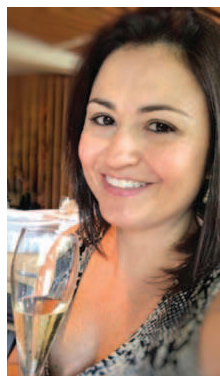


GASTRONOMIA

Léa Araújo

Festival Fartura Gastronomia

EVENTO ganha formato digital, com mais de 50 horas de conteúdo e pratos que poderão ser degustados nos restaurantes ou via delivery



Em formato digital, o Festival Fartura deste ano será realizado entre os dias 11 e 13 de dezembro, com uma intensa programação com mais de 50 horas de conteúdo on-line, entre dicas, receitas, lives de empreendedorismo, shows de música e teatro. Trinta chefs de BH, São Paulo, Brasília, Fortaleza, Belém e Porto Alegre se juntaram em duplas para elaborarem cardápios baseados em ingredientes típicos que poderão ser apreciados nos restaurantes participantes (R\$120 por pessoa, em média) ou pedidos via delivery (R\$290 para duas pessoas), conforme disponibilidade. Jabuticaba, mandioca, baru, rapadura, azeite e banana serão as estrelas do cardápio em que os chefs usaram e abusaram da criatividade para compor os pratos.

O menu desenvolvido por Caio Soter e Saulo Jennings é baseado em jabuticaba

e mandioca, que estão presentes desde a entrada, passando pelo prato principal e até na sobremesa. Estará disponível no restaurante O Jardim (BH) e Casa do Saulo (Belém), exclusivamente nos três dias de evento. Tive o prazer de provar as criações desses dois talentosos chefs, além de aprender um pouco mais sobre a rica cultura gastronômica paraense.

A mandioca, também conhecida por aipim em alguns lugares e por macaxeira do Pará, é um insumo de grande importância no nosso País e base alimentar do povo nordestino, de onde se tira o tucupi, a maniçoba, a tapioca e diversos tipos de farinha. A jabuticaba é nativa da Mata Atlântica e velha conhecida dos quintais das casas mineiras. Seu uso na alta gastronomia contemporânea tem crescido, principalmente por chefs que



FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

prezam pela tradição de produtos locais.

Dois bolinhos de mandioca com recheios diferentes, acompanhados de geleia de jabuticaba picante, fazem parte da entrada. Um de porco e outro de piracuí, uma espécie de farinha de peixe muito consumida na Amazônia, feita de um peixe cascudo de carne amarela, chamado acari.

O prato principal poderia ser chamado de "Terra e Rio", composto da barriga de porco mineira e da barriga do pirarucu, o maior peixe de escama do mundo, habitante das águas da Amazônia. A barriga desse peixe é muito parecida com a do porco, já que é entremeadada de uma gordura e permite que seja retirado um corte alto e suculento. O pirarucu usado nesse prato faz parte do projeto de manejo sustentável em Pixuna do Taparú, responsável pelo sustento de mais de 250 famílias numa única comunidade. Saulo explica que também pururucou a gordura do peixe, assim como se faz com o porco, mas não precisou levar ao forno, sendo necessária uma leve grelhada para chegar no ponto. Para dar um toque mineiro, uma glace de frango caipira foi acrescentada no pirarucu. Ao lado, a barriga de porco com melado de jabuticaba e a mandioca que acompanha foi

apresentada em duas versões: purê e frita em cubinhos.

A sobremesa é um bolo de macaxeira com calda e sorvete de jabuticaba. Por cima, pickles de beterraba que dá um toque de acidez e imita as escamas do peixe. Genial!

Nas seis capitais participantes o time de peso é composto por Rodrigo Oliveira (SP) e Thiago Castanho (PA); Janaína Rueda (SP) e Flávio Trombino (MG); Morena Leite (SP) e Vico Crocco (RS); Saulo Jennings (PA) e Caio Soter (MG); Matheus Paratella (MG) e Ronny Peterson (DF); Caetano Sobrinho (MG) e Eduardo Campelo (CE); Marise Rache (MG) e Marcelo Gonçalves (RS); Paulo Anijar (PA) e Thiago Paraíso (DF); Eliana Ferreira (PA) e Ivan Prado (CE); Daniela Martins (PA) e Marcelo Schambeck (RS); Diego Badra (DF) e Marco Gil (CE); Rosario Tessier (DF) e Natalia Tussi (RS); Marcelo Petrarca (DF) e Mara Salles (SP); Felipe Viana (CE) e Carlos Kristensen (RS); Van Régia (CE) e Manuelle Ferraz (SP).

Todo o conteúdo poderá ser acompanhado no site farturabrasil.com.br.

**Mais experiências gastronômicas
no degustatividade.com.br.**



CARRÉ DE CORDEIRO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla portenha

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656