

# GASTRONOMIA



**Léa Araújo**

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

## Nu Escuro

Que tal jantar de olhos vendados e se entregar à exploração dos outros sentidos do corpo? É certo que a visão nos toma toda a atenção no momento da refeição e nos impede de sentir genuinamente o olfato, o tato, o paladar e o barulho que a comida faz dentro da boca. No jantar “Nu Escuro”, idealizado por Renato Quintino em parceria com a Amadoria, o cardápio é secreto justamente para as pessoas descobrirem o que há além do que se pode enxergar. Os participantes chegam e são vendados e, assim, permanecem até o final do jantar. Não há talheres e a sensação de comer com as mãos é libertadora. Existem “tutores” que ficam por perto de cada mesa para auxiliá-los a pegar a taça de vinho ou direcionar até o banheiro, por exemplo. São cinco pratos combinados com vinho, geralmente, e a ansiedade em descobrir o que se leva à boca aumenta a cada momento.

De início, senti o aroma de azeite trufas de longe, antes mesmo de tocar no prato. Não que estivesse em excesso, mas é um cheiro inconfundível. Na verdade, não foi servido em prato, estava em uma taça e me pareceu um creme de batatas. Fácil de comer sem talher, já que era líquido. O segundo prato tinha forma de bolinho e senti que era frito ao tocar com a ponta dos dedos. Levei até o nariz e percebi que se tratava de peixe. Na boca, confirmei que era bolinho de bacalhau, esse foi fácil de acertar. O terceiro enganou muita gente. Era alguma proteína animal no espetinho repousado sobre um molho de lamber os dedos, adocicado e com certa acidez. Cheirei, cheirei, achei que era frango. Uma mordida, duas mordidas, mudei o chute para filé mignon, sem ter muita certeza. Naquele momento eu já estava ansiosa para saber o que era, mas os pratos só são revelados no final. O jeito era guardar aquelas percepções na memória para tirar a prova ao final.

Último prato salgado chega à mesa e imaginei que tinha

algun queijo e alguma carne parecida com cordeiro. Eu estava enganada quanto à carne. O que mais me vinha à cabeça era o maravilhoso cheiro de pão na chapa e logo imaginei aquela crostinha preta e saborosa que ser forma na superfície de um alimento na chapa quente. Na sobremesa, o cítrico gritou no nariz e já pensei: oba, dessa eu vou gostar. Será que esse bolo leva raspas de limão? Ou será de laranja? A ansiedade só crescia a cada bocada. Um exercício de paciência, ótimo para criar novas sinapses cerebrais, explorar a fundo o ingrediente e perceber como é ele bem trabalhado na comida sofisticada de um bom cozinheiro.

É chegada a hora das revelações. Aceitei sobre a vichyssoise, clássica sopa fria francesa à base de batatas, que estava muito bem temperada com cogumelos e um fio de azeite trufado. Bolo de bacalhau à Vicentina, com azeite de aliche e alcarras: esse eu também descobri facilmente. Sobre o espetinho, não consegui perceber que era um Satay de Pato e o delicioso molho era amendoim, shoyo, pimenta e tamarindo—explicado o doce com ácido. Nessa hora, a cabeça já vai dando um nó e pouco acertei sobre o Smørrebrød “caipira”: pão de polvilho e parmesão, carne seca, toque de geleia de pimenta defumada, maçaricado com molho denso de caturpury e tomate. Mas descobri de onde veio o tostado que me fez delirar. O que pensei ser limão, na verdade, era laranja no bolo de nozes com tâmaras e fiore de latte de laranja.


As harmonizações foram muito bem pensadas. Torreón de Paredes Chardonnay Reserva com o Vichyssoise, Fina El Origen Rosado de Malbec com bacalhau, Corvos de Lisboa Casa Santos Lima com pato e Ancla Cabernet Sauvignon com carne seca. Adivinhar os aromas dos vinhos já é uma tarefa bem mais avançada e é por isso que a gente deve cheirar tudo que se come e tudo que se bebe, a fim de criar um banco de dados olfativo grande para servir de respaldo às



adivinhações.



