



/05/ sociedade

GASTRONOMIA

—
Léa Araújo

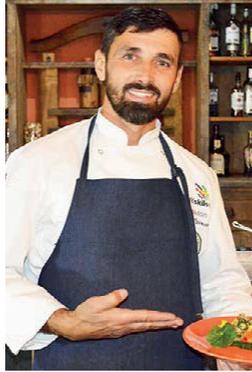
24º Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes

EM formato híbrido, um dos eventos mais esperados do ano retoma encontros presenciais mesclados com programação on-line

FOTOS / Arquivos Pessoais



Bel Coelho



Ronie Peterson



Jorge Ferreira



Bruna Martins



Gustavo Baccarini

FOTO / Anderson Marcenes



Rafael Pires

FOTO / Nereu Jr.



Matheus Paratella

FOTO / Thiago Morandi



Felipe Oliveira

FOTO / Tomás Rangel



Roberta Ciasca

FOTO / Anderson Marcenes



Ricardo Martins

FOTO / Thiago Morandi



Juliana Ferreira

17 A 23 DE SETEMBRO DE 2021

05/ sociedade / JORNAL DA CIDADE /

No ano passado o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes precisou ser totalmente on-line, mas a boa notícia é que esse ano os festins estão de volta. São jantares exclusivos criados a quatro mãos especialmente para o festival. Os melhores chefs de restaurantes de Tiradentes recebem chefs de outros estados e juntos criam pratos inéditos para uma experiência única.

A programação começa no dia 18 de setembro e será intensa com 13 grandes chefs preparando jantares, cerca de 15 produtores na Mercadoria Fatura presencial e mais de 30 no e-commerce, 36 cursos virtuais, 32 shows musicais on-line, além de lives, dicas, muito conteúdo de qualidade e ações sociais.

No dia 24 acontecem os festins na Mia, Ora e Uaithai. Já no dia 25 é a vez do Tragaluz, Gourmeco e Pacco & Bacco. Os menus terão preços entre R\$220 e R\$395 e mesclam frutos do mar com mineirices como a rabada, apresentada em versão contemporânea.

No Mia, o chef Rafael Pires receberá Roberta Ciasca do Miami Miami, restaurante carioca que figura na categoria Bib Gourmand do Guia Michelin desde 2015. Primeiramente será servido como aperitivo um bolinho de vatapá do norte, antes da entrada que será camarão grelhado com feijão de coco. Depois seguem dois pratos bem mineiros: barriga de porco prensada com vinagrete de maçã verde e ora-pro-nobis e Panelinha de rabada com aipim, fonduta

de Canastra e creme de agrião. Finaliza com Casquinha de amêndoas com mousse de doce de leite e calda de tamarindo.

No Ora, o chef Felipe Oliveira preparou junto com o chef Jorge Ferreira um menu bem elegante. Jorge Ferreira foi braço direito do Léo Paixão por seis anos e irá comandar as panelas do Olivia, restaurante contemporâneo a ser inaugurado em breve em BH. O menu do festim começa com salada de quinoa, boursin e cítricos, tem o polvo grelhado e milho em três texturas como primeiro prato, Paleta de cordeiro com roti Jerez, grão de bico e saladinha de chuchu no segundo prato e termina com Bolo gelado de coco com sopa de doce de leite e crumble de maçã verde.

No Uaithai, o chef Ricardo Martins cozinha ao lado de Paulo Shin, chef do Komah em São Paulo, também integrante da lista dos Bib Gourmand do Guia Michelin. Sua vasta experiência com a cozinha coreana será aliada aos toques tailandeses do Ricardo Martins nesse festim. Uma série de petiscos entram em cena como bolinhos de arroz de kimchi, guiso no vapor, panceta glaceada, kung rámen com iogurte, spring rolls de pato e mini thai ceviche.

No primeiro prato principal Minas Gerais aparece na rabada braseada com toques asiáticos de shoyo, gengibre, especiarias e tteok. O segundo prato será um polvo com purê de cenoura, laranja e gengibre e a sobremesa será um choux recheado com creme de goiabada da casa.

No Tragaluz o chef Matheus Paratella vai apresentar criações junto com Bel Coelho do Clandestino (SP). Abre alas com pururuca das Vertentes, passa pela salada de beterraba assada, coalhada, laranja, folhas e vinagrete de mel de abelha nativa, se alegra com variações de ravioli coloridos, recheados e finalizados à moda dos tiradentinos, chega na rabada de boi braseada, polenta de fubá branco e gremolata mineira e finda na goiabada Tragaluz.

No Gourmeco as chefs Juliana Ferreira e Bruna Martins do Biorasca – BH elaboraram dois menus, sendo um na versão vegetariana. Vai ter tostada de broa de fubá com queijo, tortelline de abóbora com queijo azul e brodo de embutidos mineiros, Arroz mentiroso de suã com crocante de angu, porchetta, gema e agrião e tortina scomposta de mexerica com creme de queijo.

No Pacco & Bacco o trio de chefs Gustavo Baccarini, Katia Barbosa (Aconchego Carioca/RJ) e Ronie Peterson (Senac) entram em cena com o trio de bolinhos. Para o prato principal preparam um ravioli negro recheado de moranga, bacon e amêndoas, na fonduta de parmesão e espinafre, acompanhado de camarões grelhados e tomate de sol. A sobremesa será eclair de erva doce recheada com creme de queijo taroco e bavaroise de doce de leite.

**Mais experiências gastronômicas
no degustatividade.com.br**