

GASTRONOMIA

Léa Araújo

BH é um Ovo

REALIZADO pela Cumbucca, evento promove reflexões e boas provocações, além de demonstrar as potencialidades de uma capital gastronômica

FOTOS/ Francisco Dumont

A retomada das atividades gastronômicas em Belo Horizonte já demonstra força total. Tendo isso como espinha dorsal, a plataforma de gastronomia Cumbucca realizou o "BH é um Ovo", evento que apresentou a potencialidade no cenário alimentar da capital.

Durante os dias 23 e 24 de novembro, o Novotel BH Savassi foi palco de criativas prosas gastronômicas. Sob a coordenação de Marcelo Wanderley, o encontro conseguiu promover boas provocações e reflexões sobre o presente e o futuro do segmento.

E não somente. As conversas também apontaram para as bordas da cidade, com a intenção de falar de iniciativas inspiradoras que ocorrem em todas as regiões de Belo Horizonte, mas nem sempre ganham os holofotes midiáticos. O jornalista Rafael Rocha foi um dos participantes da conversa.

A pandemia foi o tema que abriu o evento,

a partir de uma perspectiva propositiva. Foram apresentados casos de negócios que conseguiram se reinventar durante o período. Entre os aprendizados, valorizar as equipes foi algo citado pelos empreendedores.

A mesa "Inventário da cultura afro-brasileira na cozinha mineira" foi um dos momentos marcantes, graças à presença de cozinheiras negras, como Princesse Kambilo, Kelma Zenaide, Tainá Moura e Paloma Nobre.

Flavio Trombino, Eduardo Avelar, Eduardo Maya, Duda Pádua e Edson Puiati conversaram sobre "A capital em ressonância e diálogo com o interior". Relevantes questionamentos saíram do encontro. "Os governos precisam entender que cultura e gastronomia são a mola para o desenvolvimento", disse Avelar.

"Cozinha mineira autoral" e "como fomentar e preservar nossa cultura de



boteco" foram outros temas debatidos durante o evento. As prosas gastronômicas do "BH é um Ovo" vão servir de base para um manifesto que será encaminhado às autoridades. O objetivo é ajudar no aprimoramento das políticas públicas voltadas ao setor.

O encontro contou com um jantar de encerramento no Nuuú Restaurante, que reuniu seis chefs. Criativos snacks de Leo Paixão abriram o menu, entre eles um torresmo de pele de peixe com caviar de azeitona preta. André Paganini preparou o lagostim com creme de milho verde, lardo e picles de maxixe, servido de entrada, seguido por ovo, jiló e torresmo, receita de Guilherme Melo.

Namorado com molho dourado e creme

de coco verde foi a entrega de Ivo Faria. O segundo prato principal coube a Flavio Trombino, que serviu ojo de bife com purê de batata doce e roti de café. A sobremesa do casal Guilherme Furtado e Gabriella Guimarães, do restaurante Okinaki, finalizou com o saketini de melão e abacaxi. A renda alcançada pelo jantar será revertida em apoio à Casa Aura, entidade que presta auxílio a crianças e adolescentes com câncer.

Novos ventos da Cumbucca já estão programados para 2022, entre eles a realização de um grande congresso de gastronomia no segundo semestre. A conferir.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br



ENCONTRO MARCADO!

parrilla ponteña
o autêntico sabor da carne
Diariamente.

Venha comemorar aqui!
ABERTO PARA EVENTOS e confraternizações.
PACOTES COM PREÇOS ESPECIAIS.

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656