

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Tasca d'Almerita no Vecchio Sogno

A Sicília tem tradição no mundo do vinho reconhecida, principalmente, pelo Marsala, o fortificado produzido com uvas brancas locais como Grillo, Catarratto, Inzolia e Damaschino, ou as tintas Nero d'Avola, Nerello Mascalese e Pignattello. Essas uvas também são usadas para vinhos secos, que atualmente vêm ganhando fama no quesito qualidade em detrimento a quantidade.

É a segunda maior região produtora de vinhos da Itália e só perde para o Veneto. Das mais importantes vinícolas sicilianas, a Tasca d'Almerita é responsável por elevar reputação dos vinhos com exemplares de qualidade como o Rosso del Conte, o qual teve a honra de ter degustado no jantar promovido pelo José Maria Carvalho, gerente comercial da Mistral de BH.

Mais outros cinco rótulos da Tasca d'Almerita foram brilhantemente apresentados pela embaixadora Natália Filardi em harmonização com um menu especial preparado pelo chef Ivo Faria, no Vecchio Sogno.

O bate-papo começou pela agradável citricidade do Sallier de la Tour Grillo 2017 (R\$132), produzido 100% com a uva Grillo

pela tradicional vinícola Sallier de la Tour, modernizada pela Tasca d'Almerita após um acordo de sucesso firmado entre os proprietários.

A Sicília tem 75% do plantio de cepas brancas e a combinação das italianas Inzolia, Catarratto e Sauvignon Tasca e foi usada no Regaleali bianco DOC Sicília 2016 (R\$139), apontado por Robert Parker como um dos grandes best buys do mundo inteiro. Acompanhou o melhor prato da noite, peixe branco marinado em andares de lagostim e creme de caviar. Uma construção em forma de torre muito elegante com sabores nobres.

A variedade tinta Nerello Mascalese se mostrou 100% presente tanto no vinho rosé Regaleali Le Rose IGT Terre Siciliane 2017 (R\$136) como no tinto Ghiaia Nera 2015 (R\$250). As videiras dessa uva foram plantadas a 600 metros de altitude no entorno do vulcão Etna, um terroir único, de solo rico em sedimentos vulcânicos. O Ghiaia Nera estagia por um ano em carvalho da Eslovênia e caiu muito bem com a polenta soufflé ao ragu de pato. Já o rosé foi servido com taglioline com camarão, zucchini e botarga.

Continuando na ala dos tintos, dois grandes exemplares em que a Nero d'Avola, emblemática cepa da Sicília, aparece em corte com uvas internacionais. O Cygnus Nero d'Avola/Cabernet Sauvignon 2013 (R\$233) tem um excelente custo/benefício e já chegou a 91 pontos Robert Parker na safra de 2007.

O último a ser degustado foi o icônico Rosso del Conte 2008 (R\$640) uma seleção das melhores uvas tintas da Tasca D'Almerita, com Perricone, Syrah e Merlot além da Nero d'Avola em 85% do blend.

Só é produzido em grandes safras, a partir de vinhas de 1959 e maturada em barricas de carvalho francês novo. Provamos junto com um prato que eu já tinha apreciado bastante no Vecchio Sogno: rabada e costela prensadas, nessa versão envolvidas em avelã com galette de inhame, agrião e espinafre a Florentina.

A sobremesa foi um Royal de iogurte com calda de damascos, casamento perfeito com o Malvasia Capofaro Salina 2011 (R\$427).

