

## GASTRONOMIA

Léa Araújo

## Mia Tiradentes

**CHEF Rafael Pires mostra toda sua experiência de 16 anos de cozinha no seu restaurante de gastronomia contemporânea**

Tiradentes está repleta de novos talentos. Rafael Pires começou a carreira de cozinheiro aos 17 anos com um curso básico de gastronomia por três meses no Senac de Tiradentes. Logo depois fez gastronomia em Barbacena e após se formar trabalhou em restaurantes de grande prestígio, como Vecchio Sogno, em BH, e no Fasano SP e Salvador.

Seguiu para o exterior e nos dois anos em que morou no Canadá atuou em três tipos de cozinha diferentes: brasileira, indiana e canadense. De lá rumou para França e esteve lado a lado com chef Cyril Bosviel por mais dois anos, discípulo de Joël Robuchon, em sua empreitada no Hotel Lè Royal do Institut Paul Bocuse. Nos dois anos seguintes cozinhou no Sofitel de Abu Dhabi, nos Emirados Árabes, até voltar para Tiradentes em 2013 e ficar cinco anos Pacco

e Bacco.

Faz dois anos que Rafael Pires realizou o sonho de ter seu próprio restaurante. O Mia começou com uma confeitaria em parceria com a Nara, sua mulher. O conceito foi ampliando até chegar no restaurante de gastronomia contemporânea, onde o Rafael mostra toda a sua experiência ao longo desses 16 anos de cozinha.

O couvert do Mia já começa impressionando com um brioche artesanal feito na casa que mais parece uma nuvem na boca. Acompanha mel silvestre da Canastra, terrine de campagne com pistache e Vinho do Porto, além de uma seleção de queijos premiados (R\$55).

São eles o Queijo D'Alagoa (MG), nosso parmesão mineiro, o Brisa de Itanhandu (MG), com sua camada de fungo branco (*penicillium candidum*) que deixa a textura



do queijo mais amanteigada, assim como o queijo francês Camembert da região da Normandia, e o Cuestinha Pardinho Artesanal da Fazenda Sant'Anna em SP, curado em caves subterrâneas em contato com um fungo especial que dá o aspecto rústico da casca de agradável amargor e textura macia por dentro.

As três entradas do menu são espetaculares, todas em seis unidades. O envelope de rabada com massa filo e emulsão de agrião (R\$38) tem recheio extremamente suculento e saboroso. Os mesmos elogios vão ao croquete de cordeiro ao molho de goiaba (R\$38).

E que equilíbrio tem o naan, aquele pão indiano, recheado com ragout de Joelho suíno condimentado e coalhada fresca, hortelã e pickles de cebola (R\$36). Para não perder nenhum desses espetáculos peça a degustação com dois de cada a R\$45.

Passada a euforia de início, a confirmação de que simplesmente todos os pratos que provamos estavam perfeitos. O carré de cordeiro ao molho de ervas (R\$110), muito macio, acompanha um purê de batata cremoso, simples, porém maravilhoso como o de Joël Robuchon.

Na falta de taioba a mostarda acompanha. Rafael é fera no purê e apaixonamos pelo homus com manteiga de garrafa que encaixa perfeitamente com a costela desossada ao denso e rico molho de rapadura (R\$72). A carne desmanchava no garfo e por cima vem baroa palha para dar uma boa crocância ao prato.

O tutu de feijão branco também estava um delírio, com copa lombo confitado em harmonia com a citricidade do vinagrete de maça verde e alho assado (R\$68). Mais um show de sabores com o arroz caldoso de pato, magret grelhado e alho confitado no

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



tamarindo (R\$86). Que almoço, minha gente!

Está em fase de captação de verba o projeto social do restaurante dentro do presídio APAC de São João Del Rei com arquitetura do Gustavo Pena. Toda a obra será feita pelos recuperandos desde a construção, até os móveis do salão e quando estiver pronto eles também atuarão no serviço do restaurante, cuidados com o plantio em horta orgânica, elaboração dos pratos na cozinha e atendimento das mesas como garçons.

É um processo de reabilitação e oportunidade de crescimento pessoal que tem reduzido o índice de reincidência dos egressos das APACs para aproximadamente 15%. Rafael será o chef executivo responsável pelo treinamento do pessoal e montagem do espaço ao lado de outros chefs consultores como Flávio Trombino, Fred Trindade e Caetano Sobrinho.

**Mais experiências gastronômicas no [degustatividade.com.br](http://degustatividade.com.br)**



**CARRÉ DE CORDEIRO**

**O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE**

**parrilla porteña**

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656