

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Já são 22 anos de tradição de um dos festivais gastronômicos mais esperados ano. Tiradentes respira gastronomia: é uma cidade repleta de ótimos restaurantes e chefs talentosos. Entre os dias 23 de agosto e 1º de setembro, essa belíssima cidade histórica recebe mais de 200 atrações gastronômicas, entre cozinhas ao vivo, aulas, festins e cardápios especiais para o evento.

Na Praça da Rodoviária estão confirmados os chefs de BH: Caio Soter, do Alma Chef e seu aligot; Rodrigo Zarife, do Ro. ZA Bistrô e sua paella Marinera; Janaína Barroso, do Cabernet Butiquim e seu croquete de língua; Naiara Faria, do La Palma e sua costelinha nobre de porco; Mariana Gontijo, do Roça Grande e seus pastéis de angu; e o Albanos com suas almondegas. Já a Praça Campos das Vertentes homenageia a gastronomia da região, com chefs e restaurantes de Tiradentes: Vicente Teixeira, da Estalagem do Sabor; João Lombardi, do Ora-pro-nóbis; Mariana Cavalcanti, do Plano B; Lucas Pereira, do Cultivo; Fabiana Porto, da Taberna dos Inconfidentes; Luiza Lacerda, do Bioská; e Wanderson Martins, da Cia. do Boi. Os pratos variam de R\$ 10 a R\$ 45. No espaço "Origem ao Prato", o arroz será destaque pelas mãos dos chefs Ivo Faria, no arroz de marimondo, Cristóvão Laruça, no arroz e leiteão, e Caio Soter, no arroz de quintal, com suas receitas e segredos revelados ao vivo. Os participantes po-

derão assistir a aula gratuitamente e ao final degustar o prato na média de R\$ 35.

Além das praças, os restaurantes fervilham com menus especialmente criados para a data. Em um dos melhores de Tiradentes, o Tragaluz, o menu será de cinco tempos com assinatura do Fred Trindade, que chegou para enaltecer as receitas clássicas do Tragaluz com suas técnicas apuradas. Entre as opções estão a moqueca de pirarucu e o arroz caldoso d'Angola, premiado com o troféu Dona Lucinha pelo júri popular no festival Made in Minas. A goiabada cascão prensada na castanha de caju granulada é imperdível e já esteve estampada no New York Times. É aconselhável fazer reserva e o preço será de R\$ 198 no almoço e R\$ 278 no jantar.

Outro restaurante que merece destaque é o Angatu com sua gastronomia contemporânea pelas mãos do chef Rodolfo Mayer. Serão cinco tempos estabelecidos para o menu fixo a R\$ 215 no almoço e R\$ 270 no jantar, com opção de harmonização de vinhos da Luiz Porto resultando em R\$ 260 e R\$ 330. Tapioca com banana da terra, brioche com barriga de porco, piracacia com feijão Santarém, cordeiro com mandioca e mousse de queijo de cabra são sabores que serão explorados pela criatividade indiscutível do chef.

O chef Flávio Trombino, do Xapuri (BH), marca presença com várias ações



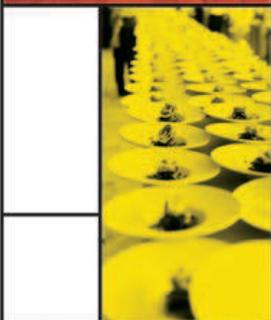
durante o festival. Aos sábados, ele estará no projeto "Sopa de Pedra" ao lado de Américo Piacenza, Samira Lyrio e Juliana Scucato. com a enorme panela que leva comida e solidariedade a todos que passarem pela Casa da Insanidade. No segundo final de semana, Flávio e Saulo de Santarém mesclam Minas Gerais e Pará na aula de frango com quiabo no tucupi em parceria com o Sebrae e os produtores de queijo da Canastra, com a presença de Solange representado a im-

portância da mulher no contexto do queijo Minas artesanal. Quem quiser sentir um gostinho de casa de vô é só chegar ao Mia Confeitaria e Restaurante que os chefs Rafael Pires e Flávio Trombino estarão lá aos domingos servindo frango e barriga de porco assados com tutu bebo e macarrão num menu com entrada, principal e sobremesa a R\$ 130. Por lá ainda serão realizados festins com Alberto Landgraf (RJ) e Henrique Gilberto (BH).



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



Onde

Tiradentes - MG

Data: 23 de agosto

e 1º de setembro

Programação completa:
www.faturabrasil.com.br/
blog-festivais/tiradentes
facebook.com/faturabrasil
[Instagram: @faturabrasil](https://instagram.com/faturabrasil)
Pré-reservas e informações:
(31)98512-9220

VILLA STELLA ARTOIS

O mineiro adora um evento de rua e lotou a praça de eventos da Filarmônica no último final de semana. O Villa Stella Artois teve curadoria gastronômica de Felipe Rameh, que selecionou 15 estabelecimentos que transmitiram a sofisticação de uma receita descomplicada e icônica de Minas Gerais com a simplicidade de se sentar em uma roda com os amigos e curtir uma tarde com boa música, boa comida e uma cerveja gelada. Dois dias foram pouco para apreciar tantas delícias, entre elas, o bolinho de mandioca com queijo e costelinha do Xapuri, a porchetta com tartar de banana e croquete de brisket do Baixo Lourdes, o ceviche e fish & chips do Dorsé, o pastel recheado de camarão e o sanduíche frito de mussarela, tomate e pesto do A Borracharia, o jarret com aligot e o bolinho de feijoada do Alma Chef, o acarajé mineiro da Dona Lucinha e o fígado com jiló do Bar da Lora. Ainda teve um teste cego com a Ana e o Renan do Ingrediente da Vez, que testaram nosso paladar de olhos vendados no desafio de descobrir cinco ingredientes in natura. Que venham mais eventos assim.

MESTRE DO SABOR

Tem chef mineiro em rede nacional: Leonardo Paixão será um dos jurados do Mestre do Sabor, ao lado do português Jose Avillez e da carioca Kátia Barbosa. O novo reality gastronômico da Rede Globo estreia no dia 10 de outubro, após a novela das 21h, e terá Claude Troisgros como apresentador, ao lado do seu braço direito, o Batista. O programa terá seis fases. Na primeira, intitulada "Prato principal", os três chefes e mentores fazem degustação às cegas de pratos feitos por candidatos a participar do programa. Por meio de suas escolhas, eles formarão equipes com oito concorrentes. A cada nova etapa, uma prova eliminatória. Tudo recheado de desafios-relâmpago, duelos entre chefes e muita disputa até a final, que será exibida ao vivo, na TV Globo. Como outros realities do segmento, os participantes terão à sua disposição ilhas de cozinha equipadas com utensílios e eletrodomésticos de última geração e um mercado ao qual terão acesso ilimitado durante todo o tempo das provas. Diferentemente de outros programas do gênero, tudo será acompanhado por uma plateia, que poderá assistir a competição em tempo real.