No final, Renato ainda dá uma aulinha sobre harmonizações. Foi professor da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-MG) por cinco anos, onde lecionou sobre harmonização de vinhos, enologia e vitivinicultura, além de trabalhar como consultor gastronômico criando cardápios, cartas de vinhos e promovendo treinamento de equipes para restaurantes, lojas e empórios gourmets.

No dia 13 de novembro, às 19h30 pontualmente, essa baita experiência de exploração dos sentidos acontece novamente na Amadoria, com um novo cardápio elaborado por Renato Quintino, levando em consideração as restrições alimentares dos participantes. O investimento é de R\$ 180 e inclui as bebidas. Inscrições pelo [symply.com.br/nu-escuro-com-renato-quintino\\_685681](http://symply.com.br/nu-escuro-com-renato-quintino_685681). Fotos: Dilson Ferreira @qu4troestudio




**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



**Na web** Quersaber mais?  
[www.renatoquintino.com.br](http://www.renatoquintino.com.br)  
 Instagram: @renatoquintinogastronomia  
[www.amadoria.com.br](http://www.amadoria.com.br)  
 Instagram: @amadoriabh  
 Rua Mucuri, 325 – Floresta

SURPREENDA SEUS CONVIDADOS COM O MELHOR, SEMPRE.

31 3337-5542 / 3275 2352  
[afavorita@afavorita.com.br](mailto:afavorita@afavorita.com.br)

**OS AROMAS DO VINHO – CASA RIO VERDE**  
 A Casa Rio Verde promove o curso “Os aromas do vinho”, dia 13 de novembro, às 19h, com o instrutor francês Benjamin Lelaider, certificado como “vigneron” (assemelha ao enólogo) pela “BTSa Viticultura e Enologia”, na França. Como saber se um vinho é bom? Como descrever facilmente os aromas de um vinho? De onde vêm os aromas? Como adivinhar de onde um vinho provém? Por que não sentimos os mesmos aromas com o nariz e a boca? Serão alguns dos assuntos tratados enquanto se degustam cinco rótulos, a saber: Pulpo Albariño do Rias Baixas, Torreón de Paredes Rosé Cabernet Sauvignon, Beaujolais AOC Classic Belair, Mottura DOC Primitivo di Manduria e Panarda DOC Montepulciano D’Abruzzo Riserva. Investimento: R\$ 130 – sócios do VinhoClube da Casa Rio Verde pagam R\$ 91. Praça Marília de Dirceu, 104 – Lourdes. Tel.: (31) 3116-2300.

**FARTURA PORTUGAL**  
 Há três anos, o projeto Fartura – Comidas do Brasil ultrapassou as fronteiras nacionais e chegou à Europa. O chef mineiro Flávio Trombino está entre os nomes que irão representar do Brasil na terceira edição do Festival Fartura Portugal, entre os dias 14 e 17 de novembro, em Lisboa. Flávio Trombino chefia o Xapuri, um dos mais tradicionais restaurantes mineiros de Belo Horizonte. Com a cultura da cozinha regional em seu DNA, escreve sua

**ALOHA POKE SNACK BAR**  
 Desde junho de 2017, o casal de sócios Juliana Braga e Pedro Lacerda está à frente do Aloha Poke com propósito de conciliar comida saudável e fast food. Poke é um prato havaiano que consiste basicamente em peixe cru cortado em cubos combinado com frutas, legumes e temperos sobre uma base de arroz ou mix de folhas. Os pratos podem ser montados na hora a partir de ingredientes frescos e há também opção de cinco combinações já montadas como sugestão. Os vegetarianos ou veganos encontram proteínas vegetais como lentilha e grão de bico. Montei o meu com alface, rúcula, salmão, manga, ervilha, alga marinha, pepino sunomono, tomate grape, chips de mandioca e molho Siracha e ainda shoyu com wasabi, colorido e picante! Além de pokes, eles trabalham com sushi-burritos, saladas e sanduíches naturais. Para beber, seis sabores de Kombucha, com opção de kombucha rosé alcoólica, teor 6% de álcool – adorei. O Aloha Poke tem unidades no bairro Santa Amélia, na Savassi e no Coração Eucarístico, além de receberem pedidos pelos aplicativos iFood, Uber Eats e Rappi.

