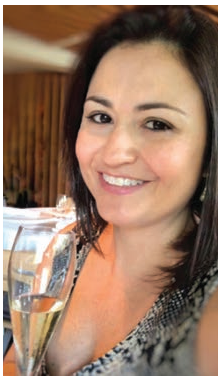

GASTRONOMIA

—

Léa Araújo

Chefs Contra o Câncer 2021

JANTAR beneficente, realizado todos os anos, arrecada fundos em prol da Casa de Acolhida Padre Eustáquio

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Anualmente, o jantar beneficente Chefs Contra o Câncer arrecada fundos em prol da Casa de Acolhida Padre Eustáquio. Já é a sétima edição do projeto, que já teve a participação dos melhores chefs do Brasil como Alex Atala, Claude Troisgros, Jefferson Rueda, Manu Buffara, Emmanuel Bassoleil, Saiko Izawa, Carlos Bertolazzi, Onildo Rocha, que se juntaram aos chefs mineiros mais premiados nessa causa tão nobre.

Leonardo Paixão, padrinho do evento, reuniu esse ano seu time de participantes da terceira edição do reality Mestre do Sabor e cada um foi responsável por um prato no jantar harmonizado de seis etapas no Glouton. Os ingressos foram vendidos a R$800 e se esgotaram em apenas quatro dias de divulgação. Foram arrecadados R$120.000 em doação para a CAPE.

Carol Francelino atua como cozinheira de criação e qualidade ao lado de Rodrigo Oliveira no Mocotó em São Paulo e estagiou por cinco meses no El Celler de Can Roca, na Espanha, considerado um dos melhores restaurantes do mundo. Abriu o jantar com muito sabor no tartar de carne de sol, picles de abóbora sobre chips de mandioca. Harmonização foi perfeita com o Jerez Fino Zuleta Delgado da importadora Premium. A salinidade elegante na taça equilibrou com o snack.

Cadu Moura é sub-chef do grupo Origem, em Salvador, além de ter seu próprio delivery o "Em casa". Foi um dos quatro finalistas do Mestre do Sabor. A entrada fria que ele fez foi para mim o prato perfeito da noite em termos de equilíbrio entre sal, doce, acidez, crocância e ele simplesmente arrasou na apresentação do carpaccio de bacalhau com mostarda de Cremona. O espumante rose português de método champenoise Colinas de Ançã Baga Bruto do Super Nosso despertou suspiros na mesa.

Bruna Martins levanta a bandeira da cozinha afetiva feita por mulheres e lidera em Belo Horizonte o restaurante Birosca e o Gira, bar de vinhos naturais e biodinâmicos. Passou pelos restaurantes tradicionais mais premiados da cidade - o saudoso Vecchio Sogno e o Taste Vin. Ela serviu um prato cheio de umani, o ovo perfeito com consomé de cogumelos e crocante de baroa, que foi acompanhado pelo Luiz Porto Chardonnay, o rótulo que mais gosto dessa vinícola.

Aline Guedes é personal chef e dá aulas em uma universidade de São Paulo. Mestre em Hospitalidade e Pesquisa de Alimentação nos quilombos do estado, Aline chegou até em Dubai para atuar como sous-chef do Frevo, restaurante brasileiro localizado em um hotel da cidade. Nossos olhos brilham quando chega à mesa um enorme camarão, e a chef enalteceu o crustáceo com molho de moqueca, purê de macadâmia e farofa de dendê. Bem interessante o vinho branco que o Rodrigo Fonseca do Taste Vin indicou para acompanhar esse prato, um chileno da mescla de uvas Pedro Ximenes e Moscato Giallo muito bem trabalhadas pela vinícola Elki.

Rafa Ramos já foi lavador de carros, segurança de metrô, instrutor de recrutas até começar a lavar pratos em um restaurante em Botafogo e seguir a carreira de cozinheiro no Rio de Janeiro. Ele levantou às 5h para começar a defumação do brisket da Carapreta, que ficou extremamente macio e saboroso, servido com Mac and Cheese de cheddar inglês, o confortante prato de carne com massa amado por todos. O tinto alentejano Nunes Barata Cabeção ficou melhor com o prato, mais uma harmonização de sucesso do Taste Vin.

Pedro Barbosa é mineiro de Paracatu e desde 2015 trabalha no restaurante Maní, em São Paulo. Ficou em segundo lugar na competição do Mestre do Sabor. Extremamente salivante a sobremesa que ele criou e inclusive conquistou os jurados do reality assim como todos da mesa, uma combinação de maçã verde com creme de limão, raspadinha de poejo e sorvete de iogurte. Apresentação impecável além do contraste sublime que causou na boca com o Torrontés Cosecha Tardia da Bodegas Etchart na região de Cafayate, último vinho da noite encerrada com chave de ouro.

Em parceria com o evento, os chefs voaram pela Belvitur e a Audi os buscou no aeroporto para se hospedarem no Novotel Savassi. Os insumos foram doados pelo Verdemar e a realização é da Romano Comunicação.

Para ser um doador acesse: www.cape-mg.org.br

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br