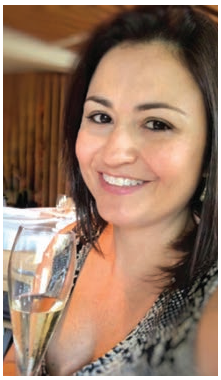

GASTRONOMIA

—

Léa Araújo

Turi

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

A LENHA é a única forma de cozimento no novo restaurante do chef português Cristóvão Laruça

Depois do Caravela, Capitão Leitão e Beco o chef português Cristóvão Laruça inaugura seu quarto restaurante na capital mineira, o Turi, dentro do Ponteio Lar Shopping. A brasa é a única forma de cozimento no Turi, não há eletricidade nem gás para fazer as comidas, somente lenha.

O novo projeto é fruto de uma pesquisa intensa do chef em suas andanças pela Austrália, Singapura, Inglaterra, Espanha e Portugal em busca do que ele sempre acreditou. Sentia falta de cozinhar na brasa já que fez parte da sua origem, a vila de pescadores Costa da Caparica em Portugal.

"O peixe na brasa era o dia a dia lá de casa. O Turi não é um restaurante português, não é um restaurante só de peixe ou só de carne, é um restaurante de produto de origem que trabalha só com fogo", comenta.

Fogo, brasa e fumo é a essência do Turi. Com relação às técnicas de cozimento, há cocção tanto em forno à lenha como em fogo aberto, diretamente nas chamas. O fumo entra como ingrediente e os pratos são finalizados com madeiras distintas de acordo com cada preparo. A lenha é escolhida pelo aroma que vai proporcionar ao alimento.

"O Turi nasce de uma vontade minha de fazer uma cozinha de produto de origem voltada para sustentabilidade de forma prática e não só conceitual. Como exemplo, temos todas as proteínas animais provenientes de produtores que prezam pelo bem estar do animal", conta.

Um deles é o Matuto que cria porcos da raça Duroc, Pietran e Moura em uma fazenda na região de Belo Horizonte, que além de serem criados soltos têm alimentação balanceada, cuidados veterinários e abate com respeito ao animal. "O boi é criado em pastos e não sofre o confinamento, um gado que comeu grama a vida toda sem soja e milho. O peixe é de pesca artesanal de pequenas embarcações, levados diretamente para o gelo, o que reflete na qualidade e obviamente tratamento do animal. Os vegetais são preferencialmente orgânicos de produtores locais como a Fazenda Vista Alegre, Ilma Corrêa e Orgânicos das Oliveiras", explica.

FOTO / Nereu Jr.

Chef português Cristóvão Laruça

Técnicas de conservação são aplicadas no Turi como dry aged para garantir o frescor dos peixes e a fermentação natural para agregar sabor aos alimentos. Em uma câmara de maturação com umidade e temperatura controladas, peixes provenientes do mar são conservados por dias sem perder qualidade.

Provei o Dourado maturado por 12 dias, bem suculento, com hollandaise de algas, batatas e kale, um tipo de couve mais durinha que deu ótima crocância ao prato. Já o peixe Cavala foi maturado por 22 dias, servido cru com molho ponzu feito na casa e raiz forte in nwatura ralada na hora. Como não achou no mercado, o chef plantou a raiz em casa. Com o colágeno do olhete de mar, Cristóvão fez uma espécie de pil pil com uma maravilhosa cremosidade. Uma deliciosa manteiga de peixe.

Do mar tem também um baita camarão selvagem na brasa com manteiga de gengibre e o mexilhão defumado com creme fermentado que, para mim, foi uma das melhores coisas que já comi nos últimos tempos.

A briga é boa com a presa de porco extremamente macia, acompanhada de maravilhosos pêssego grelhados, cogumelos defumados, e endívias. Incrível o que virou essa fruta na brasa. E os legumes na brasa também têm outro sabor. A sobremesa é digna de um bom chef confeiteiro; pelas mãos do Lucas Gomes comi uma delícia de massa folhada com diplomata defumado, frutas vermelhas na brasa.

Maître e sommeliere da casa, Gabi está no mundo do vinho há dez anos e se orgulha de fazer parte do time. "A carta de vinhos do Turi tem a ideia de trazer regiões clássicas, mas também inovar com vinhos nacionais (que tem a cada dia me impressionado), naturais, orgânicos e biodinâmicos terão um espaço especial para eles. Assim como nos pratos e executados e pensados pelo o Cristóvão Laruça, o respeito com o meio natural e primitivo será colocado na taça também. Teremos um olhar para o vinho Jerez, das melhores experiências que já tive, foi comer frutos do mar acompanhado de Jerez. E para finalizar, o vinho do Porto que não pode faltar. A magia de uma cozinha que traz somente a lenha para cocção e seu toque defumado, me faz pensar em inúmeras possibilidades. Cheers", sugere.

O Turi faz parte da terceira edição da campanha #vemprabh que vai ao ar dia 16 de dezembro, com o objetivo fomentar e divulgar a retomada do turismo em Belo Horizonte, incentivando visitantes e moradores a conhecerem a capital.

O evento é realizado pelo portal Turismo de Minas e aprovado no edital de apoio a eventos turísticos da Belotur, com o patrocínio da Prefeitura de Belo Horizonte.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br