

/04/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Menu de Degustação no D' Agostim Di Paratella



A alta gastronomia do Piemonte está muito bem representada em BH pelo chef italiano nato Matheus Paratella. Não só pela fidelidade aos ingredientes de sua região, mas também pela delicadeza e técnica na apresentação dos pratos, Paratella mostra em seu restaurante a grande paixão que tem pela Itália. Produtos italianos são trazidos por ele mesmo ou por familiares que periodicamente vem ao Brasil. Quando não é possível trabalhar com ingredientes de sua terra-natal, o chef garimpa o melhor do que se pode encontrar no mercado local, a exemplo do queijo de cabra Caprivita, de produção cuidadosa e artesanal do Onivaldo. O produtor foi homenageado e tem um aperitivo no menu com seu nome, uma combinação de queijo de cabra Caprivita com figo, avelã, mel e um toque de limão siciliano. Esse foi o início do "Menu Degustazione" de alto nível que se serve no D' Agostim a R\$ 360 para duas pessoas, com opção de harmonização de vinhos italianos a R\$ 490.

Confesso que terei dificuldades em comer outra burrata depois de provar a do D' Agostim Di Paratella, feita artesanalmente

por um italiano e fornecida para poucos clientes. Com o nome "Biancaneve" e tampada por uma boleira de vidro, chega à mesa com os ares da defumação de eucalipto, que são liberados na nossa frente, revelando fatias de anchova e regada com extração de basilico na hora. Acompanha pão de tomate seco da Boníssima. Focaccia e Schiacciatine são feitos na casa, essa última é uma folha fininha à base de farinha 00, mateiga, leite, sal, semente de chia e gergelim, um vício. Chegou junto com o "Peperoni Ripieni", entrada típica do Piemonte, transformada em arte nas mãos do Mateus. Na última entradinha, um belo salmão curado e defumado na casa com creme de limão siciliano, brotos, extração de basilico, sementes para dar uma crocância, flor de sal e botarga defumada. Por baixo, a Piadina Romagnola, pão típico da Emilia-Romanha no norte da Itália.

Para limpar o paladar antes do primeiro prato, tiras de pera cozida no vinho tinto com especiarias, broto de agrião e xarope de laranja e amaretto, que é derramado no prato ao vivo. Como de costume na Itália, a massa antecede a carne e chegou à mesa


o Orecchiette Pugliese. Oriunda da Púgria, essa massa fresca feita com farinha de semolina parece uma orelhinha. Foi salteada no cime di rapa (brócolis caipira de leve amargor) com tomatinho sweet grape, anchovas, pimenta calabresa e pinoli. Pecorino ralado na hora faz toda a diferença e eleva ainda mais os sabores desse delicado prato.


Na sequência algo que pouco se encontra por aqui, mas comum no Piemonte: o coelho. O coniglio all'arais é um ensopado em que o coelho é deglассado no vinho Ameis e cozido lentamente, acompanhado de cebolas baby.


A pré-sobremesa teve a função de limpar novamente o paladar com uma granita de uva verde. É como se fosse um gelinho raspado, bastante refrescante. A sobremesa Triologia de Chocolate é trilogia também de morango, já que são três texturas da fruta: fresca, coulis e sorvete, além dos três chocolates — meio amargo, ao leite e branco — entremeados com telha de cacau, nibs de cacau e crocante de arroz. Elegante, cheia de diferentes sensações e descobertas. Ah, se o Guia Michelin passasse por BH. A estrela estava garantida.

Transporte com Qualidade, Segurança e Conforto.

www.viplocacao.com.br

 +55.31.97519-0707

 +55.31.3401-5555

 @viplocacao

