

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Casa Coli Gastronomia

BÁRBARA COLI recebe o chef Ivo Faria em uma aula-jantar a quatro mãos repleto de texturas e sabores

FOTOS / Janaina Damasceno

A Casa Coli recebe grupos de 10 a 30 pessoas, que se reúnem uma vez ao mês para confraternizações e muito aprendizado. Estampadas na parede, as palavras traduzem o carinho pela culinária: "Acreditamos que a gastronomia, através da combinação de textura, cores, aromas e gostos dos alimentos, seja a arte capaz de produzir felicidade", frase de uma amiga da Bárbara, Elizabeth, colega de gastronomia no SENAC. Antes disso, Bárbara trabalhou com gestão financeira em uma multinacional de siderúrgica e, após se tornar mãe, decidiu abrir seu próprio espaço e dedicar-se profissionalmente ao seu hobby de cozinhar para amigos.

Conheci a Casa Coli em 2019, já com um ano de funcionamento. "Toda aula é um menu diferente. Não repetimos receita, então é um trabalho de bastante pesquisa. Normalmente me proponho a fazer pratos que experimentei e gostei. Daí, faço algumas adaptações, tiro algumas coisas, acrescento outras. Faço testes e mais testes. As confrarias regulares são fechadas por semestre. E os grupos ficam juntos por este período. Percebo que ao final do programa, eles se tornaram amigos, com grupo de WhatsApp e tudo. Me impressiona ver como a mesa e a comida tem esse poder de integrar e conectar pessoas. Eles se tornam

especialistas no assunto e debatem entre eles sobre os pratos, trazem histórias e trocam muitas experiências. É maravilhoso acompanhar!", conta Bárbara, orgulhosa de seu projeto.

A cada três meses um chef é convidado para a confraria-aula a quatro mãos. Já passaram por lá Felipe Rameh, Caio Soter, Felipe Caputo e, dessa vez, o convidado foi o chefão Ivo Faria do saudoso Vecchio Sogno. Na próxima, Bárbara quer formar uma dupla feminina.

O jantar começou com um ingrediente pouco adorado, mas que com certeza muitos comeriam com gosto sem saber previamente do que se tratava. É por esse motivo que o chefão dá o nome de "Salada Jô" ao jiló minimante cortado e lavado em água com vinagre para retirar o amargor.

A salada de jiló veio por cima de um carpaccio de beterraba com um belo camarão estufado. Para dar crocância, quinoa tostada no azeite e sorbet de tangerina para dar frescor e acidez a essa entrada, bem alegre e cheia de sensações.

Na sequência, veio um ravioli de gema de codorna com cebola fermentada e fonduta. A gema estava deliciosamente molinha, envolvida por ricota fresca feita na Casa Coli, alho poró e espinafre. A massa foi feita com 50% de semolina e 50% farinha 00. Para



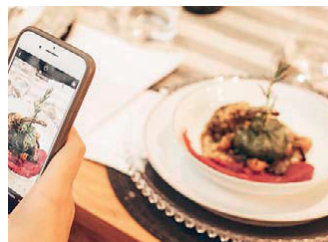
finalizar teve telha de queijo parmesão bem crocante.

Em duas versões, pernil e costeleta, Ivo serviu o cordeiro em um prato cheio de cores e sabores. O carré foi envolvido por farinha de pão com tomilho e alecrim e o pernil, extremamente suculento, estava escondido dentro de uma folha de taioba. A mousseline de batata doce roxa alegrou o prato assim como as cenouras que faziam parte do cassoulet de champignon paris e porto belo. Pudim foi uma sobremesa simples e muito querida, que recebeu um toque especial naquela noite. O queijo meia cura do pudim

foi defumado, a calda de caramelo de café e para decorar, tuile de laranja.

O valor dos encontros é R\$220, incluído o menu de três tempos e bebidas não alcoólicas. Você pode levar o seu vinho sem custo ou escolher entre os 14 rótulos disponíveis na adega entre R\$70 e R\$250. Para participar, entre em contato através do Instagram @casacoligastronomia por DM ou pelo WhatsApp disponível na plataforma.

Mais experiências gastronômicas no 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. Ludovico Barbosa, 131 - Pau Pombo, Nova Lima