



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

A Casa do Porco - SP

FOTOS AROQUIVO PESSOAL

Jefferson Rueda é o chef artista do porco que comanda uma das casas mais faladas da capital paulista: A Casa do Porco. Ele escolhe a dedo os suínos orgulhosamente de raça brasileira criados no mais genuíno e familiar ambiente caipira nas fazendas de Sorocaba, Piauí, Canastra e Pereira. Tudo é feito na casa: as linguiças, as conservas, o pão, o macarrão. Hoje ele ocupa a 24ª colocação da lista dos 50 melhores restaurantes da América Latina.

A melhor pedida para quem vai pela primeira vez à Casa do Porco é solicitar ao garçom "de tudo um porco". Trata-se de uma degustação que passa por vários itens do cardápio. Inicia-se com fatias fininhas do presunto Real Rueda e do embutido de cabeça acompanhados de picles de nabo e rabanete, cebola caramelizada, mostarda com tucupi e pão da casa. A porção completa do Real Rueda sai a R\$ 23 e a do embutido de cabeça sai a R\$ 26. Além desses dois que são produzidos na casa, o chef também trabalha com embutidos, curados e defumados de pequenos produtores artesanais e muito especiais, como a Salumeria Chiari, aqui de BH, a Gran Parma, de Cachoeira de Minas/MG e a Salumeria Monte Belo, de Quatro Barras/PR. Na sequência da degustação são servidos sete dos nove itens que fazem parte da lista de "comendo com as mãos" do cardápio em unidades. As porções completas ficam entre R\$ 24 e R\$ 29. Excelente experimentar um de cada, pois você pode escolher o seu preferido e repetir em porção maior. Eis que chega a primeira dupla: o inusitado sushi de papada de porco com tucupi preto envolto com nori e o tartar crocante de porco maturado com pó de cogumelo, manteiga de tutano e brotos orgânicos. Sim, carne de porco crua, pois esse mito precisa ser vencido e não faz mal! Mais uma dupla criativa chega à mesa: costelinha de porco, arroz e algas marinhas em cima da alface romana e a sangauiça de sangue com tangerina e broto orgânico. Os dois que mais gostei foram o croquete de porco e o pão no vapor com barriga de porco e cebola roxa. Os torresmos também não podem faltar na Casa do Porco e o que faz parte da degustação é o de pancetta com goiabada. Junto com ele vem uma versão do virado à

paulista, prato típico de São Paulo, composto de porco, feijão, couve, linguiça e ovo de codorna. Tudo isso em formato de canapé. Genial! O carro chefe da casa e último prato da degustação é o Porco Sanzé. Porco desmanchando, cozido por várias horas em baixa temperatura, com pele pururucada extremamente crocante, acompanhado de couve finissimamente cortada, tartar de banana fantástico, farofa na manteiga e um tutu de feijão dos deuses! O Porco Sanzé sai por R\$ 48 quando pedido à parte e vem muito bem servido. Jefferson Rueda transforma simples ingredientes em uma experiência surpreendente. Essa degustação "de tudo um porco" sai a R\$ 90 por pessoa.

As linguiças também não podem deixar de serem experimentadas. Escolhi a linguiça 100% de porco caipira com toucinho, alho, cheiro verde e especiarias (R\$ 35). Maciez e sabor espetacular. Acompanha farofa de cebola e hortaliças na brasa: acelga chinesa, repolho e quiabo. Preciso voltar para experimentar o lãmen de porco e o arroz de suã, que saem a R\$ 56. Sem falar nos pratos principais a exemplo do assado de tira com cavalo negro e quirela de arroz (R\$ 69) e da porcoletta, que é o carrê de porco à milanesa com alface romana e picles de maçã verde (R\$ 70), que prometem ser uma maravilha! Bem interessante também é o "Porco 5 versões" (R\$ 72), já que você prova medalhão com bacon, pancetta, leitão, linguiça e codeguim com batata asterix e hortaliças.

Quem quiser saborear a cabeça do bicho precisa reservar com antecedência. Dolado de fora ainda tem sanduíches de porco para levar e até opção para veganos, acreditem! Passeando pelo cardápio é possível encontrar opções veganas como cogumelos, hortaliças, espaguete fresco feito com farinha italiana "00" e sêmola grano duro.

A carta de vinhos tem cerca de 35 rótulos que variam entre R\$ 92 e R\$ 462 e a carta de drinks conta com 19 coquetéis de R\$ 34 a R\$ 40, além das várias doses de bebidas. Sobremesas são sete variedades a R\$ 28 cada.

A dica é ir nos horários entre almoço e jantar durante a semana, já que nos finais de semana a fila de espera pode chegar a três horas.



Na web Quersaber mais?
[facebook.com/acasadoporcobar](https://www.facebook.com/acasadoporcobar)
 Instagram: @acasadoporcobar

Onde
 Especialidade: carne de porco
 Endereço: R. Araújo, 124 - República - São Paulo
 Telefone: (11) 3258-2578

Detalhes

Horários: das 12h à 1h (dom: 12h/17h30)
 Loja de sanduíche (R\$ 15): das 11h à 1h
 Capacidade: 57 pessoas
 Inaugurado em outubro de 2015



1º FESTIVAL DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Produtores das sete regiões oficialmente reconhecidas pelo Estado - Araxá, Campos das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro - estarão, do dia 28 ao dia 30 de julho, na Serriaria Souza Pinto levando ao público conhecimento e cultura sobre o maior orgulho dos mineiros: o queijo Minas artesanal de leite cru. Os produtores mineiros que foram premiados com uma medalha superouro, uma ouro, sete de prata e três de bronze, no Salão Internacional do Queijo 2017, em Tours, na França, onde concorreram com mais de 700 produtos de 20 países, vão participar desse superfestival realizado pelo Sistema

Faemg e Sebrae. Os visitantes poderão harmonizar os queijos com azeites, cervejas e vinhos mineiros, participar de cursos, palestras e degustações elaboradas por chefs renomados. Ingressos no local ou antecipados via Sympyla: R\$ 10. Av. Assis Chateaubriand, 809 - Centro.

2º FESTIVAL WINE QUINTAL FOOD PARK

Neste sábado, dia 22, o Supermercado Verdemar promove a segunda edição do festival de vinhos, uma tarde de gastronomia, vinhos e boa música no espaço Quintal, da rede do Grupo Chalezinho. O evento começa às 12h, com mais de 10 horas de duração e atrações musicais que passem desde o jazz

até o pop. São centenas de tintos, brancos, rosés e espumantes vendidos em taças e garrafas. Os pets são bem-vindos! Ingressos pelo sympla a R\$ 5, revertidos em consumo. Av. Mário Werneck, 530 - Buritys (atrás do Chalezinho).

QUEIJS E CERVEJAS VERACE NO PALADINO

Eduardo Girão, jornalista gastronômico especialista em queijos, estará no Paladino dia 26/07, quarta-feira, às 20h, para bate papo e harmonização de queijos e cervejas. O valor é de R\$ 120 e inclui uma entrada, 5 tipos de queijos harmonizados com tipos de cerveja e um prato principal. Inscrições: (31) 3447-6604. Av. Gildo Macedo Lacerda, 300 - Pampulha.

PRO MOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

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

Promoção 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 Salsinha. Preço Individual. Foto Instagram: @parrillaportenha.