



/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Departamento, Palácio das Mangabeiras

BRAVO CATERING comanda uma das atrações gastronômicas da Casacor, ao pé da Serra do Curral, e promete ficar

FOTOS / Arquivo Pessoal

Projetado por Oscar Niemeyer na década de 1950, o Palácio das Mangabeiras serviu como residência oficial dos governadores de Minas Gerais e foi ocupado nesta edição da Casacor por um dos mais prestigiados buffet de Belo Horizonte. O público poderá inclusive conhecer esse espaço, assim como o bar da piscina com coquetéis da Margô Drinkeria e o Café Magri sem a cobrança de ingresso para a mostra, apenas com a taxa de visitação de R\$10 do Parque do Palácio.

Os chefs André de Melo e Paulo Vasconcellos se orgulham de oferecer aos mineiros a oportunidade de frequentar um local cobiçado no passado e que hoje está de portas abertas para receber os amantes da boa mesa. O restaurante recebeu o nome de Departamento, decorado pela arquiteta Isabela Vecci que buscou inspiração nas antigas repartições públicas e inseriu elementos vintage ao estilo contemporâneo.

Todo o vasilhame dos pratos que saem da cozinha, assim como a mesa posta, foi pensado pela Raquel Guerra, da Marble Design Pieces, parceira do Bravo, que teve o feeling de brincar com peças em pedra sabão e ardósia ao integrar a gastronomia contemporânea ao ambiente do restaurante. A comida está linda de se ver e apreciar, assim como os ambientes da Casacor.

O cenário de cores do pôr do sol visto pelos jardins do palácio tocou a sensibilidade do chef André de Melo ao criar uma árvore de chips de variados tubérculos que chega à mesa para acompanhar a coalhada seca feita na casa, guacamole e hummus repleto de especiarias (R\$48).

A brincadeira de petiscar continua muito bem com o varal de parma (R\$68), já conhecido nas festas do Bravo, junto com azeitonas marinadas, mussarela de búfala e o crocante de massa filo com estampa de jornalzinho. Tão fina quanto a uma folha de jornal, a massa harumaki escrita com tinta de lula serve também de base para o steak tartare de mignon Angus Carapreta curado e entremeado com mini cubinhos de queijo (R\$55).

A butique de carnes nobres Carapreta marca presença também no carpaccio de denver steak ao molho de dijon, grana padano e um toque defumado espetacular (R\$56). Como tudo no Bravo tem apresentação diferenciada, o pastel não poderia ser servido na forma tradicional: ele vem com o recheio à mostra e no denso bobó de camarão são fincados triângulos de massa de pastel alternados com camarões grelhados e pelotas de catupiry verdadeiro (R\$59).

Na caça às trufas, as bolinhas de Joelho de porco defumado e

trufado (R\$44) têm aparência da iguaria que se desenvolve debaixo da terra, servidas em uma cama de musgo, petisco que já fazia parte da coleção do Bravo e serviu de inspiração para muitos outros chefs.

A “petiscaria” estava tão deliciosa que quase não chegamos ao prato principal. Poderíamos ter continuado nos petiscos, pois ainda há mais itens para desbravar, mas optamos por dividir o arroz caldoso de pato (R\$112). Que ótima sugestão dada pela Raquel!

O pato é apresentado em três versões: braseado, coxa confitada extremamente macia com a carne facilmente desagarrada do osso e magret em seu ponto perfeito na brasa. Mais oito pratos fazem parte do menu em estilos diversos como ravioli de funghi (R\$82), lamen vegano (R\$68), fusili com polvo e tutano (R\$105), bacalhau (R\$125), pargo e lula (R\$92), ancho com nhoque de baroa (R\$108) e até um bife wellington para duas pessoas (R\$215), com cara de que serve até mais, seguindo a linha dos demais pratos fartos.

Se custamos a chegar no prato principal, infelizmente não foi dessa vez que atingimos a sobremesa, mas fiquei bem interessada no Limoeiro, que tem a forma da fruta, construída por mousse de limão siciliano com chocolate belga branco, recheado de geleia de limão e hortelã. Todas a R\$35, banoffe, trio de brigadeiros e brülê de doce de leite Viçosa completam o time de sobremesas. Ao final, todos os clientes são agraciados com pirâmides de chocolate recheadas de pão de mel como petit four de cortesia.

A Casacor acontece de 9 de agosto a 25 de setembro com mais espaços gastronômicos como o restaurante “O chefe e o Cabra” do chef paraibano Onildo Rocha e o Uluru Café. A boa notícia é que o Bravo irá permanecer no Palácio das Mangabeiras mesmo após a mostra com propostas inovadoras a cada temporada.

Imperdível conhecer essa e as próximas versões.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Pensando em você, o Supermercado da Carne abriu uma nova loja. Venha conhecer!

31 9 9660-0086

Rodovia Januario Carneiro, 9339 • LOJA 09
Vila da Serra - Nova Lima • MG

