

## GASTRONOMIA

Léa Araújo

# Caio Soter convida Janaína Rueda

**O ENCONTRO da cozinha caipira com a cozinha mineira marca o início do novo menu do Pacato**



O Pacato se despede do menu “Ser Pacato” e apresenta spoilers do “Descomeço” em um jantar a quatro mãos com Janaína Rueda, eleita ícone do ano de 2020 pelo Latin America’s 50 Best Restaurants. A chef premiada trouxe clássicos da A Casa do Porco, único brasileiro entre os 50 melhores restaurantes do mundo na lista do The World’s 50 Best de 2021, que despontou na 17ª colocação. Assim como no Pacato, a comida brasileira raiz é apresentada com maestria pelas mãos de chefs de grande talento.

“No primeiro menu servimos um peito de frango úmido, com bastante sabor e mantivemos essa ideia no prato principal do novo menu degustação, porém totalmente diferente. A mesma coisa acontece com os snacks de feijão, milho, couve e a ostra de frango que serão trabalhados de outra forma. Será a mesma estrutura de menu com os ingredientes mineiros de sempre, frango, porco e vegetal, servidos em formatos inovadores”, antecipa o chef Caio Soter sobre o novo menu e confessa que está em busca de um peixe de rio de qualidade, que chegue fresco na mesa do cliente.

As inovações já começam no couvert com a manteiga de frango. Na consistência de chantilly, mais leve que manteiga, essa maravilha de passar no pão de fermentação natural feito na casa é acrescida de glace de frango bem reduzida e finalizada com farofinha de pele de frango. Sensacional!

Em uma nova “roupagem”, a ostra de frango



dessa vez é envolvida por gastrique de cenoura e sorbet de milho verde. É um pedacinho do frango que fica junto à carcaça, submetido à baixa temperatura por 24 horas no sous vide. “O colágeno começa a derreter a 55 graus, então a gente chega nessa temperatura a ponto de derreter todo o colágeno e a carne continuar bem rosada. A textura firme é para lembrar a ostra da praia, algo refrescante, por isso é servida fria. Se fosse aquecida, ela estaria desmanchando e perderia a sensação que queremos explorar”, explica o chef Caio Soter.

O frango com quiabo e angu ganhou contemporaneidade no Pacato. Recheado de patê de coração de galinha, o peito de frango assado é servido como se fosse um rocambolo, regado a uma glace de extremo sabor das partes colagenosas do frango e do quiabo. Ao lado vem angu de milho crioulo e mini quiabo tostado.

Janaína ficou com os pratos a base de porco, começando pelos consagrados snacks, tartar de porco curado em telha de brioche, sushi de papada de porco e pancetta com catchup de goiaba.

No meio do jantar, a chef veio até a mesa para finalizar um de seus pratos e disse: “Essa etapa tem o objetivo de preparar o estômago para o próximo prato, tem uma característica digestiva e então ele conforta e limpa o paladar.” Por mais que a Janaína quisesse nos convencer de que não era algo “punch”, ele bateu forte no meu coração. Tinha legumes verdes que amo como quiabo e



FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

brócolis, e ainda pickles de nabo, couve-flor, a delicadeza da flor de cerejeira e uma potência de sabor no caldo de pé de porco que eu já soltei na mesa: “queria tomar essa sopinha todos os dias antes de dormir”.

E tem mais, os brotos e legumes vieram do Sítio Rueda, de propriedade do casal Jefferson e Janaína em São José do Rio Pardo, onde resgatam a sustentabilidade de antigamente.

A estrela da A Casa do Porco, o Porco San Zé, foi servida com toques mineiros. “Lá na A Casa do Porco todos os dias as guarnições do Porco San Zé mudam conforme o que tem disponível no mercado, justamente o que fizemos hoje cedo no Mercado Central. Vamos servir taioba refogada e com o talo fizemos um vinagrete, alias não entendo porque as pessoas jogam fora o talo da taioba, do brócolis, da couve, e tantas outras coisas que a gente precisa utilizar. É importante não desperdiçarmos tanto alimento assim como não usar tanto agrotóxico”, ensina Janaína Rueda.

Além do vinagrete de talo de taioba, veio feijão andu, tartar de banana, farofa de cebola e um jiló maravilhoso decorado com broto de ervilha para

acompanhar a barriga de porco que se desafia no garfo de tão macia e succulenta com aquela pele crocante. O segredo do espetacular sabor talvez seja o caldo de tucupi regado no porco assado.

A grande noite terminou com rocambolo de milho com sorvete de nata e fonduta de canastra, um espetáculo.

Gustavo Giacchero harmonizou brilhantemente o jantar, como sempre, com vinhos brasileiros da Casa Geraldo e Cave Geisse e internacionais de Bordeaux, Mendoza, Castilla y León e Douro.

O menu “Ser Pacato” se despede, porém, será eternizado em forma de NFT. Em breve será leiloado o direito exclusivo de reviver a experiência através de tokens não fungíveis. Seguindo a tendência do primeiro restaurante NFT do mundo prometido para abrir em 2023 em Nova York e a trufa encontrada no vale de Dorgogne de 1,265 quilos leiloadas na França, o investimento no universo da criptoemoeda chegou na alta gastronomia de BH.

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

Peça carnes e frutos do mar de altíssima qualidade através do nosso WhatsApp e receba em casa.

**31 9 9660-0086**



**SEG – SÁB de 08H ÀS 20H | Domingo de 08H ÀS 12:30H**  
**R. Ludovíco Barbosa, 131 - Pau Pombo, Nova Lima**