



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Chefs na CASACOR MG

A 23ª edição da CASACOR Minas está repleta de atrações gastronômicas com chefs importantes envolvidos. Agnes Farkasvolgyi, do Bouquet Garni, vai comandar o restaurante, Felipe Rameh estará à frente do bar de gim e do café e, ainda, Henrique Gilberto realizará banquetes!

Quem for apreciar os 47 ambientes da famosa mostra de arquitetura, design e paisagismo terá a oportunidade de complementar a experiência jantando no restaurante elaborado especialmente para a chef Agnes Farkasvolgyi. O “Na Mesa da Agnes CASACOR” vai funcionar das 18h às 22h com programação diferenciada a cada dia da semana. Na terça-feira, um carrinho de ostras e frutos do mar vai invadir o salão e, na quarta-feira, a atração será a participação especial do chef Felipe Caputo com um menu fitness e funcional. Na quinta-feira e no sábado, será servido o cardápio da casa e outras surpresas da chef. Na sexta-feira, o menu terá preço fixo com entrada, prato principal e sobremesa. Já aos domingos, um brunch estará disponível a partir das 11h e, inclusive, será aberto ao público.

Outra atração que não depende da compra dos ingressos da visitação dos ambientes é o Ginger Bar. Além de ser o primeiro bar de gim de BH, é o primeiro bar com destilaria de gim. Entre os 13 drinks com o Gin Yvy, de fabricação própria, experimentei

o que leva capim limão, limão siciliano e formiga iça: comestível, sim, e é crocante com sabor de capim limão mesmo (R\$ 22). Para acompanhar, o chef Felipe Rameh serviu um tartar de angus, maionese de wasabi, algas e crocante de pão centeio e o clássico fish & chips feito com tilápia empanada no panko, batatas rústicas e maionese valenciana. Mais snacks fazem parte do cardápio, como ceviche, empanadas e sanduíches e variam entre R\$ 24 e R\$ 29. Aos sábados e domingos, o Ginger abre também para almoço com menu diferente a cada semana por R\$ 50, começando com bacalhau na brasa nos dias 12 e 13/08.

Para completar as novidades gastronômicas, o chef Henrique Gilberto, do buffet Rullus, vai assinar um menu surpresa com 11 etapas harmonizadas com vinhos. Serão dois almoços inspirados nos grandes banquetes nos dias 18/8 e 1/9 (sextas-feiras) ao preço fixo de R\$ 330, incluindo os vinhos, cerveja, suco e água.

E o cenário para toda essa programação está especialmente decorado pelos vários arquitetos e profissionais do ramo que fizeram parte do processo de restauração de um prédio histórico da capital mineira, integrante do Conjunto Arquitetônico da Praça da Estação, onde funcionou a sede da extinta Rede Ferroviária Federal S/A – RFFSA.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Detalhes

Onde
 CASACOR MINAS 2017
 Rua Sapucaí, 383 -

Floresta
 De 12 de agosto a 17 de setembro de 2017

Horários: de terça a sexta, das 15h às 22h; sábados, das 13h às 22h; domingos e feriados, das 13h às 19h.

Ingressos para a mostra: acesso único R\$ 50 / passaporte visitas ilimitadas: R\$ 150

Vendas na bilheteria da CASA COR Minas ou pelo blueticket.com.br

Na Mesa da Agnes CASACOR
 Horários: terça a sábado, das 18h às 22h, e aos domingos, das 11h às 17h

Ginger Bar
 Horários: terça a quinta, das 17h às 0h; sexta, das 17h às 1h; sábado, das 12h às 1h e domingo, das 12h às 20h

Jardi com Henrique Gilberto
 Às sextas, 18 de agosto e 1º de setembro, das 12h às 16h



LANÇAMENTO DO ADOLFO LONA SILVIA

O enólogo Adolfo Lona acaba de lançar mais um espumante: Orus Nature Silvia 1972, edição especial da linha Orus Pas Dosé, um Nature Rosé Clair produzido com as uvas tintas Merlot e Pinot Noir e maturado por 30 meses pelo método Tradicional em cave climatizada. Já está à venda nas lojas da Casa Rio Verde por R\$ 198,50 ou pelo vinhosite.com.br (31) 3275-1237.

EXECUTIVO DO OLGA NUR

O Olga Nur agora oferece almoço executivo com o prato do dia por R\$ 32 e opção de grelhados por R\$ 36. Na última terça-feira, o peixe do dia era a truta e acompanhava couscous marroquino e frutas grelhadas. Quarta-feira é dia de galeto com polenta e quiabo, quinta-feira tem picadinho e sexta-feira, feijoada. Quem não se interessar pelo prato do dia pode pedir um grelhado (ancho, chorizo, filé migno, salmão, peixe, prime rib suíno ou galeto) e escolher um acompanhamento entre risoto, purê, farofa, batata ou vegetais. Indico a farofa de ovo feita com panko e ervas. A sobremesa sai por R\$ 12 e, se der sorte, prove a banana caramelada com

chantilly que está uma delícia. R. Curitiba, 2202 – Lourdes. (31) 3566-1851.

CAFÉ VIENA

Desde 1999, o Café Viena lidera o ranking de maior carta de cervejas da América Latina. São 1.250 rótulos de vários países: Bélgica, Alemanha, Inglaterra, Holanda, Áustria, Espanha, Estados Unidos, Escócia, Brasil e até Japão, Itália, Hawaii, Jamaica, Líbano e Cuba. É uma casa austríaca e alemã com cardápio à lá carte e buffet de almoço ao preço fixo de R\$ 34,90 por pessoa (de segunda a sexta) e R\$ 39,90 por pessoa (aos sábados e feriados); à vontade ou no quilo por R\$ 44,90 nos dias de semana e R\$ 49,90 nos finais de semana. Os salsichões alemães são produzidos na casa feitos com porco e vitelo. Sugiro os clássicos Eisben (joelho de porco) assado e pururucado à moda alemã (R\$ 64,90) e o Boar, filé da costela de javali fatiado com mandioca (R\$ 65,90), que também fazem parte do buffet de almoço no sábado. A casa também produz o próprio chope nos estilos Pilsen, Lager, Pale Ale, IPA e Strong Ale, além das sazonais. Ótimo para ir com uma turma bem grande para experimentar de tudo! Av. do Contorno, 3968 – Funcionários. (31) 3221-9555.

PRO MOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

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

Promocão 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. Não inclui bebida Alcoolica.