

/05/ sociedade

GASTRONOMIA

— Léa Araújo

Ora Tiradentes

AS deliciosas folhas de quintal são sempre estrelas nos preparos do chef Felipe Oliveira

Do latim, ora-pro-nobis significa “rogai por nós” e além de ser termo utilizado com frequência em cerimônias e celebrações católicas, em Tiradentes é iguaria gastronômica rica em proteínas que envolvem lendas e simbolismo. Seu nome popular foi criado por pessoas que colhiam suas folhas no quintal de um padre, enquanto este rezava uma ladainha, cujo refrão, ora-pro-nobis, era repetido a cada invocação. Foi daí que surgiu o nome de um dos restaurantes de gastronomia mineira contemporânea mais cotados em Tiradentes.

Considerada como PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais), o ora-pro-nobis não tem nada de não convencional no menu do Ora. Por lá as deliciosas folhas de quintal estão sempre estrelando nos preparos do chef.

No menu de 2021 se faz presente como acompanhamento do peixe do dia (R\$85) e não sai de perto daquele maravilhoso arroz caldoso servido com barriga de porco (R\$76), um dos clássicos do Ora. Seja entremeadada no arroz ou simplesmente refofada, o chef prova que a folha naturalmente untuosa vai bem tanto com porco como com peixe.

Participante da primeira edição do Mestre do Sabor da TV Globo, o chef Felipe Oliveira abriu o Ora em Tiradentes há dois anos. Antes chefou o Tragaluz Tiradentes e, em BH, cozinhou no Pellegrino, La Macelleria e Dávida. Seu prato emblemático é o Cupim Glaceado (R\$82), servido com um aveludado creme de baroa, vagens crocantes e cebola tostada. Foi o passaporte para sua entrada no reality gastronômico.



“A experiência de participar no Mestre do Sabor foi ímpar, de muito aprendizado, memória afetiva, troca de experiência, muito estudo e por estar vivendo algo novo na maior emissora de TV do Brasil. Foi também uma experiência de muitas emoções, não é fácil cozinhar para grandes chefs e ainda fazer Léo Paixão se emocionar com um prato que eu criei. Realmente é um programa que te tira da zona de conforto. A dica que eu dou é estudar muito a cozinha brasileira e regional, ter uma linha de criação bem definida, criar técnicas que dão certo em 50 minutos e ter muita calma”, conta Felipe Oliveira, com entusiasmo.

O chef busca trazer produtos típicos de Minas Gerais para suas criações. A mineiridade da linguíça caseira invadiu a burrata servida com focaccia feita na casa (R\$59), uma das entradas que achei bastante interessante.

Outra pedida imperdível é a queridinha dos lanches. Recheada de rabada, a coxinha do Ora é fornecida pelo Buffet Cecilia Resgalla responsável também pela coxinha de língua que o chef Djalma Victor colocou no cardápio na Rotisseria Central e da coxinha de pato que o chef Leonardo Paixão serviu no Nicolau Bar da Esquina.

Léo Paixão fazia questão de enviar o recheio preparado em BH para São João Del Rey semanalmente. Já o chef Felipe Oliveira treinou a equipe do buffet para executar o recheio de rabada com perfeição. No Ora ela é servida na cerâmica da Casa Grande especialmente desenvolvida para acoplar as seis coxinhas com emulsão de manjeriço (R\$43). Todo o vasilhame é dessa linda loja de cerâmicas artesanais que fica na rua paralela ao restaurante.

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



Provei também do steak tartare na ponta da faca com mostarda Dijon, ketchup, alcachofras, cebola, salsinha acompanhado de batatas rústicas (R\$49). Antigamente a receita levava jiló e o resultado era surpreendente. Diz o chef que vai voltar com essa receita - e eu aprovo.

Senti aquele gostinho do leite queimadinho que mãe costuma fazer no creme de doce de leite com farofinha de canela e raspas de chocolate (R\$22), uma sobremesa afetiva. O afeto continua no bolo de cenoura feito com receita de vó, com calda de chocolate quente e sorvete de chocolate (R\$22).

Boas novas: em agosto a casa será ampliada e ganhará um bar de vinhos e tapas. Já para julho será inaugurado o Ora Divinópolis, de onde vem grande parte dos seus clientes em Tiradentes.

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