



/04/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Pátria Cozinha do Brasil

RESTAURANTEUR Daniel Roberti e chef Gabriel Trillo se unem em um novo projeto que valoriza a gastronomia nacional

FOTOS / Arquivo Pessoal

O restaurateur Daniel Roberti reabre a casa onde funcionou por cinco anos o saudoso Vila Roberti com uma nova proposta: valorizar a gastronomia brasileira. Para essa empreitada, associou-se mais uma vez ao chef Gabriel Trillo, que participou do delivery Comidaria Belvedere no primeiro ano de sua abertura, em 2018.

Gabriel é um grande pesquisador de ingredientes e produtos regionais e explica que todos os pratos do cardápio do Pátria, assim como a decoração, estão voltados para os sabores e saberes do Brasil. "Estamos só começando e continuaremos sempre em busca de mais artesanatos, mais obras de artistas e mais pratos com ingredientes típicos regionais", afirma.

Esse já é o seu lema no Omilia, onde serve pratos voltados para a cozinha mineira criativa e agora está em pleno vapor com as pesquisas em âmbito nacional para o Pátria.

São três espaços independentes para atender não só aos clientes do restaurante como também a eventos fechados, mini weddings, confraternizações, e quaisquer demanda por cardápios personalizados, com capacidade total para até 200 pessoas. Especialmente em eventos corporativos, está disponível um auditório que comporta até 50 pessoas.

Os petiscos estão cada um melhor que o outro e você pode fechar os olhos e mirar em qualquer um deles que vai acertar. Tucupi, jambu, pato e mandioca, os sabores do Norte do Brasil em uma bocada só deram origem a um dos snacks campeões do menu. Servido sobre um suflado de mandioca, o pato foi desfiado e cozido na redução do caldo do tucupi e finalizado com pistilos de jambu, a plantinha que deixa o paladar levemente adormecido (R\$57).

Para dar uma boa garfada e não parar mais, o croqueteão de carne de panela com mandioca e aioli de legumes grelhados (R\$49) sai do formato individualizado e chega à mesa num bloco quadrado de pura potência de sabor.

Bem recheado e suculento, o pastel de arraia com vinagrete de frutas cítricas (R\$54) vem em um mini tacho de cobre. E por falar em vasilhames, achei lindíssimos os recipientes de barro feitos à mão por famílias da Associação Vila Barroló, desenvolvidos exclusivamente para servir dois ótimos petiscos, pão de queijo e pastel de queijo.

A Vila Barroló é uma associação sem fins lucrativos que reúne

40 pessoas entre crianças, jovens, adultos e idosos, verdadeiros artistas, com aspectos culturais conservadores. Instalada desde 2009 nos municípios de Veríssimo e Conceição das Alagoas (MG), a Vila Barroló congrega três gerações de trabalho em cerâmica.

O palito de pão de queijo (R\$49) é inspirado no patrimônio imaterial de Paracatu, que tem a iguaria como um de seus principais atrativos turísticos. O chef Gabriel Trillo esteve lá e descobriu os segredos da receita junto às quitandeiras para reproduzir o mais fiel possível na porção servida dentro de um cone de barro artesanal. Já o pastel de queijo é uma releitura do prato típico de beira de estrada com melão de cana (R\$54) e vem no formato comprido para encaixar no saquinho de barro.

No bolinho de acarajé com vatapá e caruru (R\$54), o dendê aparece suavemente misturado na massa do bolinho de feijão e em cima equilibra-se o camarão a saladinha de tomate verde com o cozido de quiabo e camarão seco.

As três entradas que provei estão sem defeitos. O saborosíssimo caldo de piranha do Pantanal com pães artesanais de castanha de caju (R\$52) nos abraça e conforta. A cremosidade do Queijo Bello derretido na panelinha, mel de pequi, castanhas caramelizadas preenche o palato e é ideal para passar no pão artesanal de milho (R\$72). O carpaccio de filé mignon tem as bordas levemente defumadas e lascas do potente queijo D'Alagoa (MG) finalizam essa maravilha com rúcula e geleia de cajá acompanhada de pães artesanais da casa (R\$64).

A chance de se aventurar somente nas entradas é grande, porém há pratos bem interessantes entre os principais como o Tambaqui (R\$77), o Pirarucu (R\$88), a Canela de porco (R\$79) e até o Vegetariano do Sertão (R\$65) e o Estrogonofe vegano de cogumelos e palmito (R\$68), ou seja, tem para todo gosto.

O Brulê de milho verde (R\$28) me conquistou com seu sabor suave e cremoso. No cural de milho com cumaru a crosta é feita com açúcar de coco. Há quem prefira sabores mais intensos e nesse caso a pedida é a torta de cacau 70% com creme de café e casadinho de cupuaçu (R\$34). Quem ama os docinhos de festa vai se esbaldar com a régua de quitutes brasileiros (R\$38) que engloba brigadeiro, pudim, quindim, cajuzinho, beijinho e cocada.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



2 A 15 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

