

/04/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Fabriqueta Gastronomia

GASTROBAR em Contagem oferece sete opções de hambúrguer, além de outros petiscos e drinks variados

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



Lá pelas bandas de Contagem, descobri um gastrobar com comida boa, ambiente agradável, bom atendimento e a história de alguém que largou a profissão para se realizar na gastronomia. Tudo começou quando o advogado Wellington Oliveira (ou simplesmente Wel), que adora comer bem, decidiu abrir sua hamburgueria.

No final do ano de 2016, pediu demissão no escritório de advocacia onde trabalhou por mais de seis anos e foi construir seu sonho, no braço (literalmente). Como servente de pedreiro, ajudou a construir a pequena loja para 35 clientes de decoração rústica/industrial e cheia de detalhes interessantes.

Logo que foi inaugurada, a casa esteve cheia todos os dias e a ampliação foi inevitável. Após um ano de vida, a hamburgueria que fabrica seus próprios pães e molhos fechou as portas por quatro meses, mas para crescer no espaço e no conceito. Não obstante os hambúrgueres ainda serem o carro-chefe da casa, hoje a Fabriqueta Gastronomia oferece aos seus clientes petiscos, sanduíches, pizzas, refrigerantes artesanais, cervejas da casa, drinks, hidromel, focaccia Italiana, baguete com queijo canastra, brioche com gotas de chocolate, panetone, chocotone, quase tudo de fabricação própria.

São sete opções de hambúrgueres variando entre R\$26 e R\$33, além de sandubas com toque especial, como pão com linguiça artesanal e requeijão cítrico (R\$22), hot dog de ciabatta com queijo Canastra (R\$23), buraco quente de moela (R\$21) e até bao, o pão chinês cozido no vapor com barriga de porco marinada (R\$24). As pizzas são feitas com fermento natural, em nove sabores de 30cm. Os preços não passam de R\$39.

Foquei nos petiscos e já provei de todos, sendo o cogumelo recheado com ragu de

linguiça (R\$27) e o croquete de carne de panela (R\$25) os meus preferidos. A coxinha da asa (R\$24) é envolvida por um molho agriocoe realmente picante que me conquistou também. Vale a pena também pedir a coxinha de rabadá (R\$23), o pastel de camarão (R\$26) e a barriga de porco com mel de pimenta (R\$25).

Passando o olho pelas bebidas avistei um hidromel, fermentado que tem como principais ingredientes água e mel, sendo considerada a bebida mais antiga do mundo, com evidências arqueológicas do século VII a.C. Renovou sua notoriedade principalmente por meio dos seriados Vikings e Game of Thrones e hoje é um produto em ascensão. O Ferroadá Hidromel é produzido no bairro Santa Cruz Industrial, em Contagem, e pode ser apreciado na Fabriqueta por R\$12 na taça de vinho branco, no copo de shot, ou no copo On The Rocks com gelo. É bem docinho e apresenta 14% de teor alcoólico.

Wel administra a casa de forma geral, sempre de olho nas panelas, com a ajuda de uma equipe muito competente, como faz questão de frisar. Os sete meses de casa fechada durante a pandemia foram duros, porém, serviram para reajustar algumas rotas. Houve redução de mesas para manter o distanciamento, disponibilização de álcool 70% a todos os clientes e equipe de atendimento de máscara.

Vale lembrar que Contagem não aderiu à lei seca e o consumo de bebidas alcoólicas está permitido nos bares e restaurantes. A cidade não segue o "Plano Minas Consciente", embora crie normativas similares às do governo do estado. Para o ano que vem, há projetos de voltar com o curso de pães artesanais na Fabriqueta, além da implantação do delivery.

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