

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Marble Lab na Casa Cor

A 25ª edição da Casacor Minas está bem especial e repleta de experiências gastronômicas diversas até o dia 13 de outubro. Em meio ao belíssimo cenário do Palácio das Mangabeiras, projeto de 1955 de autoria do arquiteto Oscar Niemeyer, com jardins planejados pelo paisagista Roberto Burle Marx, 59 espaços foram trabalhados por 94 profissionais de arquitetura, interiores e paisagismo. Além de apreciar a mostra, vale a pena conferir a programação do espaço Marble Lab, que promove jantares com chefs renomados convidados, cozinha-shows, workshops, degustações de queijos artesanais, azeites especiais, aulas de gastronomia, dentre outras atividades. Para cada evento, peças sofisticadas trabalhadas em mármore e pedra sabão decoram as mesas, com todo o bom gosto das sócias Raquel Guerra e Karina Costa, à frente da Marble Design Pieces. A empresa 100% mineira liderada por mulheres trabalha com montagem de mesas, locação para eventos, execução de projetos arquitetônicos, venda de peças assinadas e linhas exclusivas. Além disso, busca unir o design às riquezas da nossa terra, sempre valorizando o trabalho autoral e pro-

dução local.

No último sábado, dia 7, uma das chefs mais aclamadas do Brasil esteve por lá. Helena Rizzo realizou um almoço e ensinou segredos sobre pratos clássicos do seu premiado restaurante Maní, em SP. A entrada perfumou todo o ambiente com o aroma do caju servido em forma de ceviche com raspadinha de cajuína e cachaça. No prato principal, a beterraba coloriu o risoto com tiras de pupunha e gotas de coalhada seca. É um tubérculo talvez não muito apreciado, mas foi transformado em um delicado sabor pelas mãos de fada da chef Helena Rizzo. Para encerrar, "O Ovo" na sobremesa: uma bela apresentação do sorvete de gemada com espuma de coco e coquinho crocante por baixo. Na sexta-feira passada, dia 6, o chef Kaká Silva, de Brasília, levou a cozinha molecular para o Marble Lab e experimentamos fita de rapadura, sorvete de cebola, ar de tangerina, gaspacho floral com açúcar explosivo, entre outras invenções. O domingo foi bastante agradável com uma tarde de hamburgueria ao vivo na Parrilla com os chefs André de Melo e Paulo Vasconcellos, do Seu Burger. Teve até carne do futuro no ham-

búrguer vegano, feito sem nenhuma proteína animal, uma tendência do momento. Os outros sabores são feitos com carne 100% Angus e ingredientes selecionados. Já passou por lá também o vencedor do Masterchef Profissionais 2017, Pablo Oazen, mineiro de Juiz de Fora.

Neste sábado, dia 14, é a vez de receber o Coal Bar-B-Que com degustação de churrasco estilo americano a partir das 14h. Costela de boi e de porco defumadas, croquete de Brisket, coxinha de pulled pork com aioli de funaça, cheesecake, chopp Backer artesanal Capitão Senra e Pele Vermelha IPA, tudo a R\$ 200. Os próximos eventos prometem ainda muita coisa fina com um time de respeito, formado por Ivo Faria, Fred Trindade, Rusty Marcelini, Djalma Victor, Carol Fadel, Ana Sandim, Américo Piacenza, Ana Beloto, Eduardo Girão, Felipe Oliveira, Rodrigo Zarife, entre outros experts em comida boa. Os valores das experiências no Marble Lab giram em torno de R\$ 240, com harmonização de vinhos da Rex Bibendi e Casa Valduga ou chop Backer, e incluem o ingresso para visita à mostra Casacor Minas. Imperdível. FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Detalhes

Quando: até 13 de outubro de 2019
Horário de visitação: de terça a sexta, das 15h às 22h; sábado, das 12h às 22h; domingo, das 12h às 19h.
Endereço: Palácio das Mangabeiras

Horário de funcionamento: de terça à sexta, das 15h às 22h; sábados e feriados, das 12h às 22h; domingos, das 12h às 19h.
Ingressos: symppla.com.br/marblelabbrasil

