



/04/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

25º Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes

PRIMEIRO evento do gênero no País recebe chefs de destaque nacional até dia 28 de agosto na bela cidade histórica mineira



Arroz de frutos do mar, da chef Naiara Faria



Galinhada, do chef Caio Soter



Salada de camarões, abacate, manga e pesto de ora pro nobis, da chef Mônica Rangel



Torresmo, do Bar do Zezé

Em 2020 o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes precisou ser totalmente on-line e em 2021 foi realizado em formato híbrido com a volta dos festins, porém sem aquele agito nas praças de Tiradentes.

Esse ano o festival está completo e com mais um novo espaço para receber os estandes dos restaurantes participantes. O Santíssimo Resort abriu as portas ao público e lá podemos apreciar pratos do Capitão Leitão, Pacato, Xapuri, La Palma, Bar do Zezé, Beco D'ouro, Mirante Mineiro, dentre outras atrações.

A Praça da Rodoviária segue a tradição em lotar o festival, esse ano com o Timbuca, Padre Toledo, Albanos, Ateliê Gastronômico em meio a outras programações gastronômicas. No Largo das Forras os chefs compartilham seus conhecimentos em aulas teóricas e interativas. São mais de 200 atrações gastronômicas e culturais, concentradas nesses três espaços e o difícil é escolher qual delas vivenciar.

No primeiro final de semana conheci um pouco do trabalho dos chefs Mônica Rangel e Alisson Fernandes no festim realizado no Casa Direita Bistrô. Começamos pelos snacks do anfitrião, que serviu croquete de costela com purê de kabocha (cabotiá, ou abóbora japonesa), barriga de porco com polenta e patê de galinha caipira com abacaxi assado para ser passado no pãozinho.

Alisson Fernandes também preparou um macio peito de boi braseado, com musseline de mandioca, pó de quiabo, cebola roxa e glace da casa. Mônica Rangel brilhou com camarões crocantes e uma ótima saladinha de abacate, manga e pesto de ora pro nobis, além da aromática galinha assada com canela e arroz de quiabos.

Os dois chefs se juntaram para criar como sobremesa uma tortinha de castanha de caju com sorvete de creme e calda de laranja. O menu foi harmonizado com vinhos, sendo dois da vinícola Luiz Porto, que em novembro lançará visitas e jantares na nova sede em fase de mudança de Cordisândia para Tiradentes.

Os festins continuam no segundo final de semana do festival com outros chefs em mais quatro restaurantes. No dia 26 de agosto Matheus Paratella recebe Jeferson

Rueda no Tragaluz e Ricardo Martins recebe Tássia Magalhães no Uai Thai. Já no dia 27 de agosto Ivo Faria será recebido no Gourmeco da Juliana Ferreira e Juliana Duarte será recebida no Dengo! da Melissa Andrade. Harmonizados ou não, os disputados festins variam de R\$295 e R\$530 e as vagas já estão esgotadas.

Durante o dia a dica é aproveitar as ruas e caminhar de um lado para o outro em busca de delícias dos chefs e quem sabe estender até às 22h, já que as praças oferecem diversas opções.

No Santíssimo Resort comi três tipos de arroz imperdíveis, a R\$45 cada. O arroz de frutos do mar da chef Naiara Faria estava saborosíssimo, repleto de vôngoles, camarões e lula, um prato lançado para o festival e que precisa entrar no menu fixo urgente do La Palma.

Cristóvão Laruça fez jus à fama dos arrozes portugueses e honrou suas raízes com muita suculência no arroz extremamente caldoso de leitão com toque de azeite defumado de pimenta biquinho que potencializou essa maravilha de receita.

A galinhada do Caio Soter já é minha paixão há tempos, entremeadada de quiabo e, dessa vez, ela ainda foi abrilhantada por um espetinho de coração espetacular. Os três estandes também estão com petiscos incríveis, o Pacato com o pastel de umbigo de banana e canastra (R\$30) e tulipinha de frango (R\$36), o Capitão Leitão com pastel de angu de leitão (R\$34) e o La Palma com bolinho de abóbora com camarão (R\$35).

E por falar em bolinho, o de mandioca com queijo do Xapuri (R\$30) não tem erro. Já o bolinho de milho verde salgado do Bar do Zezé (R\$30) é uma excelente opção vegana. Para se esbaldar numa boa pururuca, mira no torresmo de rolo do Bar do Zezé (R\$45) e seja feliz.

Ainda deixei de provar muita coisa boa, por falta de tempo e espaço, mas no segundo final de semana estarei de volta à minha cidade mineira do interior preferida.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

FOTOS / Arquivo Pessoal



Pastel de Angu de Leitão, de Cristóvão Laruça



Arroz de Leitão, do chef Cristóvão Laruça



Luiz Porto Brut



Peito de boi braseado, do chef Alisson Fernandes

26 DE AGOSTO A 10 DE SETEMBRO DE 2022

/04/ sociedade / CIDADE CONECTA /

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

