



GASTRONOMIA

Léa Araújo

Jantar harmonizado on-line

A saudade de confrarias, cursos, eventos e degustações só aumenta nesses tempos de isolamento social e, diante da falta que isso faz para o apreciador da boa gastronomia, há uma luz no fim do túnel. Renato Quintino leva até a sua casa um menu degustação de cinco etapas harmonizadas que seguem um tema diferente a cada semana. O jantar é conduzido com explicações sobre o preparo das comidas e orientações a respeito das bebidas escolhidas para a noite.

No mesmo dia, Renato prepara os pratos e faz o delivery por volta do horário do almoço, tudo muito bem embalado, higienizado e organizado. O encontro acontece pelo Zoom e às 19h os participantes recebem o link para acessar a aula/degustação virtual.

As duas primeiras edições foram com tapas no estilo espanhol e garrafinhas de 187ml de vinhos. Depois, o tema foi em torno dos vinhos portugueses e, na sequência, uma homenagem à Itália, mais precisamente ao Piemonte, ao tratar sobre a uva nebbiolo e as trufas em um “jantar de um vinho só”, assim como há a música “samba de uma nota só”. Nesse dia, o Langhe Nebbiolo D.O.C Cascina Chicco harmonizou do princípio ao fim com pratos que levam produtos trufados como tartufata, mel trufado, azeite e manteiga trufados.

Na semana passada, a cachaçaria Lamparina entrou em cena com seus coquetéis à base de cachaças locais de pequenos produtores. O cardápio desenvolvido para harmonizar é claro que teve que girar em torno da comida brasileira.

O show teve início com o Rabo de Galo, um clássico brasileiro versátil por ser usado tanto para abrir quanto para fechar refeições, e assim fizemos. Abriu alas com o ceviche de coco verde e manga e fechou com o gâteau de pamonha – o coco verde tem textura de lula e nos leva a crer que o ceviche é feito com frutos do mar! Frescor no primeiro prato, assim como na primeira golada do coquetel com água tônica. Na Lamparina, o Rabo de Galo é feito com a Melicana, produzida em Bom Despacho/MG por um dos pioneiros a usar dornas de castanheira para armazenar cachaça. Provamos também cachaças envelhecidas em amburana e jequitibá rosa, apelidadas de Lenda Mineira, Vargem Grande e Jamburana, essa última infundada em flores de jambu, que causa salivação e dormência na boca, uma deliciosa sensação de

“formigamento”.

O coquetel Toró Bravo foi desenvolvido recentemente pelo bartender Albert Coelho, que inclusive estava ao vivo conosco para esclarecer todas as dúvidas. É feito com licor de baru produzido por ele mesmo e entrega uma estrutura leitosa que logo levou Renato a pensar em sua brandade de siri para acompanhar, já que apresenta certa cremosidade dada pelo creme de leite fresco.

Saboreamos na sequência uma moqueca de camarão feita no estilo baiano com leite de coco, farofa de dendê e purê de banana. A pimenta dedo de moça que veio no prato como decoração eu comi quase inteira, para combinar com o Marvadeza, apimentado também com xarope de pimenta e gengibre. Devo ter alguma descendência baiana, sou chegada numa pimenta.

O quarto prato foi um Baião de Dois, receita do Norte de Minas feita com a dupla arroz e feijão acrescida de carne seca, abóbora e queijo coalho, que, na versão do Renato, foi chamada de Baião de Muitos, já que quiabo e abobrinha enriqueceram a gama de sabores.

O coquetel escolhido nessa etapa foi o Carma Nevo por ser feito com licor de pequi, além da cachaça Jamburana. E por quê? Porque pequi e carne de sol têm tudo a ver, é um terroir clássico, além do jambu. A harmonização pode ser feita por afinidade ou por oposição, e Renato explica que gosta muito da afinidade para definir critérios ao harmonizar.

Essa rica experiência repleta de conhecimento tem que perdurar além da quarentena – é o que os alunos que experimentam desejam. A próxima quinta-feira já será a sétima edição desse projeto e o tema será “Vinhos e Pratos Leves e Fortificados”.

No sábado, dia 16, entram em cena os músicos Philip Hansen (violoncelo), Ana Zivkovic e Roberta Arruda (violinos) e Mikhail Bugaev (viola), que são destaques na Filarmônica de MG; eles tocarão on-line algumas peças e ficarão em todo o jantar para conversarmos sobre música. Os preços variam entre R\$ 190 e R\$ 280 e as inscrições podem ser feitas por telefone/WhatsApp (31)98876-1331 ou via Instagram @renatoquintinogastronomia.

Acesse: www.degustatividade.com.br.



Fique em casa, se proteja, que vamos até você!

danielaguimaraesdoceria@gmail.com | @danielaguimaraesdoceria | [f danielaguimaraesdoceria](https://www.instagram.com/danielaguimaraesdoceria) (31) 98484-9899

ifood

99food

UberEats

Rappi

WhatsApp Loja*