

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Albanos Recebe

O Albanos está com um novo projeto para os finais de semana de junho. Foram convidados quatro chefs famosos de BH para criarem uma releitura da comida de bar. Além de chefs, são professores de gastronomia e foram instigados a imaginar um cardápio especial elaborado a partir de ingredientes regionais e que harmonizasse com o chope Albanos.

O primeiro chef convidado foi o professor Humberto Passeado, que atualmente gerencia a escola que leva seu próprio nome. Me lembro de quando ele tinha o restaurante Hum, extremamente agradável e pratos de alta qualidade que deixaram saudades. Na semana passada revivi esses bons momentos com as criações do chef para o Albanos. A releitura do frango com quiabo criada especialmente para o evento foi servida em forma de ragu de frango caipira sobre polenta e guarnecido com quiabo. Um prato simples que tomou forma elegante e muito saborosa. A samosa mineira recheada com costelinha, taioaba e queijo canastra também me impressionou pelo sabor e criatividade. Além desses, provei do brochete de filé com cogumelos, do medalhão de filé com delicado molho de rabada ao pesto de agrião com purê de queijo canastra e do surpreendente risoto de feijão acompanhado de filé suíno.

Nesta semana, o chef Fernando Castanheira, atual chef do Adore Espaço Gastronômico, usou algumas receitas que já foram testadas para preparar o menu, considerados os melhores pratos que combinam com o

estilo do Albanos, com os chopes e que valorizam os ingredientes mineiros. Farão parte desse menu especial: torresmo de barriga com creme de goiabada e curry; croquete de cordeiro com roti picante; torta folheada de tomates assados, pasta de amêndoas, muçarela fresca e tapenade verde; ragu de pernil com nhoque crocante; confit de costelinha, creme de milho, crisp de couve e molho de limão.

Dando sequência ao time de chefs selecionados, Paulo Vasconcelos, sócio do Osso e do Bravo Catering, será o responsável pelo menu do final de semana entre os dias 23 e 25 de junho. Serão servidos dois petiscos: língua confitada ao funghi e barriga de porco ao aioli de jalapeño defumado. E três opções de pratos principais: brisket defumado com purê de cenoura cremoso e redução de cerveja escura; polpetone recheado ao pomodoro, com purê de batata e rúcula e tradicional arroz de suã.

E, para fechar com chave de ouro, a chef Agnes Farkasvolgyi finaliza o mês de junho com seu cardápio especialmente elaborado para o Albanos nos dias 30 de junho, 1º e 2 de julho.

O projeto Albanos Recebe está trazendo mais sofisticação para a casa e, de acordo com a respostas dos clientes, a proprietária Fernanda Bicalho pensa em reestruturar o menu para melhor atender ao público. Com certeza esses chefs trarão um ótimo conhecimento e aprendizado para o Albanos. E que venham mais chefs no mês de julho!

FOTOS FERNANDO CASTANHEIRA / PAULO CASTANHEIRA



O Albanos Recebe acontece, com exclusividade, no Albanos Lourdes



Confit de costelinha

Na web Quer saber mais?
www.albanos.com.br
 Facebook.com/ChoperiaAlbanos
 Instagram.com/ChoperiaAlbanos

Detalhes

Chefs convidados:
 3 e 4/06 – Humberto Passeado
 9, 10 e 11/06 – Fernando Castanheira
 23, 24 e 25/06 – Paulo Vasconcelos
 30/06, 1 e 2/07 – Agnes Farkasvolgyi
Especialidade: comida de bar, petiscos e pratos com ingredientes locais e próprios para harmonização com cervejas.

Onde
Albanos Lourdes
 Rua Riodejaneiro, 2.076
 Horários: de terça a sexta, das 18h à 1h / sábado, das 12h à 1h / domingo, das 12h às 17h.
 Telefone: 3292-6221
 Capacidade: 200 pessoas
 Inaugurado em: 2010



Samosa mineira



Risoto de feijão com filé suíno



Croquete de cordeiro com roti picante



Torresmo de barriga

REMO PELUSO E ALESSA

O chef Remo Peluso, do restaurante italiano Província di Salerno, criou uma sobremesa surpreendente para a comemoração dos 10 anos da gelateria Alessa. É uma cassata italiana recoberta com rocambole de frutas vermelhas e amêndoas, gelatos de chocolate, creme e morango, chuva de frutas cristalizadas e calda de licor Frangélico. Essa delícia estará disponível durante todo mês de junho na Alessa Lourdes e no Província di Salerno ao preço de R\$23.

SALUMERIA CHIARI

A visita técnica na Salumeria Chiari é uma experiência incrível para quem aprecia curados e defumados de alta qualidade e com rigoroso critério de produção. Carlos Chiari utiliza as mesmas técnicas tradicionais da Itália, adaptadas para o clima do Brasil, na produção dos curados: presunto cru conhecido como parma, o capocollo conhecido como copa, o sala-

me com somente 10% de gordura além do speak e o culatello, que são pouco conhecidos no Brasil. Na ala dos defumados, produz o pata branca, copa, picanha e pastrami. Ao preço de R\$90 por pessoa, é possível conhecer a fábrica e degustar todos esses salames com fartura. Reservas para grupos a partir de 8 pessoas no (31) 3427-1006. R. Vital Brasil, 500 – Liberdade.

TMAK

O Tmak está de cardápio novo e com várias opções de poke. Essa novidade é um prato havaiano composto de peixe cru cortado em cubos com vegetais, frutas e arroz. São 9 combinações que variam ingredientes como salmão, atum, polvo, tofu, cogumelos, abacate, amêndoas, batata doce, amendoim, pepino, manga e pera. Os preços variam de R\$35 a R\$58. Av. do Contorno, 6283 / R. Sergipe, 1.423 / Alameda Da Serra, 891. Delivery: 3262-2280.

PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

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

Promção válida de segunda à domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exceção Carnê de Cordeiro, Perna Frita e Bacalhau. Preço Individual. Foto meramente ilustrativa.