

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Salumeria Chiari

Muito se tem questionado nos dias de hoje sobre a procedência dos produtos da charcutaria, tais como ossalames, presuntos e mortadelas. São alimentos feitos a partir da carne de porco e que, infelizmente, as indústrias alimentícias adicionam uma série de conservantes, corantes, aromatizantes e espessantes em busca de maior lucratividade. Mas graças a pessoas como o mineiro Carlos Chiari é possível saborear as maravilhas da charcutaria feita de forma artesanal, sem nenhum aditivo químico, utilizando apenas temperos naturais e paciência!

O controle da produção dos curados e defumados na Salumeria Chiari é bem rígido e segue as técnicas italianas que o sr. Chiari apurou em anos de pesquisa. Lá, são produzidos há 15 anos o presunto cru, copa e salaminho mais conhecidos no Brasil e também o Speck e o Culatello, produtos curados típicos italianos. Desde a escolha da matéria-prima até o minucioso acompanhamento diário de temperatura, umidade e pH, tudo é tutelado para que o produto final seja perfeito. Os presuntos curados precisam de no mínimo 12 meses de cura para se alcançar a qualidade desejada. Ao longo desse um ano, anota-se 5 vezes por dia a temperatura e umidade e observa-se o desenvolvimento do *Penicillium Nalgiovense*, fungo necessário e obrigatório no preparo de um presunto italiano. Uma agulha de osso de cavalo é utilizada para controlar, pelo olfato, a evolução dos aromas internos do presunto. "Este material tem a propriedade de absorver e perder o cheiro imediatamente. Assim você pode controlar toda a sua produção com um único instrumento. Considero esta agulha com um dos primeiros instrumentos de controle de qualidade desenvolvidos pelo homem", destaca Carlos Chiari.

Já os defumados contam com 40 anos de história na Salumeria Chiari. Têm um menor tempo de preparo, que varia de 7 a 21 dias em função da espessura da peça e do produto que se pretende fazer. Parte deste tempo é dedicado ao tempero e parte à defumação. A variedade é grande e foi difícil escolher o melhor entre presunto (R\$115), copa (R\$93), lombo (R\$80) e picanha (R\$66). Ainda conta com os bovinos: picanha (R\$124) e pastrami (R\$110). Todos esses processos estão disponíveis para quem quiser conhecer mediante uma visita técnica finalizada com uma farta degustação harmonizada.

O meu preferido foi o Speck (R\$230/kg), elaborado com a coxa traseira suína levemente defumada a frio e temperada com 12 especiarias – zimbros, nós moscada, pimenta do reino, manjerona, manjeriçã, cravo, canela, páprica doce, páprica picante, coentro, sal e açúcar. O presunto cru (R\$233/kg), o que seria na Itália o Presunto de Parma, também é feito com a coxa traseira suína, mas é temperado apenas com sal. Já o Capocollo (R\$209/kg), conhecido como copa no Brasil, é elaborado com a cabeça de lombo e tem acréscimo de pimenta do reino além do sal. Outro que despertou paixões foi o Culatello (R\$227/kg), elaborado com a área superior do pernil traseiro, temperado com sal, pimenta do reino, vinho branco e alho. O salaminho do Chiari (R\$116/kg), ou salame italiano, é um processado de pernil, cabeça de lombo e toucinho temperado com sal, vinho tinto, alho, pimenta do reino e noz moscada que contém apenas 10% de gordura.

Ainda posso sentir os aromas da focaccia de fermentação natural que foi servida para acompanhar os presuntos Chiari. Ela pode ser adquirida por R\$53/kg, além das outras dezenas de pães artesanais feitos com figo, cevada, amêndoas e uvas passas. Experimentamos ainda o queijo do Serro Bras, curado por cerca de 40 dias, e a cerveja Chiari & Rossi, ainda em fase de desenvolvimento. O espumante Brut Casa Geraldo harmonizou muito bem com todos os produtos degustados.

