



GASTRONOMIA

Léa Araújo

Mercatto da Praça

Gastrobares estão invadindo o mercado gastronômico e fazem sucesso pela combinação de clima descontraído de bar aliado a uma boa cozinha, que preza por ingredientes selecionados e cuidado no preparo e apresentação. Inaugurado há 1 mês, o Mercatto localiza-se num espaço amplo de 80 lugares com varanda de frente para Praça Alaska, no Sion. O cardápio tem assinatura do chef Caio Soter do Alma Chef.

No fundo do salão há uma growleria para levar chope no litro ou pedir o barrilzinho de 1,8 litros na mesa e servir-se por conta própria com Baden Baden, Verace ou Prússia (R\$45 a R\$70). Quem é do drink tem dez opções em torno de R\$28 e para enófilos uma carta de vinhos com 30 rótulos a partir de R\$70.

O destaque dos comes vai para as carnes dry aged. O processo de maturação a seco quebra as fibras da carne proporcionando um corte macio e saboroso. Há uma perda de 35% da peça, principalmente de água, após 25 dias em câmaras sob temperatura, ventilação e umidade controladas, o que resulta na concentração de sabor da carne. O fornecedor dessa maravilha é a empresa Umami Steaks. São três cortes de Dry Aged disponíveis: Ancho (R\$60 - 300gr), Prime Rib e T-bone com peças de 600g a R\$85. A dica é pedir o mesmo corte sem o processo de dry aged para que se possa comparar a diferença de sabor e maciez. Além do Ancho (R\$45 - 300gr), Prime Rib (R\$62 - 600gr) e T-bone (R\$58 - 600gr) a casa ainda trabalha com Picanha (R\$55 - 300gr), Peixe do Dia (R\$42 - 250gr), Porco do Dia (R\$32

- 300gr) e o Vegetariano da Semana (R\$29 - 300gr). Provei do Ancho dry aged e do comum e realmente há um ganho de notas diferenciadas no paladar. Todos os grelhados acompanham farofa ou legumes parrilleros. E que legumes! O preparo na churrasqueira, seja de qualquer alimento, realmente agrega aquele gostinho de fumaça especial.

Na linha dry aged tem ainda o carpaccio de pato com molho de laranja de ciabatta Cumpanio (R\$48). O magret matura por apenas 9 dias já que é o limite da perda e já apresenta uma evolução de sabor. A gordura atua como uma barreira protetora durante o processo de maturação e não se perde, como é possível perceber nesse carpaccio de pato. Parmegiana a palito chega com aquele queijo chamuscado e molho de tomate da casa (R\$32). O Duo de Coxinhas (R\$28) tem a imbatível recheada de rabela e também recheio de língua. Casca fininha e crocante, suculenta por dentro, arrematada com catupiry em cima. Opção para os vegetarianos é o kibe de abóbora com requeijão de castanha de caju (R\$24). Da grelha saiu cogumelos com espinafres deliciosos nesse dia (R\$29 - 300gr). Voltando ao dry aged há o hambúrguer com 12 dias de maturação no pão de brioche artesanal da Cumpanio com queijo prato, tomate assado, alioli e bacon (R\$38).

Em breve terá um empório no Mercatto com as carnes dry aged da Umami Steaks congeladas para levar além de embutidos artesanais assinados pela Sagrada Família, de Montes Claros. Mais detalhes no degustatividade.com.br.

