

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

5º Chefs Contra o Câncer – CAPE

Já é o quinto jantar de gala que o chef Leonardo Paixão organiza em benefício da CAPE – Casa de Acolhida Padre Eustáquio, responsável por amenizar a dor das famílias em tratamento de crianças com câncer.

Este ano, o padrinho convidou sua colega de júri do programa Mestre do Sabor, Kátia Barbosa (Aconchego Carioca/RJ), Flávio Trombino (Xapuri/MP), Diego Lozano (Escola de Confeitaria Diego Lozano/SP), Pedro Beloniel (RJ) e Elzinha Nunes (Restaurante Dona Lucinha/MG), filha da homenageada da noite.

Dona Lucinha foi uma das maiores referências da culinária mineira e será sempre lembrada. Também filho de Dona Lucinha, o presidente da CAPE, José Márcio, recebeu este ano o prêmio de 100 melhores ONGs do Brasil pelo trabalho de transparência e eficiência realizado desde dezembro de 2013 na Casa de Acolhida Padre Eustáquio.

No coquetel que antecedeu o jantar, a chef Kátia Barbosa preparou petiscos típicos do Aconchego Carioca. Foi ela quem inventou o bolinho de feijoada, ícone que marcou presença junto com o dadinho de tapioca, o siri com farinha de moinho d'água e a tapioca de açaí com tartar de sol.

O brinde foi com espumante Casa Valduga Sur Lie Brut Nature 2015. A técnica conhecida pelo nome “sur lie” permite que a bebida permaneça em constante evolução, na presença de leveduras, até a abertura da garrafa, quando o espumante atinge sua plenitude.

Sentados à mesa, o menu harmonizado teve início pela entrada do chef Leonardo Paixão. Uma de suas últimas criações, presente no menu degustação do Glouton, o torresmo de pele de peixe cioba curada com abacatada defumada e sagu de limão cravo é de arrancar suspiros.

A noite era de homenagem à saudosa Dona Lucinha e sua filha Elzinha Nunes brilhou ao servir a próxima entrada:

mousseline de espinafre com banana da terra, queijo do Serro e ora-pro-nóbis. Ingredientes mineiros apresentados de forma sofisticada.

Esses dois pratos foram harmonizados com o vinho branco francês Domaine Horgelus Côtes De Gascogne Sauvignon-Gros Manseng 2017, da importadora Prem 1um. O chef Pedro Benoniel serviu cherne ao beurre blanc, hummus de beterraba e frutos secos para casar com um vinho mineiro, de Cordislândia, da uva chardonnay, muito bem vinificado pela Luiz Porto, o “Terroir de Inverno 2016”.

Nada mais a cara de Minas do que o tutu bêbado com leiteão de leite com que o chef Flávio Trombino nos presenteou nessa grande noite. Esse é o prato da edição da Boa Lembrança deste ano e, inclusive, entrará para o menu fixo do Xapuri devido ao sucesso. potência dessa receita pede um vinho robusto e o tinto uruguaio de Lucca Libero fez as honras. Encantei-me pela sobremesa do famoso chef confeitiro Diego Lozano: uma delicada massa folhada caramelizada, doce de leite de cabra, chantilly de baunilha e calda de chocolate. O Porto Quevedo Rose, da belíssima região do Douro, acompanhou a última etapa do jantar.

Enquanto o serviço acontecia no museu Inimá de Paula, peças doadas para a CAPE foram leiloadas e a quantia arrecadada chegou na casa dos R\$ 170.000, incluindo o ingresso do jantar a R\$ 700.

A despesa mensal da instituição é, em média, R\$138.000 para o auxílio de 360 crianças e seus acompanhantes. Há várias formas de ajudar pelo site (cape-mg.org.br) com qualquer quantia, ou mesmo um trabalho voluntário já é aceito de muito bom grado.

Foram muitos parceiros envolvidos para que fosse possível a realização desse evento que une solidariedade e gastronomia. O jantar faz parte da programação do Mesa ao Vivo MG realizado pela Prazeres da Mesa e MW Negócios. FOTOS ARQUIVO PESSOAL



RENATO QUINTINO REFORMULA O SARGAS

No lançamento do novo cardápio do Sargas foram apresentadas pequenas porções das criações do chef consultor Renato Quintino, que deu um toque sofisticado aos pratos utilizando ingredientes simples. O bolinho de siri com taioaba e molho de manga (R\$ 35) me conquistou entre as entradas. Nos pratos principais, o destaque vai para o Carbonara Caipira, que leva carne suína defumada, ovo, manteiga de garrafa e farinha de pão de queijo (R\$ 40). O Steak Poivre de Pimenta Biquinho, que reinventa a tradicional receita francesa com toques brasileiros (R\$ 52), o gratinado de legumes provençais confitados com muçarela de búfala e pão tostado (R\$ 46), a moqueca de camarão com purê de banana com gengibre e farofa de dendê (R\$ 79) e o Café Moskau (releitura do tradicional stroganoff, mas aqui com camarão, chips de baroa e arroz de dill – R\$ 75). Nas sobremesas há receitas tradicionais mineiras como o pudim de leite em calda de caramelo (R\$ 12), até pratos que combinam a gastronomia do estado à linhas internacionais, como a cheesecake de goiabada queijo Minas e flor de sal (R\$ 14). Av. do Contorno, 7.325 – Lourdes. Tel.: (31) 3298-4150.

por diferentes tipos de arroz, feijão, verdura, legume e farofa. Escolhi a carne de panela (R\$ 39) com um molho de lamber os dedos, complementada por abóbora cozida e espinafre passado na frigideira, simples e gostoso. O prato vegetariano da semana surpreendeu já que a moqueca de banana da terra estava bem temperada e no equilíbrio perfeito entre coentro, leite de coco e pimenta dedo de moça (R\$ 32). Incluído no preço, há uma salada do dia e água. O cuscuz marroquino mesclou sabores adocicados do figo, castanhas e passas com rúcula selvagem. Pratos clássicos do Alma, entradas e sobremesas do menu da noite também estão disponíveis no horário diurno. Rua Curitiba, 2.081 – Lourdes. Tel.: (31) 2551-5950.

FESTA DA CONFRARIA LULUVINHAS

A confraternização de final de ano da confraria feminina de vinhos Luluvinhas está marcada para o dia 10 de dezembro, no Atmosfera Mocca Coffee and Meals do Vila da Serra. Na oportunidade, serão lançados cinco rótulos da marca Luluvinhas, que serão servidos à vontade junto com os comes ao preço de R\$ 190 por mulher, já que nesse dia a festa é só para moças. Será uma noite animada com músicas dos anos 1980 e 1990 para não parar de dançar, das 19h30 às 23h30. Mesmo aquelas que ainda não são luluvinhas poderão participar. Convites à venda com as organizadoras Eveline (31) 99757-6762 ou Vanessa (31) 99927-2784.

ALMOÇO EXECUTIVO DO ALMA CHEF

De segunda a sexta-feira, o Alma Chef serve um almoço farto e confortante. A cada semana há uma novidade, porém, sempre mantendo a estrutura das cinco opções de cortes de carnes, frango, peixe guarnecidos

A Pizzaria mais charmosa do Lourdes, agora na sua casa!
Realizamos o seu evento na unidade Lourdes ou a domicílio.

São mais de 30 opções de pizzas.
Lourdes: 3291-7466
Pampulha: 3141-7708
Vila da Serra: 3542-6092
WWW.MEIAOITO.COM.BR

