

/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

The NYC Deli Show

MÚSICA do filme “Manhattan” inspira primeiro prato da aula do chef Renato Quintino



FOTOS / Arquivo Pessoal/ Léa Araújo

Rhapsody in Blue, o nome da música de George Gershwin que homenageia Nova York no filme “Manhattan” de Woody Allen, em 1979, foi a inspiração para o primeiro prato da aula The NYC Deli Show do Renato Quintino.

Uma obra de arte composta por ingredientes em tons de azul como o creme de jenipapo, repolho roxo, chá azul, mirtilo e o queijo azul gorgonzola. Ainda para decorar, flores comestíveis nessa mesma tonalidade, como a maravilhosa *Rothea myricoides*, a flor-borboleta.

O prato mescla o sabor forte do gorgonzola com o adocicado dos frutos nesse show de cores azuladas. Fiquei encantada.

O jenipapo é um fruto típico da Amazônia e da Mata Atlântica e quando ainda está verde apresenta um composto orgânico

chamado genipina, que, em contato com oxigênio, proteínas e calor, dá o tom azulado aos preparos. Outro ingrediente capaz de gerar um corante natural é o repolho roxo, que após ter o líquido do seu cozimento reduzido por cerca de uma hora e meia com pitadas de bicarbonato, vai se transformando do roxo para o azul. O corante alimentar azul natural pode ser usado para tingir sorvete, chantilly, granulado de coco, creme inglês e até pães.

Passada a emoção de tons azuis começaram os belos sanduíches com peixes, pastramis e salsichão, típicos das delicatessens de Nova York empratados para serem devorados de garfo e faca ou tradicionalmente com as mãos, para quem preferisse. O que fiz? Fiz dos dois jeitos, porque acho válida toda e qualquer experiência gastronômica.



O arenque, também conhecido como Hering, é um peixe que vive em águas profundas e geladas do Atlântico Norte. É parecido com a nossa sardinha, muito saboroso e rico em ômega-3, um recheio perfeito para sanduíches após uma boa marinada.

A Cohen&daughters é a única empresa de Minas Gerais a preparar e comercializar o Hering marinado e conservado em azeite de oliva extra virgem e cebola, um produto exclusivo importado da Noruega.

Provamos a iguaria com creme de ovos, mostarda e dill no pão de cebola judaico da Simone Wajzman. Esse mesmo pão de cebola combinou também com pastrami de salmão, pepino em conserva com dill, coleslaw e cream cheese de wasabi. O salmão deve curtir por três dias na marinada a base de sal marinho grosso, açúcar mascavo, sementes de coentro e cominho, pimenta do reino, páprica defumada doce, dentre outras especiarias.

Teve pastrami tradicional, o de peito de boi, da Frios Fantini, para ser apreciado com molho cremoso de mostarda, feito na hora, queijo maçaricado e pickles no pão de centeio da Baru Panetteria. E não poderia faltar o famigerado hot dog, nosso tão conhecido cachorro quente. Renato indicou o salsichão da Pif Paf ou da Cerati para lambuzar no molho de ketchup, mostarda, cebola e bacon.

A sobremesa não poderia ser outra, senão a deliciosa cheesecake, torta de queijo tão popular dos Estados Unidos. Passou ainda para degustação uma babka de frutas vermelhas da Simone Wajzman. O pão tem origem nas comunidades judaicas do leste da Europa e foi levada por imigrantes para os Estados Unidos, se popularizando nas

padarias de Nova York.

E porque não harmonizar sanduíches com vinhos? À disposição dos alunos estava um wine bar da Casa Rio Verde com 12 rótulos a serem degustados. Comecei pelo espumante Courmayeur Brut de excelente custo-benefício a R\$52,90 e poderia seguir com ele até o final da noite.

O Riesling da premiada vinícola alemã Werner Anselmann me chamou atenção pela complexidade de aromas e equilíbrio (R\$180). O vinho Ribeiro Santos Dão DOC (em promoção de R\$ 143,45 por R\$ 96,11) foi indicado pelo sommelier Flávio Henrique para o cachorro e quente e casou muito bem.

Destaco também o Montepulciano D’abruzzo Dop Mo Riserva, que recebeu classificação de Tre Bicchieri pelo guia Gambero Rosso, importante premiação italiana, que está saindo de R\$ 314,25 por R\$ 188,56 na Casa Rio Verde.

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