



/05/ sociedade

GASTRONOMIA

# Calom Comidaria

Léa Araújo

## CHEF Juliano Caldeiras está de volta com um novo projeto de restaurante itinerante dentro das cervejarias

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Quem se lembra do Rima dos Sabores? O restaurante de carnes exóticas deixou muita saudade após o fechamento em 2017. Agora podemos aliviar um pouco da falta que ele fez no Calom Comidaria.

O chef Juliano Caldeiras está de volta para incrementar as cervejarias com seu novo projeto de restaurante itinerante. A inauguração foi na cervejaria Uaimii, na Rua Grão Mogol e a ideia é expandir para outras parcerias, inclusive com cardápios inéditos, elaborados com criatividade e personalidade.

A apresentação dos petiscos está um show, com direito a lembrar daqueles queijeiros de queijo coalho do Rio de Janeiro e ter uma mini churrasqueira a bafo em cima da mesa.

Releitura do tradicional provolone pachá tão antigo nos botecos, o Pachá Mineiro (R\$27,90) é feito com um queijo parmesão artesanal mineiro, lá de Aiuruoca. O Queijo D'Alagoa

Serra do Condado defumado é cortado em tiras, empanado na farinha panko e servido com molho de queijão.

Chega à mesa naquela mesma engenhoca de aço inox que os ambulantes de praia usam para esquentar o queijo coalho. A peça foi desenvolvida junto com o artista Leo Piló, especialista em reciclagem. O artista procura criar um elo entre arte e natureza, promovendo recursos de reutilização de resíduos urbanos e gerando novas possibilidades inseridas na realidade atual em termos de cultura, arte educação e recursos econômicos.

Outra criação do artesão foi uma mini churrasqueira de inox com grelha e funda o suficiente para ter um pedacinho de carvão em brasa, que defuma e dá aquele charme para a carne ao ser destampada. Nela veio o melhor cupim que você comerá na vida, cozido por 24 horas no sous vide (R\$41,90). Toda a gordura



entremeada da carne se dissolve e na garfada sem faca vai desmanchar na sua na boca.

A farofinha de cebola caramelizada ao lado não tem adição de açúcar e é preciso mexer por uma hora para que chegue no ponto. O molho que acompanha é do próprio caldo de carne cozida na cerveja.

Foi páreo duro no quesito melhor petisco da noite na competição com a Coxinha Pelada (R\$23,90 / seis unidades). A gente já ama coxinha e imagina uma versão desse querido salgadinho sem massa. Como se fosse um bolinho de frango desfiado é recheada com o tal Queijo D'Alagoa Serra do Condado defumado e empanado na panko.

O frango é cozido junto com seus ossos na panela de pressão e ali se desfaz também o colágeno, segredo da estrutura e do rico sabor desse recheio. Desse mesmo caldo de cozimento se faz o molho de acompanhamento para a coxinha. Há também uma versão com pato e imagino que deva ser um outro espetáculo.

O chef Juliano Caldeira é craque no preparo do porco em diferentes modos e criou a Experiência do Porco (R\$44,90). Na tábua com pé, que se parece uma mesinha, vem a ripa de costela à pururuca apelidada de Picostela (picolé de costela), o Porconzitos, nada mais do que uma fatia de bacon enrolada em zigue zague em uma casquinha de pastel, o sorvete

de bacon servido por 10 anos no Rima e a fantástica bochecha de porco cozida à baixa temperatura. Havia me esquecido que essa bochecha entrou na disputa de melhor petisco da noite. A cada mês a Experiência do Porco terá novidades.

Por trás de vários joelhos de porco feito em BH está a consultoria de Juliano Caldeira, que atingiu a perfeita técnica de deixar a carne bem macia por dentro e a pele crocante por fora. Serve umas quatro pessoas o Joelho de Porco à pururuca com molho de mostardas (R\$109,90).

Todos os petiscos podem ser harmonizados com cervejas da Uaimii e o sommelier de cervejas Herberth Nunes se encarregou dessa arte. Para o Pachá Mineiro e Coxinha Pelada a sugestão é a dortmunder lager Barão Eschwege (R\$9,90, 300ml). Já para as carnes vai bem uma american pale ale como a Capitain Burton (R\$10,90, 300ml).

No final vem a piada: vamos "mandar ver" numa feijoada agora? Os olhos podem até enganar, mas o que está por trás é uma sobremesa servida desde os tempos de Rima dos Sabores em que os elementos da feijoada são transformados em doces e sorvete (R\$19,90).

Quanta criatividade!

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

24 A 30 DE SETEMBRO DE 2021

05/ sociedade / JORNAL DA CIDADE

CARRÉ DE CORDEIRO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla porteña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

