GASTRONOMIA

Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Tartuferia San Paolo

Acaba de inaugurar em BH uma casa especializada em trufas. A marca Tartuferia San Paolo é do casal paulista Mônica e Carlos Claro, que se apaixonou pelas trufas em suas viagens para a Itália e resolveu empreender no ramo. Contam hoje com cinco lojas em São Paulo, uma em Curitiba, uma em Goiânia e agora aterrissou e em terras mineiras, no segundo piso do Boulevard Shopping.

As tão cobiçadas trufas são uma espécie rara e nobre de cogumelos que nascem debaixo da terra, em meio às raízes de Carvalhos, Castanheiras, Aveleiras, Salgueiros, Álamos, Pioppo, Tília e Coníferas. Tais fungos chegam a custar até 15 mil dólares o quilo, caso das trufas brancas Tuber magnatum, da cidade italiana de Alba, no Piemonte. São bem difíceis de serem encontradas e a busca é feita por cães farejadores. Outra raridade são as trufas negras Tuber melanosporum, da região do Condado de Périgord, na França. O período de colheita das trufas brancas do Piemonte acontece entre outubro e novembro, enquanto o da trufa negra do Périgord é maior, entre novembro e março. Mas a Tartuferia San Paolo garante trufas frescas o ano todo, já que trabalha com outras espécies, como a Nero Pregiato, Uncinato, Bianco e Nero Estivo.

Pude provar da Nero Estivo ralada diretamente sobre o prato na mesa (R$ 13/grama). O sabor é muito sutil e pode ser complementado por um fio de azeite trufado a gosto do cliente. Azeite trufado, na realidade, não tem nada a ver com trufas frescas. É feito com aroma sintético de trufas podendo até levar a trufa infusionada em sua constituição, porém, como é um produto extremamente volátil, seu real sabor não pode ser conservado.

No empório acoplado ao restaurante estão disponíveis vários produtos trufados para levar, os mesmos que são usados nos preparos do menu em que até as sobremesas contêm trufas. No jantar de inauguração, começamos provando o dadinho de tapioca com geleia de pimenta com trufas negras (R$ 28 por 6 unidades) e o brie empanado com mel de trufas brancas (R$ 47). O prato que mais gostei foi o linguini al tartufaio (R$ 68), uma espécie de carbonara sem guanciale, feito com gema de ovo e salsa de trufas. Foi sobre ele que o chef Rodrigo Einsfeld ralou na minha frente quatro finas fatias de trufas Nero Estivo, o que dá em torno de 2 gramas. Experimentei também o medalhão de filé com manteiga de trufas brancas com purê rústico (R$ 85), que foi recomendado como o mais pedido da casa, podendo ser guarnecido de legumes tostados em substituição ao purê de batatas. Surpreendentemente, gostei bastante da sobremesa com trufas: o Cocolamour da tartuferia (R$ 30), feito com sorvete de mascarpone em trufas brancas e brigadeiro com trufas negras. À parte, pode ser pedido o brigadeiro com ou sem trufas (R$ 18 e R$ 15).

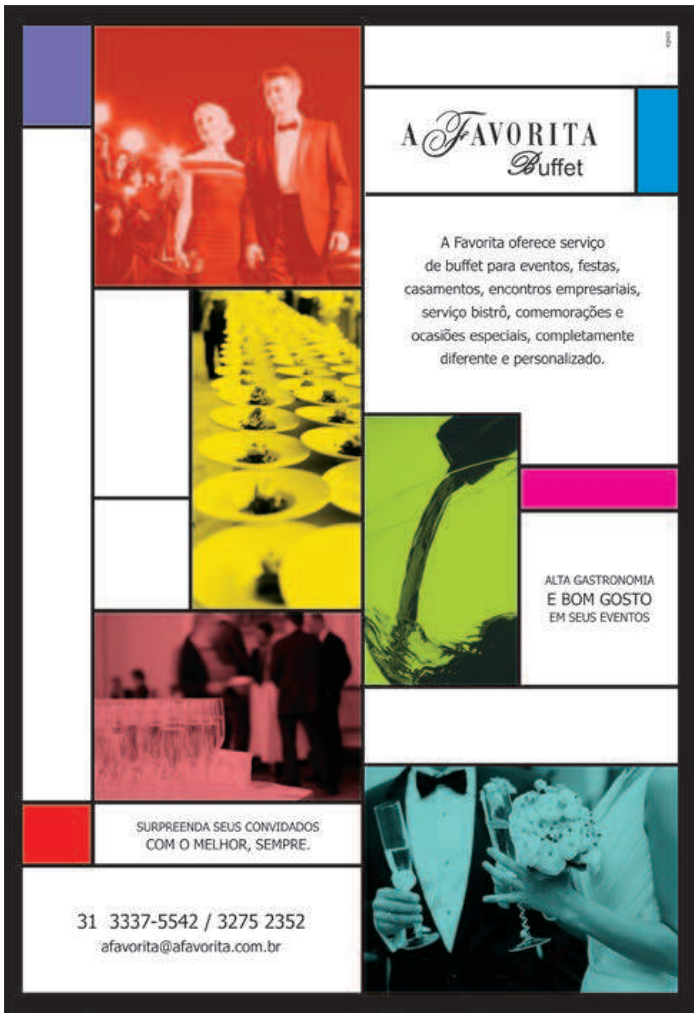
Durante a semana, de segunda a sexta-feira (exceto feriado), o menu executivo a R$ 49 é sempre acompanhado de um mix de folhas, tomates e molho pesto de entrada e mais seis opções de prato principal e três sobremesas. Entre os pratos principais está a lasanha de vegetais com requeijão de trufas, produto desenvolvido especialmente para terras mineiras. Até os churros com doce de leite e a cheesecake com calda de goiabada levam trufas. Nem os drinks escapam e o mel com trufas é usado no preparo da caipirinha de maracujá com cachaça Yaguara (R$ 28) e no drink com whiskey gengibre e limão (R$ 32). A carta de vinhos possui 40 rótulos a partir de R$ 79 chegando a R$ 1.254 com o Brunello di Montalcino Pieve Sana Restituta, um clássico de luxo italiano.

