



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Roberta Sudbrack no Trindade

Em comemoração aos 6 anos do Trindade, o chef Frederico Trindade convidou a estrelada Roberta Sudbrack para cozinhar junto com sua equipe. Mal foi divulgado e as vagas já se esgotaram. Os mineiros ficaram alvoroçados para degustar os pratos da chef, que tem uma bela história de vida gastronômica iniciada há 20 anos com um trailer de cachorro-quente nas ruas de Brasília.

Roberta Sudbrack largou a faculdade de veterinária para se aventurar na cozinha. Em 1997, chefou a cozinha do Palácio da Alvorada e, em 2005, abriu um restaurante de alta gastronomia no bairro Jardim Botânico, no Rio de Janeiro. Foi o primeiro restaurante do Brasil que só servia menu degustação. Em 2015, ganhou uma estrela do Guia Michelin e foi eleita a melhor chef mulher da América Latina pelo 50 Best, premiação mais cobiçada na gastronomia. Nesse mesmo ano, abriu uma casa de sanduíches, o "Da Roberta", além do seu food truck de cachorro-quente, o "SudDog", ambos no Rio de Janeiro. Sentia uma grande necessidade de cozinhar para aqueles que não têm condições de bancar um jantar requintado. Foi nesse trabalho de comida de rua que Roberta Sudbrack se encontrou. No início deste ano, fechou seu restaurante de alta gastronomia, já que não acreditava mais na forma, e encontrou no street food um sentido para o conteúdo. Mas, segundo ela, vêm mais novidades por aí. Por enquanto, a maneira de provar suas criações refinadas é em eventos como esse que aconteceu no Trindade.

O menu de sete tempos iniciou com o "Couvert Trindade", composto por brioche orgânico da Madre Pães Artesanais, pão de queijo da casa, azeite Oliq e manteiga da roça do Luciano da Canastra. O primeiro prato foi um quiabo defumado envolvido no lardo e broa de milho esfarelada com salsinha frita por cima. O quiabo foi um dos primeiros ingredientes que a chef Roberta Sudbrack escolheu para uma experiência mais profunda, chegando a servir suas sementes como caviar vegetal! Eu, que sou apaixonada por quiabo, me encantei. Outro prato da Roberta na noite foi o tortellini de batata doce com pão queimado e taioba. O pão queimado é potencializador de sabor e de longe deu para sentir um cheiro delicioso de pão na chapa. Um prato simples, executado com excelência.

Intercalado com os pratos da Roberta, Fred Trindade serviu um camarão levemente no vapor com pó de pequi, guioza de pezinho de porco e caldo de tucupi com jambu. O guioza faz parte do cardápio habitual do Trindade com recheio de frango caipira e pé de porco. Também serviu um prato criado para o evento The APT Project - Cozinha e Vinhos, em Ipanema, com Ed Motta: o magret de pato na brasa com molho de café e cítricos. E ainda veio para acompanhar um arroz molhadinho com castanha de baru, desses que a gente só come no Trindade mesmo!

Os doces do final do menu degustação foram o canelone de maçã com farinha de pistache da Roberta Sudbrack e o pavê desconstruído das subchefs do Trindade, as irmãs Helena e Olivia Fonseca. Trata-se de um sorbet de pavê, ganache de chocolate 70% com vinagre balsâmico, macaron de amendoim e chantilly de lavanda. Que sutileza de macaron! O jantar foi encerrado com uma merecida salva de palmas para a equipe.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Camarão e guioza e tucupi com jambu



Magret de pato com molho de café e cítricos



Canelone de maçã com farinha de pistache



Pavê desconstruído



Tortellini de batata doce com pão queimado e taioba



Couvert Trindade: brioche orgânico, pão de queijo, azeite e manteiga da roça



Quiabo defumado envolvido no lardo e broa de milho

ESPAÇO DE EVENTOS DO GLOUTON

O segundo andar do Glouton está disponível para pequenos eventos, comemorações, aniversários e confraternizações de empresas com um menu fechado para até 22 pessoas. A opção mais solicitada é a degustação de todos os petiscos do cardápio habitual com mais cinco opções de pratos principais e três opções de sobremesas. Uma ótima opção para apreciar a gastronomia padrão Leonardo Paixão em um ambiente com total privacidade. Mais informações: (31) 3292-4237.

NOVIDADES NO L'ENTRECÔTE DE PARIS

O famoso restaurante do prato único - entrecôte com fritas - lançou novas entradas e drinks. A burrata coberta com tomate confitado e pera, rúcula e pesto tem uma apresentação linda e sabor delicado. O Croque Monsieur aparece também entre as opções: trata-se da versão francesa do misto quente, um sanduíche recheado com bechamel, presunto grelhado e queijo emental. Novidade também no drink Rose

Mary Jane: bem cítrico, leva gin, alecrim e limão. Quem curte drinks mais docinhos vai gostar da Caipiríssima Malibu, feita com abacaxi e hortelã, e do Shark Attack, com licor de laranja, cramberry, licor de cassis, vodka, chá de maçã verde e jujuba formato tubarão. Para se aquecer, indico o Escocês - whisky, licor de cacau, canela e café. R. Marília de Dirceu, 189 - Lourdes.

10ª EDIÇÃO DO BURGER FEST

Entre 12 e 28 de maio, 21 participantes de Belo Horizonte, além de São Paulo, Rio de Janeiro e Porto Alegre, servem hambúrgueres com montagens criativas, que permanecem no menu exclusivamente durante o festival. Este ano, a ousadia está presente nas criações, como o pão de cacau do Alma Chef, o burger de ossobuco com tutano do Guaia, o molho picante de melancia do Duke'n'Duke, o bacon artesanal caramelizado no melado de cana do Tommy's e até o hambúrguer vegano de lentilha e molho barbecue de frutas silvestres do Bocalibre. Mais no site burgerfest.com.br.

PRO MOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla porteña
 o autêntico sabor da carne
 BH Shopping - Loja NL 47 - 31 3286.1656

Promção válida de segunda a domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exclui Carne de Cordeiro, Peixe Frito e Bacalhau. Preço Individual. Foto Instagram: @aurabianca.