

/06/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Cozinha Santo Antônio

PESQUISADORA da história da gastronomia mineira, Juliana Duarte busca para seus pratos insumos orgânicos que chegam através de pequenos produtores

Histórias que envolvem paixão pelo que se faz transbordam emoção e refletem no sucesso de qualquer empreitada. É visível o cuidado e o carinho que Juliana Duarte dedica à Cozinha Santo Antônio. Cozinheira, historiadora e pesquisadora da história da gastronomia mineira, ela valoriza a cultura alimentar, busca por insumos orgânicos, de origem, que chegam através de pequenos produtores. Mas, antes disso tudo, Juliana trabalhava na publicidade, enquanto, paralelamente, estudava gastronomia e vendia seu disputado patê na Feira Fresca.

No Instagram (@cozinha_santoantonio) Juliana publica fotos com ingredientes, curiosidades e suas histórias, vez ou outra equilibra legumes na cabeça e se diverte com os textos que escreve na legenda: “Vejam vocês como ando cada dia mais equilibrada, tá ficando facinho já”, começa com muito

bom humor sobre um tema importante.

“E o equilíbrio por aqui não é só modo de falar não, está presente em todas as nossas escolhas e decisões do que vamos colocar na mesa e nas quentinhas. Hoje é um dia especial pra falar sobre isso, é o ‘Stop Food Waste Day’, um dia pra gente pensar em como consumimos os alimentos, o que desprezamos, o que jogamos fora, o que valorizamos. Uma espiga de milho banguelinha é menos gostosa? Uma cenoura com duas pernas é feia? Uma batata doce grande não serve pra ir pra mesa? Umbigo de banana é comida? E folha de batata doce, serve pra quê?”.

O Stop Food Waste Day tem o objetivo de educar e engajar para a mudança em relação ao desperdício de alimentos.

O cardápio muda de acordo com o que se tem de mais fresco e gostoso para cozinhar, já

FOTO / Arquivo Pessoal



CARRÉ DE CORDEIRO



O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla
portenha

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

que o respeito à sazonalidade dos ingredientes é o princípio-base da Cozinha Santo Antônio.

No início da semana, Ju Duarte divulga o menu da semana com foco na comida caseira de terça a sexta e, no fim de semana, ela entra com pratos mais elaborados.

Desde receitas de família bem mineiras até pratos consagrados da cozinha do mundo, como a francesa e oriental, há sempre novidades em seu restaurante. Todos os dias há opção vegetariana, como o escondidinho de cogumelo, ratatouille e tian de legumes, por exemplo.

As quentinhas saem por R\$ 38,00 e incluem uma saladinha. Na última semana estrelaram sobrecoxa de frango com cítricos, lombo assado com umbigo de banana, carne braseada na panela e feijão tropeiro. Sábado e domingo as opções são arroz de pato de paio, boeuf bourguignon e bacalhau com ingredientes brasileiros, que saem a R\$ 55,00.

Juliana elaborou, recentemente, o cardápio “Mata Fome”, que engloba comidinhas para um lanche rápido e fácil ou até mesmo para montar uma mesa de petiscos.

As delícias são: lagarto escabeche para comer com o pão da padaria (R\$ 20,00), pernil desmanchando com pão de queijo da canastra da Lu Bonita (R\$ 35,00), patê de campagne com tomatinho e pickles de cebola (R\$ 35,00), salmão gravlax com sour cream (R\$ 50,00), torta da de frango pinga & frita (R\$ 35,00) e bolos de mexerica e fubá (R\$ 18,00).

Já imaginei uma taça de espumante e o happy hour garantido com esses quitutes reunidos. E, por falar em vinho, 28 rótulos

estão disponíveis no delivery com preços de R\$ 65,00 no Quereu Cabernet, até R\$ 570,00 no Chateau Teyssier Tinto.

A última novidade é o cardápio de sanduíches étnicos que será inaugurado em parceria com a Padaria Bonomi. Dentre eles, o Katsu Sando é o encontro do pão macio da Bonomi com a barriga de porco crocante assada a baixa temperatura e empanada no panko da Cozinha Santo Antônio. Sanduíche japonês criado para alimentar as gueixas que não tinham tempo de comer, como reza a lenda.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br

FOTOS / Rafael Motta

