



GASTRONOMIA

Léa Araújo

Bate Papo no Fogo

CHEFS renomados, como Léo Paixão, Flávio Trombino e Kiki Ferrari, estrelam série virtual Fuegos Festival

FOTOS / Arquivo Pessoal



Léo Paixão



Flávio Trombino

O Fuegos Festival é um evento que reúne os mais experientes assadores de BH ao redor da brasa para oferecerem ao público o que há de melhor em técnicas de cozimento no fogo.

Em tempos de isolamento, um dos idealizadores do projeto, Marcelo Wanderley pensou em algo que pudesse traduzir o conceito do projeto em respeito às orientações dos órgãos de saúde, com o objetivo de manter a comunicação com os assadores, fornecedores e levar entretenimento de qualidade para o público.

Inspirado na mais importante plataforma de streaming do mundo, a Netflix, o Fuegos Festival criou uma série original, para levar divertimento e conhecimento para os amantes do fogo e da boa gastronomia.

Em meio à natureza que circula o restaurante Xapuri, foram gravados os três episódios da primeira temporada que estreou no dia 28 de julho nas redes sociais (Instagram @FuegosFestival e Youtube/FuegosFestival).

Estrelando nos primeiros episódios estão nomes importantes da gastronomia mineira: Leonardo Paixão (Glouton), Flávio Trombino (Xapuri) e Kiki Ferrari (Chef n Boss).

Os episódios terão, em média, 20 minutos de duração, exibidos de 15 em 15 dias e serão dadas valiosas dicas de preparo, além de indicação de fornecedores de qualidade, através de uma consistente curadoria na busca de um elevado padrão distinguido pelo “Selo de Qualidade Fuegos”.

No primeiro episódio, Leonardo Paixão, também idealizador do projeto Fuegos Festival, abre o “Bate Papo no Fogo” contando sobre a importância do descobrimento do fogo há 1 milhão de anos.

Discorre também a respeito das mais variadas formas de cozimento como forno e radiação da brasa e dá uma verdadeira aula sobre cocção de alimentos. Sua enorme apreciação pela “carne de segunda” não lhe permite assim chamá-la, já que acredita que todas as carnes são de primeira.

Prefere dividir em carnes duras e carnes macias. As mais duras precisam de horas e horas de cozimento em baixa temperatura para que sejam quebradas suas proteínas e colágenos e assim se tornarem macias.

No primeiro episódio, ele prepara dois cortes: Angus da

marca Carapreta Carnes Nobres e a língua de boi. Tanto a maçã de peito quanto o ossobuco foram enroladas em papel alumínio e ficaram por oito horas no alto da parrilla Construflama, toda feita em aço inox da mais alta qualidade do mercado, vinda de São Paulo exclusivamente para as gravações do programa.

Únicos temperos usados foram sal e fumaça. A lenha de árvores frutíferas dá um toque especial de defumação na finalização do preparo. As carnes ficam tão macias que é possível cortá-las com uma colher.

O ossobuco, parte da canela do boi, ainda tem um tesouro guardado, o tutantó, que pode ser apreciado com uma fatia de pão ou comido diretamente do osso para a boca mesmo. A língua do boi precisa de quatro a seis horas de cozimento na parrilla e depois desse período a casca sai facilmente.

Léo Paixão recomenda cortar em forma de steaks, temperar com sal grosso e manteiga para dar um boa caramelizarão na parrilla, já que é um corte que não tem muita gordura.

Produzidos em fazendas próprias no norte de Minas Gerais, os cortes Carapreta têm garantia de origem e rastreabilidade desde o embrião. Foi a primeira no Brasil a conquistar o selo Angus Sustentabilidade, que atesta a produção sustentável da fazenda à mesa, pela Associação Brasileira de Angus e auditado pela alemã Tüv Rheinland.

No pré-lançamento da série Bate Papo no Fogo, Leonardo Paixão preparou ao vivo numa “live” o Prime Rib Carapreta, corte que necessita de pouco tempo no fogo. Temperou com chimichurri mineiro, que leva ora-pro-nóbis picado na ponta da faca juntamente com outras ervas frescas orgânicas da Dei Falci. A sugestão de harmonização é uma cerveja Copo Lagoinha da Wals, uma pilsen leve e refrescante.

O projeto possui como base a promoção do turismo virtual através de curtas-metragens da produtora Play P Produções, responsável pelo excelente trabalho de captação e edição dos vídeos.

Conta também com o apoio da Belotur (PBH) e a Secretaria de Cultura e Turismo do Governo do Estado de Minas Gerais.

Acesse: www.degustatividade.com.br

