

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

Evvai - SP

Em menos de dois anos de abertura do Evvai, o chef Luiz Filipe Souza coleciona grandes premiações do "Oscar" da gastronomia: estrela Michelin e chef revelação pela revista Veja Comer e Beber SP. Esse jovem cozinheiro de apenas 30 anos de idade foi o braço direito do chef Salvatore Loi no Fasano e lá fez a base italiana de sua cozinha. Emprega nas receitas italianas ingredientes nacionais, valoriza o pequeno produtor e dá seus toques brasileiros em pratos de alta gastronomia.

No menu degustação Oriundi com nove tempos é possível perceber a conexão entre Brasil e Itália nos belíssimos pratos que chegam à mesa, cada hora por um garçom muito bem treinado para fazer a apresentação. Já no couvert, o pão de fermentação natural é de cair o queixo, servido com três manteigas de massa madre em diferentes maturações. A mais escura é divina.

De início, um piquenique de luxo é apresentado e vão surgindo petiscos em louças brancas de diversos formatos. São eles: tortinha de queijo de cabra de Taperoá/PB, mel e pólen de Mandaguari coberto por lardo de flores; bombom de zucca defumada e bottarga de tainha do sul, glaceado na salsa; millefoglie de gema curada, Grana Padano e prosciutto de pato curado na casa; sfogliatella (massa em forma de concha) de atum fresco e

ovos de truta de Lages (SC); bomba de vieira, lardo da Serra da Bocaina (SP) e tomate fermentado. O garçom até sugere uma ordem de degustação para melhor proveito da experiência. Em uma bancada ao lado, outro funcionário prepara um drink com extrato artesanal, produzido na casa, a base de manjerição, salsa e semente de cumaru.

Em um restaurante italiano não faltaria uma bela pizza, ok? E no Evvai o molho de tomate da pizza é substituído por beterraba orgânica, sendo molho e pickles nas suas quatro diferentes cores. Além da roxa, vai pickles de beterraba branca, amarela e rosa, entremeados com queijo de búfala da Ilha de Marajó e azeite mineiro Borriello. A borda da massa vem com nome do Evvai cravado para aquela queimadinha dar o cheiro de pizza saindo do forno. Seguimos por uma burrata com tartar de lagostim fresco, purê de cenoura com gengibre e cenoura tempurá em bisque de cabeça de camarão. Uma linda renda dourada de massa madre separa a couve flor do caviar uruguaio "Siberian Reserve", que se unem em uma colherada perfeita. O prato usado do menu (se é que dá para eleger algum) foi o Cacciucco in Moqueca, uma fantástica mescla de Itália e Brasil num caldo inesquecível ao suave toque de coentro e dedo de moça com colheradas de olhete, polvo, mexilhão, pargo e camarão. Continua o

show de sabores com o ravioli de Porcini (Lages) e lâminas de cogumelo Paris, língua cozinha à baixa temperatura puxada no melão de cebola e espuma de queijo Cuesta com Grana Padano.

As trufas Nero Estivo estão no menu, raladas em cima da barriga de porco com glace de maçã verde, acompanhada por barata suflada envolta por pancetta curada na casa, brioche trufada, mandioquinha com tutano e consomem de suã com baunilha do Cerrado.

Feita na nossa frente, a pré-sobremesa é um picolé de foie gras recheado com geleia de goiaba e glaçado também na goiaba com iquiriba, semente típica da região Norte do País, para dar um toque amadeirado. Açúcar explosivo é polvilhado em cima do picolé e nos remete à infância. A sobremesa mais parece uma obra de arte em forma de cheesecake de ovelha, creme de pistache, tuiles de canela e sorvete de Mostarda di Cremona, aquela conserva de frutas com sabor agridoce típica da Itália.

Intercalado aos pratos, a sommelier Maria Emilia Atallah vai narrado a harmonização de vinhos com muita sabedoria e simpatia. Todo esse espetáculo fica em R\$ 512, incluindo as oito taças de vinhos. O serviço é impecável e impressiona como em tão pouco tempo o Evvai se tornou um restaurante de excelência.



Onde

Evvai - SP

Endereço: Rua Joaquim Antunes, 108 - Jardim Paulistano - São Paulo
Telefone: (11) 3062-1160

Detalhes

Chef Luiz Filipe Souza
Especialidade: cozinha italiana contemporânea
Horários: de segunda a quinta, das 12h às 15h e das 19h à 0h; sexta, das 12h às 15h e das 19h à 1h; sábado, das 12h às 16h e das 19h à 1h; domingo, das 12h às 17h.
Capacidade: 72 lugares
Inaugurado em julho de 2017

Na web

Quersabermais?
www.evvai.com.br

Instagram: @evvai_sp

HAMBÚRGUERES E SANDUÍCHES COM CAIO SOTER

Preparação de hambúrgueres e sanduíches também tem lá seus segredos. Para revelar cada um deles, o chef Caio Soter preparou uma aula-show que vai de clássicos a releituras. Serão cinco exemplares contemplando receitas de Nova York com o BLT (bacon, lettuce and tomato) e vai até os nórdicos com o Gravlax Toast feito com salmão curado. Peixe, cordeiro e peito de boi também estarão estrelando entre variados tipos de pães em criações do chef. Essa deliciosa aula acontece no Alma Chef, dia 31 de julho, das 19h30 às 22h30 com investimento de R\$ 180. Inscrições em almachef.com.br/cursos.

FONDUE TRADICIONAL NO GERO FASANO

A temporada de fondue do Fasano chegou ao Gero BH e traz duas clássicas opções: Savoyarde e Chocolat. A primeira é feita segundo a tradição suíça com os queijos Ementhal e Gruyere ao vinho branco e licor Kirch. Acompanha pão caseiro e fica



em R\$ 185 para duas pessoas. A experiência pode ser aprimorada com acréscimos de filé aperitivo (R\$ 88), brócolis (R\$ 21) e batata cozida (R\$ 21). Brócolis foi a unanimidade da mesa, o mais saboroso para acompanhar fondue. O de chocolate é feito com a marca Callebaut e seu gostinho meio amargo combina bem com uva, banana e morango a R\$ 114 para duas pessoas. Simples, sem firulas e elegante. Estará disponível até o final do inverno.

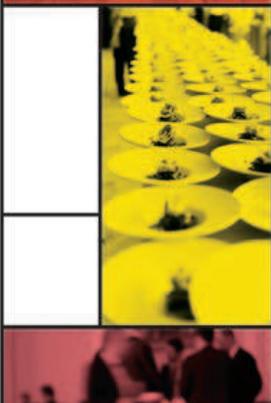
FESTIVAL CULTURA E GASTRONOMIA TIRADENTES 2019

O tradicional Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes chega à 22ª edição em 2019 e já tem data: será entre 23 de agosto e 1º de setembro, com cerca de 200 atrações gastronômicas, como estandes de chefs e produtores, cozinhas ao vivo, aulas, palestras, jantares e almoços requintados com cozinheiros convidados. Repetindo o sucesso dos anos anteriores, mais de 45 mil pessoas devem circular pela cidade colonial ao longo do festival.



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