

GASTRONOMIA

Léa Araújo

NA ampla cozinha do chef mineiro, é possível acompanhar os passos do preparo do prato de qualquer mesa escolhida

Renato Quintino foi um dos primeiros chefs a adaptar-se ao esquema de confrarias on-line em virtude da pandemia. Com a abertura dos bares e restaurantes decretada, já retomou as aulas presenciais em seu espaço no bairro São Pedro, onde há mais de dez anos reúne amantes da boa comida e da cultura gastronômica mundial.

Desde os 16 anos ele se aventura na cozinha. Começou a dar aulas em 1996, após adquirir experiências chefiando restaurantes, além de ter viajado pelo mundo em busca de conhecimentos e técnicas culinárias. Foi professor da ABS-MG (Associação Brasileira de Sommeliers) por cinco anos na matérias de harmonização, enologia, vitivinicultura e regiões do velho e novo mundo.

A cozinha ampla e aberta é totalmente integrada ao ambiente, sendo possível acompanhar todos os passos do preparo do prato de qualquer mesa escolhida. O espaço tem dois

andares e recebe eventos empresariais, pequenos casamentos e festas até 100 pessoas.

O menu preparado para essa grande noite passeia pela gastronomia mundial e mescla conceitos e ingredientes de diversos países na criação de receitas rebeldes. Começamos a rebeldia com dumplings, bolinhos chineses que Renato reinventou com berinjela, farinha de pão e parmesão ao molho alla parmigiana.

O maçarico deu uma gratinada nos dumplings mergulhados no tomate pelado, extrato de tomate deliciosamente temperados com pimenta calabresa, páprica, orégano, sal e pimenta-do-reino. Ao sair do forno, um cheiro maravilhoso dominava o ambiente e a boca salivava de vontade de provar essas almondegas vegetarianas. O vinho escolhido para harmonizar foi o argentino Finca El Origen Malbec Rose.

O bacalhau é um dos peixes preferidos do

Receitas Rebeldes por Renato Quintino

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



SALMÃO



O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla
pontena

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

chef Renato Quintino, e com certeza um dos meus também. Vai muito além de Portugal e é amplamente apreciado nas diversas gastronomias do mundo com seus diversos nomes como Kabeljauw na Holanda, Cabillaud na França, Bacalao na Espanha e Baccalà na Itália.

Na verdade, o termo bacalhau refere-se à técnica de salgar e dessalgar o peixe, sendo o Gadus Morhua tido como o mais nobre, encontrado em águas frias da Noruega. Na Amazônia se faz um ótimo bacalhau de pirarucu.

Renato já fez muitas receitas clássicas portuguesas e nessa aula rebelde a versão dada ao peixe lembrou o bacalhau à Vicentina pelo uso de aliche e alcaparra, acrescido de curry, legumes, cogumelos eryngii e portobelo, além do molho Café de Paris. Casa Santos Lima Corvos de Lisboa foi o tinto que harmonizou com esse prato. Nada mais apropriado, já que Portugal é o considerado o país do bacalhau.

O galetto me impressionou pela suculência e tempero completamente envolvido no interior da ave. O segredo é a marinada em que o galetto dorme de um dia pro outro. Foi acompanhado por um ótimo purê de cenoura incrementado

com gengibre, erva-doce e cominho.

A rebeldia do quarto prato foi criar um baião japonês. No lugar do queijo coalho, o tofu. Ao invés de usar feijão de corda, usou o feijão azuki. A carne de sol desfiada permanece e ainda recebe shitake, shimeji, pasta de gengibre e croutons ao shoyu para enfatizar o caráter oriental dessa versão rebelde de baião. O chileno Ancla Odfjell Reserva Cabernet Sauvignon, de uvas provenientes do Valle del Maipo e Maule, com sua intensidade, suportou a potência do prato.

O moscatel de Setúbal finalizou o jantar ao lado do semifredo halvah, halwa, halva, halava, nas diversas formas de se referir ao doce à base de pasta de gergelim típico da cozinha do Oriente Médio. A varanda é extremamente agradável e passamos horas conversando sobre astrologia, mais um dos conhecimentos que Renato domina e dá aulas.

Criatividade é a marca registrada de Renato, que não costuma repetir receitas, está sempre inovando e inventando novos sabores e experiências. Sempre me surpreendo.

Mais experiências gastronômicas:
www.degustatividade.com.br