Lá na Chácara Chiari tem um lindo cenário para casamentos, eventos e comemorações com buffet próprio, incluindo uma mesa caprichada de antepastos Chiari. E o sucesso do sr. Chiari já chegou a São Paulo. Seus produtos são fornecidos para a tão falada Casa do Porco, comandada pelo chef Jefferson Rueda.

EXECUTIVO DO TRINDADE

A partir desta semana, o chef Frederico Trindade abre seu restaurante também no almoço de terça a sexta com um menu executivo por R\$26, que inclui prato principal e sobremesa. Entre as sugestões dessa semana de lançamento estão o peixe do dia e ceviche de banana, o arroz de leitão, o picadinho de filé com farofa, ovo caipira frito e banana e o mousse de chocolate. Com esse projeto, o chef tem o objetivo de democratizar a cozinha de vanguarda, tornando-a mais acessível a todos. A cada semana apresentará um menu diferente conforme disponibilidade de ingredientes frescos do mercado. R. Alvarenga Peixoto, 388 – Lourdes.

PUDINS DO DR. GOURMAND

Sabor suave, fino, pouco doce. Assim são os pudins do Eduardo Aramuni, o Dr. Gourmand. Além do tradicional, também são feitos nos sabores nozes, nutella e limão siciliano. O carro chefe são os pudins de pote de 215g vendidos a R\$15 cada, com frete grátis a partir de 4 unidades. Também pode ser encomendado na forma de alumínio a R\$39,90 o de 1kg e R\$59,90 o de 2kg. Para festas e eventos, fica um charme em potinhos pequenos de 40ml personalizados com laço Chanel e adesivo na tampa (R\$5 cada a partir de 50 unidades). Os pedidos podem feitos de segunda a sexta, com 24h de antecedência. Contatos: (31) 98540-8888, facebook.com/dr.gourmand e doutorgourmand@gmail.com.

VIDA DE BOTECO COM EDUARDO MAYA

O gastrônomo Eduardo Maya, criador do Comida di Buteco e do Projeto Aproxima, lançou mais um projeto, que tem como objetivo criar uma grande comunidade "botequeira" para trocar ideias, receitas e fomentar a gastronomia de boteco. O primeiro produto Vida de Boteco é um curso de qualificação profissional direcionado para empreendedores e autônomos do setor de gastronomia de boteco. São mais de 30 videoaulas com receitas, técnicas de cozinha, dicas e orientações sobre gastronomia e gestão de botecos. Inscrição: vidadeboteco.com.br

CACHAÇA SALINAS PREMIUM

Acaba de ser lançada no mercado a Salinas Limited, com disponibilidade de apenas apenas 365 unidades numeradas. Sua produção começou há quase vinte anos, em alambiques de cobre na Fazenda Canadá, primeira sede da empresa. De 1998 até os dias atuais, o destilado foi maturado em 8 anos em tonéis de bálamo e, posteriormente, envelhecido em 2 anos em barricas de carvalho europeu. A embalagem com filigranas douradas dessa cachaça especial vem acomodada em um estojo que mais parece uma joia. O preço varia entre R\$850 e R\$1.000 e ela pode ser encontrada na Distribuidora Savana, Cachaça Express, Cachaçaria Nacional, Drink It e Adegas Minas Gerais enquanto durarem os estoques.



FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Detalhes

Visita técnica e degustação a R\$90 sob agendamento
 Venda de produtos no local. Entrega sem custos acima de R\$200.
 Endereço: R. Vital Brasil, 500 – Liberdade – Pampulha
 Telefone: (31) 3427-1006



Naweb

gruppochiari.com.br
 facebook.com/gruppochiari
 Instagram @chiariCarlos



Telefone: (31) 98484-9899 - E-mail: alvesdani1@hotmail.com
 bolo.danielaguimaraes bolod