



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Bouquet Garni e Casa Valduga

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

O Bouquet Garni e Assemblage Vinhos promoveram um jantar exclusivo assinado pela chef Agnes Farkasvölgyi com a participação especial de João Valduga, enólogo e proprietário da Casa Valduga.

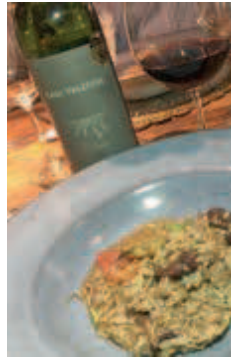
O Bouquet Garni é referência em BH com serviços de bufê especiais e personalizados. Oferece também cursos de profissionalização e atualização, aula-almoço, aula-evento para empresas e eventos particulares. O Espaço Escola do Bouquet Garni funciona desde 2013 em um amplo galpão localizado no bairro Santa Efigênia, empregando tecnologia de primeira linha nos equipamentos de cozinha. Investe permanentemente em equipamentos de última geração, como câmara de expedição, sala fria para acondicionar sobremesas e forno a vapor. Além de garantir a qualidade nos processos, contribui para a economia de energia elétrica.

O enólogo e sócio proprietário João Valduga, após anos como pesquisador da EMBRAPA, aplica seu conhecimento e acompanha pessoalmente o desenvolvimento dos parreirais. Iniciou o jantar com toda sua simpatia, espalhando conhecimento do mundo do vinho na apresentação sobre a Casa Valduga.

A Casa Valduga é uma das vinícolas pio-

neiras na utilização do método champenoise no Brasil, responsável pelo reconhecimento internacional da qualidade dos espumantes brasileiros. Para resultar em rótulos de qualidade, o processo de maturação dos espumantes acontece na cave subterrânea da vinícola, considerada a maior da América Latina, que possui capacidade para mais de seis milhões de garrafas. Entre as estrelas do portfólio, os ícones da marca: Maria Valduga e Casa Valduga Brut 130, que tivemos o privilégio de degustar no jantar.

As harmonizações foram criteriosamente escolhidas e resultou em um jantar fantástico com pratos da chef Agnes Farkasvölgyi. De entrada, o ovo trufado sobre musseline de mandioquinha harmonizou com Casa Valduga 130 Brut. Outra entrada foi o ceviche com gelatina de moscato harmonizado com Casa Valduga Terroir Raizes Sauvignon Blanc. Para o prato principal, a chef Agnes Farkasvölgyi preparou uma das suas especialidades: arroz de pato e paio, harmonizado com o tinto Casa Valduga Terroir Raizes Cabernet Franc. De sobremesa, a nhá Benta desconstruída, leve muito fina, harmonizada com Casa Valduga Moscatel. Na hora do café, uma surpresa: spray de grappa da Casa Valduga para borrrifir! Um luxo!



Na web
bouquetgarni.com.br
facebook.com/bouquetgarnibh
[instagram @bouquetgarni](https://instagram.com/bouquetgarni)

Onde
Bouquet Garni
 Chef Agnes Farkasvölgyi
 Especialidade de cozinha afetiva, comtemporânea ou de vó.
 Rua Tenente Anastácio de Moura, 676 - Santa Efigênia
 Telefone: (31) 3465-0101

Detalhes

Capacidade 30 lugares
 Carta de vinhos: 10 rótulos
 Estacionamento pagos nas redondezas

Assemblage Vinhos e Espumantes
comercial@assemblagedistribuidora.com.br
 Tel.: (31) 3643-6504 / (31) 99440-2122



QUEIJOS E CERVEJAS COM O GIRÃO

Para quem perdeu o curso harmonizado de queijos mineiros e cervejas mineiras do Eduardo Girão, no dia 9 de novembro, terá mais uma edição no Agosto Butiquim. Já no Haus Munchen as confrarias conduzidas pelo Girão harmoniza queijos mineiros com cervejas alemãs, belgas e holandesas. Inscrições: eduardotrستاogirao@gmail.com.

CASA GUSTO CONTAGEM

Quem diria que Contagem teria um bom restaurante de massas artesanais! O chef Leandro Vassallo morou por alguns anos na Itália e trouxe seu conhecimento para abrir um simpático bistrô com ótimos preços. Indico o nhoque com ragu de rabadá, assado levemente por 18 horas (R\$ 32). As sobremesas por R\$ 15 são as clássicas italianas: tiramisú, cannoli e panacota. O vinho da casa, Casa Gusto Brut Champenoise, sai a R\$ 71, e o Tannat Reserva, a R\$ 74. Da horta orgânica no corredor da casa saem os insumos para o preparo dos pratos. Recomenda-se fazer reserva: (31) 3032-3612.

JANTAR SECRETO

Um lugar secreto, um dia inusitado, um menu exclusivo, um ambiente surpreen-

dente, pessoas desconhecidas e uma experiência única! No lançamento desse projeto, os renomados chefs Felipe Galastro e Kiki Ferrari prepararam pratos inspirados na gastronomia americana do Tennessee ao som de muito rock and roll no espaço House of Food. Mas o próximo será completamente diferente, e é claro que é segredo! Para participar, você compra seu lugar à mesa pela internet (R\$ 165) e só recebe o endereço no dia do evento. Informações: keepitsecret@gmail.com.

DIAMANTINA GOURMET

Entre 5 e 19 de novembro, a sétima edição do Diamantina Gourmet 2016 contará com uma grande abertura, nos dias 5 e 6 de novembro, na Praça do Mercado Velho, com workshops de culinária e apresentações culturais. Flávio Trombino - Xapuri, Lucas Del Peloso - Villa Roberti e Jaime Solares - Borracharia Gastrobar estarão presentes nas Oficinas Gourmet do dia 5. Haverá também um debate sobre queijos do Serro com Eduardo Girão. E, no período até 19 de novembro, serão realizadas apresentações culturais no município e a continuidade dos pratos no cardápio do evento elaborados por nove principais restaurantes da cidade. facebook.com/diamantinagourmet.

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.