



/05/sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

PROJETO busca levar para sua casa uma experiência digna de um restaurante requintado

No Dia dos Pais, os chefs Mário Santiago e Felipe Galastro, em parceria com Talita Viza, coordenadora do curso de Gastronomia da Faculdade Arnaldo, inauguraram o projeto Cozinha de Artesão com o objetivo de levar até a sua casa uma experiência digna de um restaurante requintado. O menu foi elaborado com petiscos, prato principal e sobremesa, sendo disponível uma adaptação para vegetarianos. Além de uma cartilha de preparo e finalização dos pratos, os chefs gravaram um vídeo com todo o passo a passo para execução do menu.

Quatro petiscos iniciaram o cardápio, sendo devidamente recomendada a ordem de apreciação de acordo com a evolução de sabores. O filé curado em crosta de pó de cogumelo serviu como base para um potente creme de dijon com raiz forte para receber picles de nabo e uma delicada tempurá de nori. Na versão vegetariana, o Portobello fez o papel do filé, sendo retirado o seu caule e grelhado numa frigideira com a parte oca para cima a fim de conter o caldo que emana da cocção.

No perfeito equilíbrio de sabores, pato defumado (ou bouquet de shimeji na versão vegetariana), aióli de páprica, mini-agrião e crocante de polvilho fizeram alegria do segundo petisco em que se sentiam as notas de defumação e a picância da páprica. Sem nenhuma chance de erro, o miniburger de cupim e uma fatia de queijo canastra formaram o recheio de um sanduichinho de pão de queijo da Alagoa, na mais pura definição de “comfort food”. É claro que o ketchup foi caseiro e um tomate confitado entrou no lugar da carne para apreciação da opção vegetariana.

O último petisco teve a função de ativar a salvação pela acidez marcante e preparar o paladar para o prato principal. Trabalhados em harmonia, atum mei cozi (ou palmito para os vegetarianos), salsa verde, pico de gallo e broto de coentro em cima de um crocante de batata nixtamalizada fecharam com chave de ouro a primeira etapa do show dos artesãos.

Porco e milho, um casamento perfeito, cada um em duas versões, foram a genialidade do prato principal. Picanha suína no sous vid e carré de leitãozinho, cortes da raça Duroc, foram finalizados na frigideira e estavam muito macios, qualidade garantida pela VPJ Alimentos, marca reconhecida por carnes de alto nível. A gordura da picanha serviu para selar o carré e trazer de volta a pele pururucada.

O milho apareceu em duas texturas, sendo muito bem trabalhado no creme de milho defumado e em um citronete de minimilho tostado, que trouxe acidez ao prato. Triângulos de massa harumaki recheados de cogumelos e taioba fizeram parte do complemento do prato no quesito crocância, além de estarem muito saborosos.

A berinjela substituiu muito bem uma carne, principalmente pela sua textura. Foi glaceada em um molho cheio de umami com missô, kombu e cogumelos. Até então, o prato já era um sucesso e ainda foi elevado pela chamada botarga caipira. Trata-se de gema de galinha caipira curada no sal até ficar durinha a ponto de ser ralada sobre o prato, um luxo.

Na sobremesa, a combinação clássica e também sem erro de chocolate com morango. E o que um grande chef faz diante de sabores banais? Incrementa com um toque especial a ponto de surpreender. Os morangos se tornaram negros e aprendemos esse processo de mudança de cor na chama do maçarico ou até mesmo na trempe do fogão.

O sabor não se altera, mas dá um charme ao prato. Acompanhou um cremosíssimo bolo de chocolate meio amargo e um sorvete pra lá de especial.

Em comemoração aos cinco anos da Alento Sorvetes, Talita desenvolveu uma receita de sorvete de caramelo salgado, após vários testes até chegar a perfeição. Para apoiar esse espetáculo de sorvete ainda vieram biscoitos amanteigados quebrados aleatoriamente e que serviram também de elemento crocante da sobremesa.

Eu já sabia que esse menu seria de altíssimo nível, já que acompanho o trabalho dos chefs há anos e sei do potencial de cada um. Ao sentir cada detalhe no palato, veio a comprovação de que realmente foi algo muito bem pensado. Galastro é expet em carnes e já ganhou o merecido prêmio de chef revelação.

Santiago acaba de se formar na Le Cordon Bleu e estagiou por três meses no Noma, na Dinamarca, três estrelas Michelin, eleito por quatro vezes o melhor restaurante do mundo pela The Worlds 50 Best. A Cozinha de Artesão é um propósito que surgiu para brilhar.

Mais experiências gastronômicas:
www.degustatividade.com.br

Cozinha de Artesão

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



ATENDIMENTO ONLINE

31 98421-4804



@IntervipIntercambios

ATENDIMENTO

PRESENCIAL

Agende seu horário

Educação Internacional