4ª FEIJOADA CAMARADA DA CAPE

No dia 14 de setembro, das 13h às 17h, acontece na Casa de Acolhida Padre Eustáquio (CAPE) a Feijoada Camarada, evento beneficente que faz parte da campanha Setembro Dourado, mês da conscientização sobre o câncer infanto-juvenil. A instituição ampara cerca de 350 crianças e adolescentes durante o tratamento oncológico e de outras doenças não infecciosas. Os ingressos custam R\$ 90 e incluem uma camiseta do evento, feijoada, água mineral e refrigerantes. Para contribuir entre em contato pelos telefones (31) 3401-8000 ou (31) 98896-5593, ou pelo site cape-mg.org.br.

FINE MEAT EXPERIENCE

Uma festa open meat 100% VPJ e open beer da Krug Bier. A Meat&Co, boutique de carnes nobres, realiza no Krug Biergarten a primeira edição do Fine Meat Experience, um evento com muita carne e cerveja de qualidade no sábado, dia 14 de setembro, das 14h às 21h. A VPJ Alimentos emprega alta tecnologia no controle das carnes, como ultrasonografia e DNA para que os touros Aberdeen Angus tenham alto desempenho em peso e marmoreio. No pré-lançamento, pude comprovar a maciez e a suculência dos cortes. Para animar a festa, DJ Bela Ribas, Trio Lady Hop & The Barleys, DJ Jaka e os Thunder Blues com muito jazz, blues, soul, rock e pop. O ingresso pode ser adquirido pelo Symppla a R\$ 210. À parte terá um bar de vinhos da Mistral e também um bar de gim. Av. Montreal, 280, Jardim Canadá - Nova Lima.

10 ANOS DO CIRCUITO GASTRONÔMICO DA PAMPULHA

A Serra da Mantiqueira é o tema escolhido para a edição comemorativa de 10 anos do Circuito Gastronômico da Pampulha. São

16 restaurantes participantes com seus pratos inéditos servidos desde o dia 11 de setembro, entre eles, o polpetone recheado com queijos da Mantiqueira, no Xapuri (R\$ 49,90 individual); o brochette de fraldinha Angus com o queijo Casamenteiro, no Paladino (R\$ 68 para duas pessoas); e a truta grelhada com farofa de biju, ao molho de uva com cachaça, acompanhada de nhoque de taioba e champignon, no La Palma (R\$ 52 individual). Participam também do circuito os restaurantes Amadis, Anella, Casa do Chef, Dal Grano, Degraus, Do Peixe, Maria das Tranças, Mineiros Beer, Mister Art Empório Cervejeiro, Soul Jazz Burger, SushiNoto, Tudo na Brasa e Único Pampulha. No dia 20 de setembro, uma grande festa acontece na Tribuna do Mineirão com entrada gratuita para os 300 primeiros que garantirem o ingresso pelo Symppla. Mais informações: circuitogastro-pampulha.com.br.

MARDICÔ

Gosto bastante de produtos saudáveis e aprovei a linha de cremes de coco da MarDiCô. Sabores cítricos, com ingredientes naturais, sem conservantes, corantes e açúcar refinado. Inclusive, é um excelente substituto vegano para o creme de leite. Além do sabor natural, tem o de abacaxi e canela, frutas vermelhas e manga, maracujá e gengibre: adorei os quatro. Potes de 135g custam, em média, R\$ 6,50 e o pote de 500g pode ser adquirido por R\$ 14. A linha de sobremesas apresenta três sabores: chocolate belga, caramelo com flor de sal e limão siciliano. Para comer sem culpa, sai a R\$ 13,50 (220g) ou R\$ 8,50 (110g). Os produtos MarDiCô podem ser encontrados em algumas lojas da Drograria Araujo, nas padarias Boníssima e nas lojas Mundo Verde e Bio Mundo. Recomendado.



Avenida dos Bandeirantes, nº 1.299 loja 19 - Anchieta
(31) 3879-9060 (31) 98484-9899

danielaguimaraesdoçaria

Compre pelo
ifood