

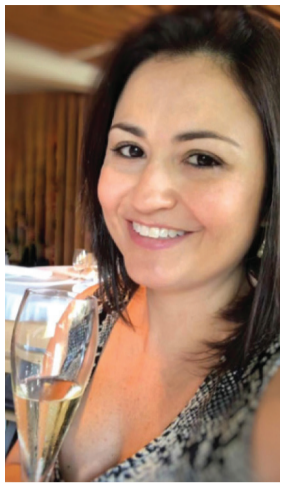
/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Pirex e Palito

COM vista para Praça Raul Soares, bares no estilo raiz, comandados por quem entende de sabores simples, porém sublimes, revitalizam o centro de BH



Em menos de seis meses de existência o Bar Palito já saiu na lista dos 100 melhores bares do Brasil no ranking da revista Exame. Não tem um mês que o Pirex abriu e já aumentou o faturamento do seu vizinho e juntos fazem uma dupla de pleno sucesso na Galeria São Vicente, com entrada pela Av. Amazonas. Duas portinhas que estão dando o que falar.

Já escrevi sobre o início da carreira gastronômica do chef Jaime Solares, suas andanças pela elite francesa até abrir o Borracharia Gastrobar em 2011, que durou até que veio a pandemia e fechou a cidade. Partiu para consultorias de delivery, entre elas o O Jardim, depois rumou para São Paulo, trabalhou com gestão de franquias, morou na roça, prestou consultoria em São José do Barreiro e cozinhou por três meses no Espaço Priceless com o chef Onildo Rocha.

Sempre estive na cabeça do Jaime ter um boteco de estufa, mas não sabia para quando seria. Primeiro veio o ponto, depois o projeto do Pirex e foi concretizado ao firmar sociedade com o restaurateur Vitor Velloso, sócio investidor do Pacato.

“A parte fria da estufa foi sempre uma paixão minha e da Michele; são petiscos que a gente faz para levar para casa de amigos”, comenta Jaime Solares. “Em um boteco tradicional as comidas saem da estufa e já vão para a mão do cliente, aqui passa primeiro pela mão do Jaime para finalizar e dar um toque especial” confessa Michele Matos, companheira e sócia do chef, que complementa: “é uma passagem ligeira, pois se não fosse para ser rápido não precisaria da estufa”. Michele também vai para a cozinha e desenvolve receitas além de atuar nas finanças.

São 25 opções de estufa fria, 10 de estufa quente e cinco de fritadeira, tudo servido em uma pequena marmite de alumínio com talheres também descartáveis. A água é grátis, tirada do filtro de barro.

Na minha primeira visita eu simplesmente degustei 18 das 40 delicias e pirei com os sabores. Salivação abundante resume o Pirex. As sardinhas estão um espetáculo, em escabeche (R\$15), rollmops (R\$15, duas unidades) ou no azeite de tomate (R\$25). A punheta de bacalhau (R\$28) eu repeti, e sinceramente repetiria todos. A macarrone de atum (R\$25) você não dá nada por ela até provar e se surpreender. Língua recheada com polvo (R\$28) é só lá que tem, e na versão quente ela é mergulhada no teriaki de Caracu (R\$28). Capetinha de mortadela (R\$20), quiabo com bacon (R\$24) e torresmo pipoca (R\$20) vão exigir um dose de cachaça Princesa do Vale (R\$13) ou uma batida de coco no copo lagoinha (R\$13).

Os veganos podem se esbaldar na abobrinha marinada (R\$18), tartare de abóbora (R\$15), caponata de berinjela (R\$22), escabeche de jiló (R\$15), alho espanhol (R\$18) e couve-flor com azeite de especiarias (R\$15), que está surreal de boa. Sem falar no pickles frito (R\$24), algo viciante.

Há heranças da saudosa Borracharia como a tilápia crocante com aioli e limão (R\$36), moela com molho de tomate defumado (R\$28), frango a passarinho com vinagrete e chips de alho (R\$32) e linguça da roça (R\$28), porém devem ficar no cardápio só até o mês que vem, quando a estufa quente será ampliada e renovada.

Logo aí do lado está o bar Palito, uma lojinha ainda menor com apenas sete coquetéis clássicos ao preço fixo de R\$30, muito bem executados pelos sócios Túlio D’angelo e Thiago Ceccotti. O Dry Martini é servido em dois tempos para estar sempre gelado, sendo que metade vem em um recipiente rodeado por gelo. Mas o “pulo do gato” mesmo é o vermute, uma seleção de marcas especiais que são misturadas e infundadas com especiarias testadas até que atingiram a bebida ideal. A mesma artimanha é usada para o vermute que vai no Negroni.

O segredo do Garibaldi é a laranja espremida na hora e do Gim tônica é o blend de gins mineiro, brasileiro e importado além da água tônica feita na casa, que é tem um toque de casca de laranja – perfeita. O Bloody Mary leva sal de aipo no equilibradíssimo suco de tomate feito do zero por eles e o Rabo de Galo tem um adocicado, ambos seguem a linha da elegância e não do “pancadão”. O rum do Daiquiri também tem seu segredo e sugiro que vá logo desvendar os sete drinks com as maravilhas do Pirex.

Para a experiência ficar ainda mais interessante, Jaime Solares indica harmonizações como Dry Martini com punheta de bacalhau; Bloody Mary com carne louca; Rabo de Galo com chouriço tostado; Garibaldi com tartare de abóbora moranga; Negroni com moela com molho de tomate defumado; Gin Tônica com rollmops; Daiquiri com tilápia crocante; Campari Tônica com língua recheada com polvo e Arnold Palmer com almôndega ao sugo.

Crerios de similaridade foram adotados para maioria das composições – desfrutem.

Em breve, a Galeria São Vicente vai ganhar mais uma loja especial. A Fermentaria Lambe Lambe chegará com sua hard seltzer 100% natural, feita com frutas de verdade – extremamente deliciosa.

Mais experiências gastronômicas no

www.degustatividade.com.br

FOTOS / Arquivo Pessoal Léa Araújo



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**

