

/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

A Casa da Agnes

CULINÁRIA e arte são combinadas em endereço charmoso no bairro Santo Antônio



FOTOS / Arquivo Pessoal Léa Araújo

Pouco antes do início da pandemia, as maravilhas de Agnes Farkasvölgyi feitas no buffet Bouquet Garni desde 1989 foram transferidas do bairro Santa Efigênia para o Santo Antônio e lá as portas foram abertas para almoço. A Casa da Agnes mescla gastronomia e arte, as maiores paixões da banqueteira.

A parede é decorada com tabuleiros de alumínio antigos que foram amassados e transformados em obras de arte. Os cacos de pratos viram objeto de decoração e até no banheiro há uma série de detalhes, que deixo a descrição em segredo para que você mesmo possa descobrir in loco. Tudo foi arquitetado pela própria Agnes, que coloca em prática sua graduação em Belas Artes esbanjando criatividade num ambiente alegre e colorido.

Enquanto estávamos em lockdown, o projeto "Na Mesa com a Agnes" apresentou

uma edição em homenagem a quatro artistas brasileiras, na criação de uma caixa com quatro tempos para serem finalizados em casa em um jantar on-line com a Agnes. Obras de Mira Schendel, Tarsila do Amaral, Lygia Clark e Beatriz Milhazes foram fonte de inspiração para transformação dos ingredientes.

O menu foi extremamente fácil e prático de ser executado, com patê de campanha, carpaccio de carne e palmito, papilote de galetto ou atum e pana cotta a R\$320 para duas pessoas. A próxima caixa será elaborada para comemoração do Dia das Mães.

Com a flexibilização do funcionamento de bares e restaurantes anunciada esta semana, A Casa da Agnes voltou a abrir durante o almoço para receber os clientes das 12h às 15h. Ao seu lado está o chef Shima, artista visual com formação em Design que se



aventurou nas panelas e casou perfeitamente com as ideias de unir gastronomia e arte que Agnes propõe. "Quando a gente pensa num prato, a gente está pensando em uma obra de arte para as pessoas terem uma experiência artística", exalta Shima.

O menu de três etapas, com três opções em cada uma delas a R\$72 por pessoa, está de volta, com novidades a cada dia. Um menu de pratos fixos também estará disponível. Terá sempre opção vegetariana no prato principal além da salada do dia. Na reabertura, o carpaccio de tomate com molho de gengibre e folhas baby marca presença. O prato austríaco Wiener Schnitzel com batatas cítricas e redução de jaboticaba sai a R\$42. Sexta-feira terá feijoada a R\$43 ou R\$37 a versão veggie.

Almocei por lá nos poucos dias em que ficou aberto no ano passado e gostei bastante da proposta leve e saudável. Não sobrou nenhuma gota do delicioso caldo que marina o ceviche de tilápia. Imagino que o preparo já venha na xícara justamente para ser apreciado até a última gota. Acompanha milho cozido estilo aquele de praia em que você dá uma boa dentada e chips de batata doce. Cruditéis são legumes crus cortados em formatos alongados para serem mergulhados e molhos e chef Shima preparou três tahines nos sabores cacau, curry e páprica defumada além de uma saladinha para acompanhar abobrinha, cenoura e aipo.

Gosto muito da versão de risoto em que o arroz é substituído por quinoa, deixando a receita mais nutritiva e saudável. O risoto de quinoa do Shima leva pesto, cogumelos, castanha do Pará e queijo ralado. Exala perfume na mesa e é para raspar o prato sem culpa. Provei também como prato principal

o arroz de pato e paio, bem caldoso, farto e saboroso, marca registrada da Agnes. Os tomates assados desmancham na boca!

Um show de texturas que representa a pura mineiridade é a torta folhada com requeijão e goiabada, espuma de doce de leite e pé de moleque criada pelo Shima. Cada ingrediente foi trabalhado como uma melodia que vai dos graves aos agudos, representando os diferentes sons que a comida ecoa na boca. O atendimento será feito somente com reservas, já que a casa é pequena e, assim, as mesas serão controladas para garantir o devido distanciamento. Informações pelo (31) 98738-7066.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br



CARRÉ DE CORDEIRO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla porteña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656