Ótimos vinhos, belos pratos e grande noite. Os vinhos da Tasca d'Almerita podem ser encontrados na Mistral, importadora exclusiva da marca. FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Na web Quersaber mais?
www.tascadalmerita.it
www.vecchiosogno.com.br
www.mistral.com.br

CAPIM DA SERRA

Comida nutritiva, saudável e artesanal. Essa é a proposta da Capim da Serra, que está em novo endereço, em frente ao Minas Tênis Clube de Lourdes. Outra novidade é o brunch aos sábados a partir das 10h com combos a partir de R\$ 32 que podem incluir ovo ou tofu mexido, iogurte, frutas, toast de cogumelos, queijo quente ou pão na chapa com queijo vegano. Ao meio-dia é servido também o almoço do dia e eu provei um ótimo espiral de abobrinha e cenoura com queijo fermentado de leite de castanhas. O poke também é uma opção de prato e, juntamente com a minibruschetta de cogumelos de entrada e o brownie com sorbet Alessa de maracujá, fecha o menu em R\$ 37. É para sair de lá com a sensação de leveza e purificação do corpo. Essa é a proposta da chef Juliana Resende, recém-chegada da Espanha, onde foi aprimorar seus conhecimentos com um curso de nutrição e alimentação consciente 100% crudivegano. Na Índia, estudou nutrição e culinária ayurvédica e hatha yoga e, em Nova York, aperfeiçoou-se em culinária Plant-Based com passagem em restaurantes exclusivamente vegetarianos/veganos, como o Nix, do chef Michelin Star John Frasier, Dirt Candy, da chef canadense Amanda Cohen, pioneira na cidade em culinária vegetariana/vegana sofisticada, e Divya's Kitchen da chef e Professora Divya Alter. Rua Espírito Santo, 2.324 – Lourdes. Tel.: (31) 3309-5117. Site: www.capimdaserra.com.br.


3 ANOS DO OSSO

O restaurante OssO comemora três anos no dia 2 de novembro com uma festa open food, das 14 às 21h, na unidade do Serena Mall. Serão nove estações com chefs convidados, entre eles, Felipe Oliveira (Ora/Tiradentes) no varal de vcpim, Henrique Gilberto (Cozinha Tupis/BH) com o X-Coração, Flávio Trombi-

no (Xapuri/BH) no arroz de mariscos e Mario Rosso (Osteria Del Rosso/SP) com a costela de Angus, além dos anfitriões Djalma Victor com a barriga de porco, Paulo Vasconcellos no chorizo de Angus, Kadu Fischbacher com burger de Wagyu e Antônio Marreta na costelinha de porco defumada. Elisa Dayrell, da Espectacular Doceria, ficará a cargo do crepe de doce de leite com banana grelhada. Para animar a festa, Fuegos Rock Band, além de DJs. Ingressos a R\$100 feminino e R\$130 masculino no www.centraldoseventos.com.br.

APALTAGUA NO WINE CHEF



Rodrigo Abarzua, CEO da vinícola Apaltagua, esteve presente no espaço Wine Chef junto ao sommelier chileno Alex Ordenes para apresentarem sete rótulos de alta gama. A Apaltagua se destaca por desenvolver um projeto enológico com vinhedos próprios em seis vales do Chile. O Colección Pinot Noir é proveniente do Valle de San Antonio, conhecido também pelos ótimos vinhos brancos, além da Pinot Noir. Os rótulos 100% Cabernet Sauvignon têm uvas plantadas no Curicó e no Maipo passando por barricas de primeiro e segundo uso, além de tanques ovais de cimento. O Grial tem 100% da Carmenera, extraída de vinhas de 75 anos de idade no vale de Colchagua. O Entre Vales 2015 me chamou atenção pelo blend não só de cepas, mas também de vales, sendo composto de 60% de Cabernet Sauvignon do Maipo, 18% Carmenera do Colchagua, 12% Syrah e 10% Malbec, essas duas últimas uvas do Maule. Colección Carignan é também do Maule e o Colección Petit Verdot vem do Curicó. Os vinhos têm preços entre R\$115 e R\$290 e podem ser adquiridos no Verdemar. O espaço Wine Chef está disponível para degustações comentadas com opções de pratos preparados pela Edneia Benfica, sócia do Alex Ordenes. Acesse: winechef.com.br.





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