

# GASTRONOMIA



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

## Jantar Chefs contra o Câncer

Na noite do dia 28 de novembro de 2016, o Museu Inimá de Paula recebeu um time de grandes nomes da gastronomia nacional para o jantar beneficente "Chefs contra o Câncer", em prol da Casa de Acolhida Padre Eustáquio, a CAPE. O evento exclusivo para 200 pessoas teve o menu harmonizado assinado pelo anfitrião Leo Paixão e por grandes nomes da gastronomia nacional, que estiveram na cidade participando do Congresso Mineiro de Gastronomia. São eles: Onildo Rocha (Roccia – João Pessoa), Manu Bufara (Manu – Curitiba) Lia Quinderé (Sucré Patisserie – Fortaleza), Pablo Pavon e Barbara Verzola (Soeta – Vitória) e Paulo Vasconcellos (Bravo Catering – BH).

No coquetel de recepção, aperitivos do Bravo Catering: stick de costelinha defumada ao barbecue de goiabada; crocante de tomate confit com chantilly de chèvre; ceviche de peixe branco ao vinagre de framboesa e farinha de aveia; pão chinês com barriga de porco e salsa verde; chips de mandioca com tartare de carne de sol e sour cream de dijon. Foram harmonizados com o espumante italiano Sette Otto Spumanti da loja Temps du vin e com chop Albanos de trigo.

Após o coquetel, descemos para o salão onde foi feito o serviço do jantar, em frente ao palco animado pelo show da Happy Feet Jazz Band. Começamos por uma entrada da Chef Manu Buffara com abacaxi, morango e viera harmonizada com o vinho Finca La Linda Chardonnay Unoaked da importadora Decanter. Na sequência, o meu prato preferido da noite: feijão vivo, sarda curada, queijo de cabra brilhantemente executado pelo chef Onildo Rocha, que harmonizou com o Chardonnay da Casa Verrone da importadora Zahil. Garoupa com creme de alho porró e crocante de batata foi o prato preparado pelos chefs Bárbara Verzola e Pablo Pavo, que casou com o vinho rosado Copa Real Tempranillo da importadora Mistral. A chef Lia Quinderé ficou responsável pelas texturas de chocolate. Mas antes do doce, para fechar com chave ouro a sequência dos pratos uma novidade do chef Leonardo Paixão, dos pratos mais surpreendentes do Glouton: Língua, zimbros, canjica branca e pipoca. O vinho Quinta dos Bons Ventos 2015 da importadora Cantu acompanhou.

Durante o jantar foram leiloadas camisas de times de futebol autografadas do Paris Saint Germain, Atlético Mineiro, Cruzeiro e América Mineiro, além de um quadro cedido pelo artista plástico mineiro Ataíde Miranda, que está com suas obras em exposição no museu. A receita líquida do jantar foi de R\$73.930, totalizando mais de R\$94 mil com o leilão. Outros apoiadores também contribuíram para a noite ficar ainda mais especial, como a Savine Joias, que cedeu uma peça para sorteio, e o fotógrafo Jivago Sales, que presenteou um dos sortudos com um ensaio fotográfico.

O idealizador da CAPE José Márcilio Nunes agiu e transformou um sonho em realidade. A instituição trabalha para que cerca de 113 crianças e adolescentes com seus acompanhantes tenham amparo e estrutura durante o tratamento oncológico e hematológico até a cura. Para colaborar com o projeto acesse o site: cape-mg.org.br/seja-um-doador-cape e veja como é fácil doar. A sede da CAPE fica na Alameda Ipê Branco, 28 – Pampulha.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



### MOCCA COFFEE & MEALS

A empresária Adriana Martins inaugurou no Vila da Serra mais uma unidade de sua cafeteria estilo retrô. E vai além de cafés e lanches. O cardápio abrange também café da manhã, almoço e petiscos para um happy hour com vinhos, cervejas artesanais, sanduíches gourmet e até pratos vegetarianos, light e veganos para atender a todos os gostos. Provei deliciosas brusquetas (R\$27) caprese e cogumelos frescos e ainda o croque (R\$28), pão cremoso que vem dentro da cestinha de parmesão! Funciona ininterruptamente das 8h às 20h, de segunda a terça, e se estende até as 22h, nas quartas, quintas e sextas. Alameda da Serra, 224, Vila da Serra.

Com uvas cultivadas em Encruzilhada do Sul, o "Cinquentenário Brasileiro 1966" (R\$53,90) é mais encorpado do que o "Cruzeiro Heroico Imortal Especial Torcedor", (R\$44,90) de taninos mais suaves. Os rótulos podem ser adquiridos no site do Clube do Vinho Cruzeiro, na Cruzeiro Official Store ou em uma das cinco lojas da Casa Rio Verde em Belo Horizonte. Sócios do futebol e do clube do vinho têm descontos especiais. clubedovinhocruzeiro.com.br.

### NOVIDADES NA SORVETERIA EASY ICE

Para refrescar com saúde a Easy Ice lançou o Açai de Verão, recheado de frutas da época, bem colorido com morango, manga, lichia, kiwi, cereja, côco e mirtilo a R\$20 com 500ml. As frutas mudam de acordo com a estação. Sorvete de melão com maracujá, brownie, doce de leite toffee e café com doce de leite também são sabores novos que podem ser provados a R\$79,80 o quilo. Rua Professor Moraes, 476 – Funcionários.

### VINHO OFICIAL DO CRUZEIRO

A Casa Rio Verde lançou no mercado dois vinhos elaborados com a uva Merlot, bem adaptada ao solo e clima brasileiros. Apesar da mesma cepa, os vinhos produzidos pela vinícola Lídio Carraro trazem sabores diferentes.



A Pizzaria mais charmosa do Lourdes, agora na sua casa. Realizamos o seu evento na unidade Lourdes ou a domicílio. São mais de 30 opções de pizzas. Lourdes: 3291-7466 Pampulha: 3141-7708 Vila da Serra: 3542-6092 WWW.MEIAOITO.COM.BR