

# GASTRONOMIA



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

## Rústico Cervejaria

Instalada no bairro Buritis, em meio a vários estabelecimentos gastronômicos, a Rústico Cervejaria tem alma alemã e cardápio mundial, com influências de vários países. A chef Marcella Paternostro morou por mais de dez anos na Alemanha e trouxe Ralf Mayer de lá para comandarem a casa há quatro anos em BH. Inaugurou como Rústico Cozinha Internacional e Cervejaria e, para enxugar sua identificação, retirou a sua essência do nome, até mesmo para adequar à proposta mais descontraída e rústica da casa. É que "Cozinha Internacional" soa como um restaurante sofisticado e formal. Mas existe, sim, sofisticação por lá; não no ambiente, mas no capricho em apresentar os pratos.

Sempre que passa entre as mesas, o "frango com farofa" chama a atenção. Dependuradas em um varal, as seis asinhas de frango são servidas desossadas e recheadas com bacon, farofa, salsa de tomate e compota de pimenta biquinho (R\$ 33,90). Para esquentar o peito e a alma neste inverno, peça o ragu de

linguiça com ovo mole e massa de pastel para servir de base (R\$ 36,90). Vem na panela de ferro e não esfria fácil.

Os caldos também são uma boa pedida para amenizar o frio. Experimentei o de abóbora com camarão, coco e curry; fubá de moinho d'água, trúpico e couve; cogumelos com batata; e o tradicional de feijão com barriga de porco. Mais parecem um creme do que caldo, já que são bem grossinhos e com "sustança". Toda semana há novos sabores a partir de R\$ 15.

Aposto que aqueles que não gostam de jiló irão mudar de ideia com a versão empanada com parmesão, bem fininha e crocante, acompanhada de molho thai à base de shoyu, damasco e talo de salsinha (R\$ 21).

A herança alemã é estampada no Maultasche, uma massa recheada de carne moída de boi, porco e espinafre, maior que um ravióli, lembra um crepe, com molho de cogumelos. Entra no cardápio como sugestão de prato principal, uma delícia. Inclusive, de seis em seis meses tem sempre novidades.

Mas cinco petiscos tipicamente alemães não saem do cardápio, como as famosas salsichas kae-segriller recheadas com queijo e a branca currywurst por R\$ 27,90 cada porção. Não pode faltar o querido Joelho de Porco, o schweinshaxe (R\$ 79), acompanhado de uma espetacular salada de batata, cremosa e deliciosa mesmo fria, como deve ser servida. Outras 17 opções resgatam tradições de outros países com um toque mineiro.

Na carta de cervejas, elaborada pelo sommelier Heitor Silva, estão presentes algumas das principais microcervejarias mineiras, a exemplo de Prussia, Krug Bier, Küd, Ouropretana e São Sebastião, Dos Caras, Verace, 040 e Brücke. São em torno de 30 rótulos. Há também drinks por volta de R\$ 25. Destaco o gin Yvy com picolé de limão, mirtilo e hortelã da Alentos Sorvetes. Entre uma mordida e outra, o picolé vai se dissolvendo no drink e dando aquele sabor cítrico de um drink elegante. Rústico sim, mas sem perder a elegância de uma comida bem feita.



### Onde

Rua Henrique Badaró  
Portugal, 143  
Telefone: (31)3024-1993



Na web Quersaber mais?  
Instagram @rusticocervejaria

### Detalhes

Chef Marcella Paternostro  
Especialidade: cozinha internacional  
Horários: quarta, quinta, sexta e sábado, das 12h às 23h30; domingo, das 12h às 17h; segunda, das 12h às 23h, e fechado às terças.  
Capacidade: 80 pessoas  
Inaugurado em maio de 2015



### FESTIVAL LAGOA GASTRÔ

Nos meses de junho e julho, Lagoa Santa sedia o Lagoa Gastrô – Festival de Gastronomia e Cultura de Lagoa Santa, que acontece até o dia 14 de julho em diversos estabelecimentos da cidade. Cada um dos 12 restaurantes participantes oferece uma opção de menu especial (entrada, prato principal e sobremesa) e uma atividade artístico-cultural com artistas da cidade em um determinado dia. Os preços dos menus variam entre R\$ 54,90 e R\$ 69,00 por pessoa. Entre os restaurantes participantes estão: Restaurante Maracujá, Divina Pizza, Kone Stop, Vero di Mare, Salad Bar, Bar do Nem, Antônia Bistrô, Nutritiva Fit Gourmet, Boi Lourdes, Kiboo Sushi, San't Andrich Cafeteria Gourmet e Toca do Surubim. Vale ressaltar que os hotéis eSuites SPA Lagoa Santa, Ramada Airport Lagoa Santa e Samba Airport Lagoa Santa também são participantes do evento. Mais informações no site [www.lagoagastro.com.br](http://www.lagoagastro.com.br).

### INVERNO NO PALADINO

Ideal para curtir um friozinho é a temporada de fondues do Paladino, de quarta a sábado. Valorização de produtos mineiros, como os queijos artesanais, em fondues: Serro, do produtor Eduardo, da Fazenda Vitória; "A Lenda" e "Casamenteiro", de Cruzília, que dão um sabor marcante e especial, sendo que esse último lembra muito o gorgonzola. As fondues feitas com essas preciosidades "queijísticas" saem a R\$ 98, R\$ 116 e R\$ 102, respectivamente. Nada mais mineiro do que fondue acompanhado de pão de queijo, linguiça feita na casa, goiabada de São Bartolomeu, batata curada e pães da casa, completados pela Bagueteria Francesa. A dica da fatura é

o rodízio de fondue, que inclui fondues de queijo, filé mignon e ave na pedra sabão com sete molhos, fondue de chocolate ou doce de leite e ainda buffet de caldos ao preço de R\$ 106 por pessoa. Av. Gildo Macedo Lacerda, 300 – Pampulha.

### LÉO PAIXÃO NA MODERNOS E ETERNOS

Em torno de um ambiente que integra mobiliários modernos e antigos, a mostra Modernos e Eternos de BH tem como chef e curador gastronômico o premiado Léo Paixão, trazendo um pouco dos seus três estabelecimentos (Glouton, Nicolau Bar da Esquina e Nico Sanduiches) para o Espaço Dona Lucinha. Paixão também convidou colegas especiais para compor quatro aulas sobre menus de três tempos (entrada, principal e sobremesa) a R\$ 150. Integram o time: Elzinha Nunes nesta sexta, 28, Flávio Trombino, no dia 2 de julho, e Djalmá Victor, no dia 5 de julho. Rua Sebastião Dayrell de Lima, 80 – Mangabeiras. Mais informações no site [modernoseternos.com](http://modernoseternos.com).

### COOKING SHOW DA DONA ONETE

No dia 3 de julho, a cantora e cozinheira paraense Dona Onete apresenta histórias e delícias do Pará em receitas típicas de sua autoria, como a "Peixada ao Molho Caboclo" e o "Pudim Parauara", além daquela cachacinha de jambu maravilhosa para deixar a boca dormente. A experiência acontece no Mercado Distrital do Cruzeiro, às 20h, e tem o valor de R\$ 90 individual e R\$ 160 por casal, com a comida incluída. Será uma noite divertida com bate-papo sobre as maravilhas da cultura e da mesa amazônica. Vendas antecipadas no Symba. Rua Opala s/n – Cruzeiro.

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](http://WWW.MEIAOITO.COM.BR)

