



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Comida di Buteco

Desde 2000, o Festival Comida di Buteco agita Belo Horizonte entre os meses de abril e maio. O concurso que elege o melhor tira-gosto começou com 10 botecos na primeira edição e hoje já são 49 participantes. O evento cresceu tanto que, hoje, 20 cidades também realizam o concurso, que envolve em torno de 500 botecos espalhados pelo Brasil. Cada estabelecimento cria um petisco segundo um tema específico que tem sido adotado nas últimas edições. O milho foi um ingrediente bastante utilizado este ano, já que o tema atual é cereal. As frutas brasileiras foram o tema de 2015, o queijo foi tema de 2012, linguíça e mandioca em 2013 e os ingredientes do norte de Minas Gerais eram o objetivo de 2011. Mas o meu preferido foi o tema de 2010, em que o jiló teve que entrar no preparo do prato. Participo desde as primeiras edições e esse ano tive a honra de compor o júri. O público também participa de votação e representa 50% do peso da nota que é dada pelo sabor do prato, temperatura da bebida, atendimento e higiene de local.

A festa de lançamento foi no camarote da Brahma e contou com oito petiscos participantes. A língua ao molho de vinho, acompanhada de farofa de pipoca e purê de banana da terra do Sinhá Erozitha Bistroteco foi um dos que mais gostei. O Armazém do João apresentou almôndegas de carne de porco sobre cama de polenta e cobertas com crispy de couve que também me conquistaram. O boteco Já Tô Inno, vencedor do ano passado, elaborou para esse ano o "Tu di mi", que leva milho tropeiro acompanhado de carne de panela cozida com milho verde, especiarias e molho à base de cerveja artesanal que também promete! Os pratos deste ano têm um valor máximo de R\$ 25,90.

Criatividade é o que não falta no prato do bar 222. A moela ao molho de Caracu sai de dentro de uma garrafa de cerveja cortada ao fundo trazida pelo garçom. Acompanham ciabatta e um queijinho fatiado para finalizar o sanduíche. Outro tira-gosto que indico é a rabada flambada na cachaça com polenta de milho verde e parmesão do Ali Ba Bar, perfeitamente cozida e desmanchando do osso! O Bar do Antônio Pé de Cana é um dos que sempre vou em todas as edições e esse ano concorre com o "Pé na Tábua": linguíça com páprica picante, carne de sol, salada de batata, pickles de cebola roxa e molho de rapadura com cachaça, acompanhada de duas fatias de pão com fermentação natural. Para harmonizar com os petiscos, a Brahma Extra dispõe de três tipos de cerveja: Larger, Red Lager e Weiss. A Chandon também é patrocinadora do evento e tem espumante no boteco, sim! Por que não?

A largada foi dada no dia 14 de abril e o festival vai até 14 de maio. Um mês é pouco para rodar por todos esses 49 botecos e quem quer aproveitar ao máximo não pode perder a festa de encerramento. A Saideira do Comida di Buteco vai reunir todos os participantes no Mineirão a partir das 12h do dia 20 de maio. Os ingressos já estão no segundo lote por R\$ 80 e dá direito à entrada na festa com diversas atrações musicais. Acesse centraldo-seventos.com.br.

FOTOS BETO ETEROVICK



Moela ao molho de Caracu com ciabatta e queijo fatiado



Rabada flambada com polenta de milho verde e parmesão



Linguíça, carne de sol, salada de batata, pickles de cebola roxa e molho de rapadura com cachaça



Almôndegas sobre cama de polenta com crispy de couve



Milho tropeiro com carne de panela cozida com milho verde



Língua ao molho de vinho com farofa de pipoca e purê de banana da terra

GOMIDE NOS 10 ANOS DA ALESSA

A comemoração dos 10 anos da Alessa dedicou o mês de maio ao chef China do restaurante Gomide. O chef criou, especialmente para ocasião, uma sobremesa com bananas em caramelo de limão, queijo canastra em duas texturas e sorbet de laranja pêra, que poderá ser apreciada no Gomide e na Alessa durante o mês de maio a R\$ 23.

IGUARIAS HAUERS

Weberth Hauers é um apaixonado pela cozinha e está produzindo kits com suas iguarias para presentear no Dia das Mães. A caixa de madeira fica em R\$ 40 e vem com flores e dois potes a escolher entre antepasto de berinjela, antepasto de abobrinha, geleia de pimentão vermelho ou geleia picante. Encomendas: (31) 98892-2830.

GELATO DILETTO

Diz a lenda que o sorvete italiano Diletto, criado em 1922 por Vittorio Sacabin, era feito com neve. O sabor limão siciliano tem realmente textura de neve, um

sorbet feito com extrato especial da casca do limão combinado com o suco da fruta. O de coco da malásia também traz uma lembrança da neve e vem com flocos tostados. Já o de pistache é da região de Bronti e tem pedaços da castanha. Os gelatos da Diletto chegaram em 2010 em BH e podem ser encontrados no supermercado Verdemar, no restaurante Topo do Mundo, na choperia Pinguim, no Paris 6 e no Hotel Ouro Minas.

TEMPORADA DE CALDOS VERDEMAR

Friozinho chegando e o @supermercadoverdemar abre sua tradicional Temporada de Caldos com opções para todos os paladares. Ao todo, são quinze, incluindo sabores bem tradicionais: feijão, mandioca, canjiquinha, batata baroa com frango, moranga com carne seca, cassoulet, camembert, funghi, alho-poró, verde tradicional e light; além de quatro opções para os vegetarianos: espinafre com cardamomo, moranga com lentilha, aspargos com ervilha e tomate com manga.

PRO MO ÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla portenha
 o autêntico sabor da carne
 BH Shopping - Loja NL 47 - 3286.1656

Promção válida de segunda a domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor qual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exclui Carne de Cordeiro, Peixe Frito e Bacalhau. Preço Individual. Não inclui bebida.