



/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Djalma Victor Convida

CHEF recebe na cozinha do Osso amigos cozinheiros que fez no reality de gastronomia para elaboração de menus exclusivos

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Já é o segundo programa de gastronomia que o chef Djalma Victor participa. Em 2020 foi um dos finalistas do Mestre do Sabor exibido pela Rede Globo e esse ano está na disputa pelo Top Chef Brasil, atualmente no ar, pela Record TV às sextas-feiras. Durante a competição, há uma certa rivalidade, mas o resultado final mesmo é a parceria e amizade que surge entre os chefs.

Djalma fez grandes amigos no reality e os inseriu no projeto "Djalma Victor Convida" para reviver um pouco da emoção de cozinhar junto com outros grandes talentos da cozinha.

No início de 2020, dois colegas de Mestre do Sabor estiveram no Osso: Felipe Oliveira, do restaurante Ora em Tiradentes e Gabriel Coelho do De Segunda, em São Paulo. Agora foi a vez dos competidores do Top Chef Brasil soltarem a criatividade em terras

mineiras.

Os sabores de origem do Nordeste marcaram presença nas mãos talentosas da chef Carol Galindo que fez um snack de tapioca com carne seca, rapadura, queijo coalho e pickles de maxixe. A sobremesa também foi dela e a surpresa do bolo de coentro com manga foi maravilhosa. Um aperfeiçoamento de um dos pratos criados por ela no reality de gastronomia.

A delicadeza do chef Rodrigo Kossatz estava nítida em seus pratos. Sobre uma fina telha de milho, repousava o camarão com ervas finas defumada com coleslaw e uvas verdes. Além desse ele elaborou um tortelino de porco e moqueca com vôngole, com uma suave e elegante combinação de terra e mar.

Em um mini tacho de cobre, Natalia Scavone serviu uma entrada cheia de



técnicas e sabores surpreendentes. O chawanmushi é uma espécie de pudim salgado cozido no vapor, típico da culinária japonesa. Para completar, a chef mesclou siri desfiado e Joelho de porco em forma de consome resultando numa combinação que me arrancou suspiros. Foi um dos pratos muito elogiado pelo Felipe Bronze, jurado do Top Chef Brasil.

A especialidade dessa turma é trazer invenções transformadoras como a salsicha de camarão e a maionese de morcilla que o Cadu Evangelisti criou para recheiar o pãozinho cozido no vapor. Ele usou gochujang, um condimento coreano feito com pimenta malagueta e deu uma picância no ponto. Combinações que trazem proteínas do mar e da terra mesclam sabores e texturas e ficaram populares em realitys shows da alta gastronomia em diversos países.

O casal Natalia Scavone e Cadu Evangelisti foi formado durante as gravações do Top Chef Brasil e juntos apresentaram no Osso mais dois pratos excelentes. Fiquei maravilhada com o purê de milho com cumaru, espuma de marisco e macadâmia ao lado do robalo fresco e suculento. Na sobremesa a dupla arrasou

no sorvete de gergelim, pé de moleque de missô, melão e kombucha.

Djalma soltou a criatividade ao lado dos seus amigos e apresentou pratos inusitados como a ostra com caramelo de porco e sorvete de manga e o bombom no estilo Ferrero Rocher com creme de figado de galinha envolvido por avelã. Fantástico!

"O Djalma Convida começou com a intenção de reunir meus amigos na cozinha, de dentro e fora de Minas Gerais, há uns quatro anos sendo o Léo Paixão o primeiro deles. Depois veio o Carlos Bertolazzi e outros feras da cozinha. O intuito é compartilhar experiências e fazer em conjunto um menu incrível em busca de arrancar sorrisos dos clientes", conta Djalma, já animado para mais encontros.

A próxima edição está marcada para o dia 2 de dezembro e promete mais surpresas pelas mãos dos chefs Enrique Paredes e Gab Thal, também do Top Chef Brasil.

SERVIÇO

Saiba mais: Reservas e informações no (31) 99512-3161

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br

26 DE NOVEMBRO A 2 DE DEZEMBRO DE 2021

06 sociedade / CIDADE CONECTA /

CARRÉ DE CORDEIRO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla porteña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

