



/04/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

O Tacho

Uma cozinha caipira requintada e feita por uma moça que não tem grandes títulos gastronômicos, nem coleciona passagens por restaurantes estrelados ou comandados por chefs famosos, mas tem alma, capricho, dedicação e amor no que faz. A comida de Mariana Gontijo, criada especialmente para o seu novo restaurante, O Tacho, é uma das maiores representações da alta gastronomia mineira em sua essência. O cardápio é baseado em insumos selecionados por uma pesquisa minuciosa da chef pelo Cerrado Mineiro e as receitas são genuínas e fiéis a nossa terra. Dá orgulho de ver como ela foi capaz de elevar o simples a um patamar sofisticado na apresentação e na complexidade de sabores em um único prato.

O sobrado, de dois andares, pode receber até 35 comensais em mesas compartilhadas e fica na pacata Rua Patrocínio, no bairro Carlos Prates. Objetos e móveis antigos, inclusive do acervo de família da Mariana, decoram os ambientes da casa.

Logo a primeira entrada do menu já desperta curiosidade. Trata-se do Ritual do Frango (R\$37), que inclui patê de fígado de galinha, conserva de jiló e uma canequinha com caldo. Já as bolinhas de porco caipira cobertas por redanho (R\$38) são servidas em um caldo frio com beldroega fresca. Correndo o olho pelos pratos principais fui direto no Galopê (R\$56). Bem raro encontrar um restaurante de alta cozinha mineira que serve pé de porco recheado com galo. Para uma pegada mais leve, o peixe do rio do dia (R\$60), chamado

de Ribeirinho, acompanha farofa de buriti, conserva de maxixe, azeite mineiro e purê de abóbora assada no borralho - aquelas cinzas quentes que sobram no fogão de lenha depois que a brasa é apagada. O refogado de frango caipira (R\$58) é feito de canjica branca cremosa com coco, farofa de baru e trevinho azedos.

Avalio um bom cozinheiro mineiro pela galinhada que ele faz e a receita de Mariana está definitivamente aprovada. No paladar é possível sentir aquele arroz molhadinho, completamente integrado ao molho, e o sabor dos temperos que fazem parte do preparo. A opção de carne de boi (R\$72) é curada, servida com farofa de andu e ovo, inhame assado com azeite mineiro e vinagrete de maxixe.

Já a baunilha do Cerrado é a estrela da pavlova (R\$28) servida com sorvete e calda - ambos de baunilha -, uma das sobremesas que mais me chamaram a atenção. Ela acompanha bolinhas de pitaya branca e vermelha que enfeitam e dão leveza ao prato. O "Rozdôce" não poderia faltar, já que é a cara de Minas e, nessa versão, a chef salpica castanhas de caju e de pequi cristalizadas e incrementa com uma farofa de coco queimado (R\$22).

O cardápio esbanja mineiridade por toda a parte, inclusive nos vinhos, todos 100% mineiros. Rótulos dos produtores Luiz Porto, Maria Maria, Primeira Estrada e Casa Geraldo variam de R\$46 a R\$128. As cervejas são da mineira Verace e as cachaaças também são do nosso Estado, servidas em doses e como ingrediente nos drinks. Mais detalhes no degustatividade.com.br.



Fotos / Arquivo Pessoal



ONDE TEM

Claro

TEM O 4.5G,
ATÉ 10X MAIS RÁPIDO.

4.5G Claro NET

Você merece o novo.

0800-720-1234
CLARO.COM.BR/VERAO

Consulte condições de aquisição e disponibilidade técnica em seu endereço. Banda líder em ultravelocidade - fonte: Anatel em abril/2019. Para mais informações, acesse www.claro.com.br ou ligue para 1052.