



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Cozinha Inusitada Casa Cor

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Este ano, a Casa Cor MG ganhou um toque especial: o projeto Cozinha Inusitada, que foi desenvolvido pela arquiteta Gabi Braga e pelo gourmet e empresário Sergio Figueiredo sob curadoria de Gabriel Trillo, responsável pelo Café Cine Brasil. São 16 chefs convidados a prepararem receitas famosas de seus renomados empreendimentos em BH. O público ainda poderá aproveitar a vista privilegiada da Lagoa da Pampulha ao longo dos encontros da Cozinha Inusitada, que serão ministrados no espaço Cozinha Conceito, projetado pela arquiteta Cristina Menezes.

O chef Guilherme Melo abriu a programação preparando um arroz de pato com maria gondó e molho de jabuticaba. Na aula, aprendemos sobre o ponto perfeito do magret e as técnicas utilizadas pelo chef. De sobremesa, degustamos o sorvete de tangerina com gengibre da Easy Ice servido com farofa de pistache. As aulas são bem interativas e participativas e você pode descobrir segredos de preparo de pratos produzidos por chefs de destaque na cena gastronômica da capital mineira.

A famosa Papada de porco do chef Leonardo Paixão, do Glouton, será desvendada no dia 29/09. No dia 28/09, é a vez do chef do restaurante A Favorita, Caetano Sobrinho, ensinar sobre o Tiradito de Atum Fresco com Shitake, Nirã e Ponzu e Badejo Grelhado na Manteiga de Limão com Legumes Tostados. Para aprender sobre a culinária italiana sem glúten e sem lactose, é só se inscrever no curso do chef Lucas Peloso, do Villa Roberti, que acontece no dia 30/09. Os vegetarianos também serão prestigiados pelo chef Américo Piacenza, da Cantina Piacenza, que irá preparar um agnolotti del pin de queijo canastra e taioaba ao bechamel de abóbora dia 02/09, e pelo chef Flávio Trombino, do Restaurante Xapuri, que vai ensinar, no dia 27/09, o Jardins de Burle Marx, prato vegetariano de sua autoria em homenagem ao Complexo Arquitetônico da Pampulha. Esses são alguns dos chefs que participam do evento.

A programação completa está no site da Blue Ticket, onde os ingressos poderão ser adquiridos no valor de R\$ 160 para os encontros adultos às terças, quartas e sextas-feiras, às 20h, e R\$ 125 para a Cozinha Kids às 15h, aos domingos. O ingresso dá direito à visitação da mostra CASA COR Minas Gerais, além da aula e degustação dos pratos. A Cozinha Inusitada acontece até 4 de outubro.



Gabriel Trillo, Gabi Braga, Guilherme Melo e Sergio Figueiredo



Jardins de Burle Marx



Papada de Porco



Tiradito de Atum Fresco com Shitake, Nirã e Ponzu



Onde
 Casa Cor MG
 Alameda das Latânicas, 30, Pampulha
 (31) 3286-4587



Na web
www.casacor.com.br/minasgerais
facebook.com/cozinhainusitada
[Instagram: @lnusitada_gastro_chena](https://instagram.com/@lnusitada_gastro_chena)

Detalhes

Horários das Aulas: terça-feira, quarta-feira e sexta-feira: das 20h às 22h / Domingo: das 15h às 17h (aulas para crianças)
 Duração da aula: 2 horas.
 O evento será uma aula com cada chef do dia e uma degustação do prato que foi praticado na aula.

CURSO DE QUEIJOS COM EDUARDO GIRÃO

Nos dias 21 e 28 de setembro, às 19h30, o Agosto Butiquim recebe a presença ilustre do Eduardo Girão para um bate-papo sobre o que todo mineiro ama: queijos! O evento tem duração de aproximadamente duas horas com degustação guiada de cinco queijos e cinco cervejas mineiras. Ao final, uma rodada de um dos petiscos clássicos do Agosto: Dona Berinjela e seus dois Quitutes - cubos de carne serenada feita na casa, bolinho de angu recheado com taioaba, fatias de berinjela crocante e molho de tomate picante. O investimento: R\$ 120. Inscrições: eduardotrstaogirao@gmail.com. Interessados também poderão formar um grupo fechado.

ENOTECA DECANTER BH LANÇA NOVO CARDÁPIO

A Enoteca Decanter BH promove o lançamento do seu novo cardápio, assinado pelo chef Rafael de Carvalho, no dia 22 de setembro, às 20h. O evento será uma pequena mostra do cardápio, algumas opções de pratos, entre principal, entradas e sobremesa. Todos serão harmonizados pelo renomado Sommelier da Enoteca Decanter, Guilherme Corrêa. A mudança nos pratos tem um toque pessoal do chef, mantendo a essência, porém com toque de ousadia da gastronomia contemporânea. Um dos destaques do novo menu é a rabada com azeite de agrião e crispe de mandioca. Ingressos por R\$ 290 na Enoteca Decanter ou pelo 98311-2900. Rua Fernandes Tourinho, 503.

CLUBE MEAT - ASSINATURA DE CARNES NOBRES

Novidade em BH, o Clube Meat oferece três seleções do mês que variam de R\$ 100 a R\$ 200 e incluem de um a três cortes de carnes especiais e planos com vinho ou cerveja. Os produtos também estão disponíveis na loja virtual Clube Meat, onde é possível encontrar diversos tipos de carnes: picanha, fraldinha, coraçãozinho, coxinha da asa, prime rib, bife de chorizo Angus, bife de Ancho, carrê suíno, linguças de cordeiro, com provolone e parrillera, molho de pimenta, pães de alho, paçoca de carne. Vale a pena assinar! clubemeat.com.br

JANTAR HARMONIZADO NO PALADINO

No dia 22 de setembro, o Restaurante Paladino realizará um jantar harmonizado com seleção de vinhos Estíbia I, assinados pela Catena Zapata. Será um menu degustação com duas opções de entrada (Ceviche mineiro servido com mandiopã e Bolinho Capitão), duas de prato principal (Risoto de Beterraba com brotos e coalhada seca e Risoto de alho porró com medalhão de filé ao molho de cogumelos) e uma sobremesa (Caçarola de milho com sorvete de coco queimado). A noite contará com a presença dos sommeliers Carvalho, da Mistral, e Roger De-Rivi, do Paladino. Mais informações: (31)33476604 ou pelo site restaurantepaladino.com.br.

PROMOÇÃO
2X PARRILLA
 VOCÊ PEDE O SEU JANTAR E O DO SEU ACOMPANHANTE FICA POR CONTA DA CASA.
#COMPARTILHE

parrilla pontena
 o autêntico sabor da carne

BH Shopping •
 Loja NL 47 •
 31 3286.1656 •

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17:00h para duas pessoas. O preço promocional será de valor igual ou menor que o pedido. Prato individual. Exceto: Bacalhau, cordeiro e prime rib. Válida até 30/11/2016. Foto ilustrativa.