Na web Quer saber mais?
tartuferiasanpaolo.com.br
facebook.com/tartuferiaoficial
Instagram: @tartuferiaoficial

Detalhes

Chef Rodrigo Einsfeld
Especialidade: Trufas
Horários: de segunda a sábado, das 11h30 às 22h; domingo, das 12h às 20h
Capacidade
Inaugurado em julho de 2019
Carta de vinhos: 40 rótulos

Onde
Avenida dos Andradas, 3.000 – Piso 2 do Boulevard shopping
Telefone: (31) 3566-3561



CURSO DE MASSAS ARTESANAIS NO EST! EST!! EST!!!

Tulipano, Malloreddu, Trofie, Orechiette, Maltagliati, Garganelli, Rigatoni, Tagliatelli e Spaguetti, quantos desses nomes você conhece? No curso de massas artesanais do Est! Est!! Est!!! você bota literalmente a mão na massa e aprende a fazer todas essas variedades, inclusive as massas com ovos e com beterraba. É uma "terapia" e você sai do curso com suas massas frescas, prontas para fazer em casa. As professoras Ana Jatoba e a Lorenna Luíze ensinam todos os detalhes com o maior carinho e paciência. Depois de todo esse aprendizado ainda tem um almoço com degustação de três pratos. O maltagliati (mal cortado em italiano) de beterraba foi servido com molho ao limone. Em seguida provamos o spaguetti a lá Norma, com molho artesanal de tomates, berinjela frita por imersão e manjericão. Por último, degustamos o garganelli boscaiola, feito com molho à base de creme leite, parmesão, linguiça da casa e cogumelos italianos. Certificado em mãos, estamos aptos a praticar em casa. O próximo curso será no dia 27 de julho, das 9h às 13h. Av. Getúlio Vargas, 107 – Funcionários. Tel.: (31) 2526-5852.

EL RANCHO BEEF SHOP

Inaugurada no mês passado, a El Rancho é uma grife de carnes premium e exóticas, incluindo cortes dry aged, além de suínos, peixes e aves. Experimentei o entrecote e foi umas das melhores carnes que já provei em termos de sabor, suculência e maciez. Foi feita na churrasqueira somente com sal grosso, sem maiores segredos. Mérito total da qualidade da carne premium que, aliada a práticas de sustentabilidade, respeito ao meio ambiente, bem-estar animal e produtores credenciados fazem a diferença no produto final. Avenida Bandeirantes, 1.600 – Mangabeiras. Tel.: (31) 3021-8181

CARAPRETA E SUPER NOSSO

E o mercado de carnes nobres está em forte crescimento a cada dia que passa. O consumidor anda exigente na hora de fazer aquele belo churrasco. O grupo mineiro A.R.G, dos irmãos dos irmãos Adolfo, Rodolfo e José Geo acabam de lançar uma linha de carnes nobres, certificada na Associação Brasileira de Angus, empresa brasileira com o selo de sustentabilidade internacional concedido pela TUV Rheinland. Mais de 60 mil cabeças de gado distribuem-se na extensão das duas fazendas Carapreta no interior de Minas, Santa Mônica e Fortaleza Santa Terezinha. O reconhecimento reforça o conceito de farm to table da marca dos irmãos Geo, que conta com mais de 30 tipos de cortes de carne e 300 profissionais envolvidos em sua produção. Além da parceria inicial com o grupo Super Nosso, as vendas no varejo vão se expandir para Carrefour, Pão de Açúcar, Epa e grandes atacadistas do Nordeste.