

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Eva Cucina Originale

O chef Máximo Battaglini (buffet Club do Chef e da Osteria Mattiazzi) acaba de inaugurar mais um restaurante, no coração do Belvedere, bairro em constante crescimento gastronômico atualmente. Em sociedade com o empresário Felipe Santiago (Udon, Olegário e Santa Fé, todos no Belvedere) a nova cantina italiana teve o projeto arquitetônico assinado pela arquiteta Isabela Vecci, que imprimiu traços Venezianos no ambiente em homenagem a terra natal do chef Máximo Battaglini.

Ao contrário do que muita gente já anda dizendo, não considero o cardápio enxuto. Como prato principal, são dez opções de massas frescas, recheadas, gratinadas e secas na faixa de R\$50 além do risoto que será finalizado na mesa (R\$85 para duas pessoas) e ainda cinco pratos de carnes e frutos do mar entre eles porco (R\$63), filé (R\$65), cordeiro (R\$96), bacalhau (R\$83) e camarão (R\$92). É bem abrangente e variado sendo a quantidade de cada prato bem farta como os italianos gostam.

A ideia da casa é utilizar ingredientes nacionais para fazer receitas italianas como por exemplo o parmesão d'Alagoa que está em fase de teste para ser substituído pelo pecorino do Carbonara feito com creme de ovos e guanciale (R\$54). Segundo Máximo Battaglini,

ingredientes de produtores locais valem mais do que industrializados importados, com razão. Iniciamos o jantar com uma bela seleção de queijos mineiros de leite cru, acompanhados de favo de mel e pêssego (R\$59). Típico de bares venezianos, a "mozzarella in carrozza" é um sanduíche frito de mussarela de búfala recheado com aliche (R\$25) e vem em porção de três unidades assim como o "arancini siciliano", o bolinho de risoto, sendo esse feito com açafrão, ragu e ervilha (R\$22). Fiquei intrigada com o número ímpar dessa entrada e a explicação foi que em Veneza se tem o costume de servir petiscos de três em três – e são três grandes unidades. O Wagyu, carne do mais nobre boi do mundo, está presente em forma de carpaccio (R\$34) e ragu na deliciosa polenta mole com cogumelo portobelo (R\$38). Interessante é que o carpaccio vem com ingredientes a parte para serem usados à gosto (caviar de mostarda, alcaparras, grana padano) sendo previamente temperado somente com uma leve pimenta do reino e broto de rúcula.

O molho de tomate é fresquíssimo, com uma agradável acidez e casou muito bem com o tortelli recheado com burrata (R\$48). A lasanha à bolonhesa (R\$52) segue a receita original,

sem acréscimo de presunto ou qualquer outro intruso. O tagliolini é de massa fresca, servido com lagostim ao limão siciliano (R\$75). Em posta alta, o bacalhau se desfaz em grandes lascas com polenta, azeitona preta, pimentão amarelo, tomate e ovo com gema mole (R\$83). Muito suculenta a costeleta de porco, feita à milanesa com risoto de açafrão (R\$63). Os camarões são VG, flambados com cogumelos na manteiga de alho e salsa (R\$92), prato mais caro do menu.

Para adoçar estão disponíveis quatro doces tipicamente italianos, claro, na faixa dos R\$20. Destaque para a cassarola italiana, ótimo pudim de grana padano com calda de goiaba. O tiramissú é bem leve e a panna cotta vem com calda de laranja kinkan e tuelle cítrica. O mais doce é o salame de chocolate com biscoito e creme inglês, bem parecido com a nossa palha italiana.

O vinho da casa é brasileiro, servido em jarra e copos de cerâmica para continuar no clima veneziano, segundo Máximo Battaglini. O escolhido foi o produtor gaúcho Larentis, do Vale dos Vinhedos com o Bag in Box Vigna D' Oro na cepa Merlot (R\$49). Em uma semana de abertura a casa já funciona com lotação máxima todos os dias. FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Detalhes

Chef Executivo: Lenadro Pimenta
Especialidade: comida italiana
Taxa de rolha: R\$40
Carta de vinhos: 50 rótulos
Horários: segunda a sexta, das 18h às 24h; sábado, das 12h às 24h; domingo, das 12h às 17h
Capacidade: 100 lugares
Inaugurado em junho de 2019

Na web Quersaber mais?
Facebook.com/evacucinaoriginale
Instagram: @evacucinaoriginale
Site: evacucina.com.br

Onde
Endereço: Av. Luiz Paulo Franco, 301
Belvedere
Telefone: (31) 3324-8990



VINHOS IBÉRICOS DA WORLD WINE NA 68 LA PIZZERIA

Na degustação de vinhos ibéricos que a World Wine promoveu na 68 La Pizzeria não poderia faltar uma bela mesa de antepastos e pizzas para acompanhar os grandes vinhos. Um dos destaques da noite foi o Castillo Ygay Gran Reserva 2007 (R\$1.144) da Marques de Murrieta, a vinícola familiar mais antiga de Rioja na Espanha com exclusividade em vinhos Reserva e Gran Reserva desde 1852. Surpreendeu-me o equilíbrio dos exemplares da Vivanco, uma vinícola espanhola que trabalha com a uva tempranillo branca, uma raridade que sofreu mutação genética natural da tempranillo tinto, a mais plantada na Espanha. O Colección Vivanco Graciano 2007 (R\$728) é um ícone vinificado a partir de colheita manual e uso de carvalho francês. Portugal esteve bem representado pela Herdade do Rocim que marcou presença com o Grande Rocim DOC Alentejo Reserva 2013 (R\$1.021). Da região do Douro, apaixonei pelo CARM Rabigato 2016 (R\$212) com excelente mineralidade e frescor. Além de ótimos vinhos a Casa Agrícola Roboredo Madeira também produz azeites de expressiva picança e agradável amargor. Após a degustação com mais de 40 rótulos

disponíveis o show de Rock, Blues e Soul, com Tania Azze fechou a noite com chave de ouro. Ótima oportunidade para aprimorar conhecimentos, aromas e sabores. worldwine.com.br.

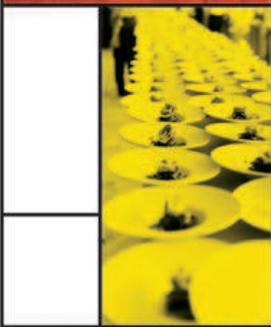
MINAS CONQUISTA 50 MEDALHAS EM CONCURSO DE QUEIJOS NA FRANÇA

Produtores de queijos do Brasil voltam para casa com 56 medalhas conquistadas no "Mondial du Fromage et des Produits Laitiers". Destas, 50 foram para o estado de Minas Gerais. A 4ª edição do concurso foi realizada entre os dias 2 e 4 de junho, na pequena cidade de Tours, região central da França. As iguarias foram apresentadas para 135 juízes especializados. Ao todo, 952 produtos de 15 nacionalidades diferentes. Os queijos brasileiros fizeram bonito e quatro deles levaram o selo Super Ouro, a categoria máxima do concurso. Além disso, seis foram classificados como Ouro, 23 Prata, e 23 como Bronze. Entre as regiões produtoras premiadas em Minas Gerais, destaque para a Serra da Canastra, que acumulou 24 das 50 medalhas mineiras. Três medalhas em Delphinópolis, uma em Medeiros; uma em Bambuí e 17 em São Roque de Minas. Está comprovado que, nós mineiros, somos expert no assunto.



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