. Para sobremesa, um simples e bem feito bolo de cenoura virou pirulito e, para isso, foi levado ao congelador antes de ser mergulhado na ganache de chocolate.

Além dos ingredientes selecionados, técnicas de preparo são fundamentais para o sucesso de uma receita. A aula é repleta de detalhes que fazem diferença na hora de impressionar os seus convidados.




**Onde**
**Alma Chef – Casa de Gastronomia**
Endereço Rua Curitiba, 2.081, Lourdes
Telefone (31) 2551-5950
Manobrista R$15 - Inaugurado em junho de 2014
Inaugurado em outubro de 2006

**Na web** Quer saber mais?
**www.almachef.com.br**
facebook.com/AlmaChefGastronomia
Instagram @almachef

### GERO LANÇA MENU EXECUTIVO

Na semana passada, foi lançado o almoço executivo no Gero, restaurante da rede Fasano, com um cardápio farto de opções à escolha de entrada, principal e sobremesa a R$89 por pessoa. Entre pastas, risotos, carnes escolhi a rabada ao próprio molho com tagliolini na manteiga, muito bem servido. Uma escolha leve para o prato principal seria o culigiones com ricota, limão siciliano e molho de tomate San Marzano. Para quem quer se esbaldar o fettuccine com ragu de filé mignon daria para alimentar duas pessoas de apetite moderado ainda mais com uma polenta ao ragu de linguiça de entrada então. A salada de agrião com figos frescos, rabanete, queijo canastra, nozes e bresaola (no lugar do parma que estava em falta, boa troca por sinal) é uma entrada que não te toma tanto o apetite para se esbaldar no principal e sobrar espaço para a sobremesa. A torta de limão é bem elegante, não muito doce. O crepe de doce de leite com casca de laranja e sorvete também é interessante assim como a cheesecake com calda de goiabada. Para chocólatras claro que não pode faltar a torta de chocolate. O menu à la carte da casa também está disponível no horário do almoço. Rua São Paulo, 2.320 – Lourdes.

### 14ª EDIÇÃO DO BURGER FEST

Até o dia 31 de maio o festival de hambúrguer mais famoso do país movimenta BH em conjunto com mais seis capitais brasileiras. Por aqui são 18 participantes incluindo chefs de renome como Leonardo Paixão e Djalma Victor. No Nicolau Bar da Esquina já faz sucesso o "Roscamburger", 200g de carne bovina com cebola caramelizada, salada de rúcula e queijo na rosca de leite condensado feita na casa assim como o ketchup de tomate assado na brasa (R$29). No Nico, outra casa do Léo Paixão, o sanduiche participante é o "Frango Frito" feito de coxa e sobrecoxa empanadas, laqueadas no molho asiático levemente picante, gergelim, cebola roxa crocante, maionese artesanal de alho, tomate e alface na também na rosca de leite condensado da casa (R$29). Djalma Victor apostou no pão de brioche para servir duas opções de hambúrguer tanto no Osso do Lourdes como no do Serena Mall. O de boi é feito com Wagyu, emulssão de queijo do reino, panceta, ovo e aioli de pimenta Cambuci (R$39) e o de peixe é servido com maionese de urucum e salada de alface americana (R$35), ambos acompanham batata palito artesanal. burgerfest.com.br .