

# GASTRONOMIA



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

## Leo Paixão na Pequena Tiradentes

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Uma das programações mais cobiçadas do Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes é o jantar harmonizado que Leonardo Paixão preparou este ano exclusivamente para os hóspedes da Pousada Pequena Tiradentes. A experiência começa com uma recepção de boas-vindas regada a espumante ao som grupo Chora Genésio, que acontece na loja de artigos de decoração da pousada boutique.

No salão superior da loja, fomos recebidos para apreciação do menu degustação de cinco etapas. Começamos com snacks que estão presentes no cardápio do Glouton: rosbife de filé serenado, batata doce, limão e Maria Gondó; caneloni de barriga porco com especiarias e molho picante e bombom de queijo de cabra com beterraba. Muita elegância para abrir o apetite. De entrada, o chef Leo Paixão ousou em criar especialmente para o evento um caviar de jiló servido com ovo perfeito, sagu com rôti de quiabo queimado e farofinha de beiju de mandioca e banana. Depois, veio um prato que, devido ao sucesso, entrará para o menu do Glouton em breve. O surubim foi defumado com creme de cachaça envelhecida e estava lindamente apresentado entre pétalas de lanterna chinesa e pickles quentes de cenoura, beterraba e nabo. Na sequência, saboreamos um dos pratos consagrados do chef, a costela de boi 18 horas, que desmancha na boca e não precisa de faca para ser cortada, com angu de canjica branca e farofa de baru. Para finalizar com chave de ouro, mais uma criação do Leo: ganache de milho verde com crumble de beterraba, amoras e laranja kinkan – uma sobremesa

leve, perfeita para terminar a sequência de pratos da noite. Essa também fará parte do cardápio do Glouton.

Os mimos não terminam por aí. Além do grande jantar de cortesia, os hóspedes são recebidos com massagem e o cordial atendimento do Jair e de toda a equipe. O café da manhã tem variedade de frutas, sucos naturais, pães, bolos, pão de queijo servido à mesa quentinho, tapioca e omelete preparados na hora de acordo com o recheio escolhido. A piscina externa tem um bar molhado e serve petiscos à la carte o dia todo. Na época de frio, a dica é relaxar na piscina coberta e aquecida conjugada com a sauna. São 62 quartos, dentre eles, 19 na categoria Ouro, cada um decorado de forma diferente. O mais interessante é que todos os objetos estão à venda. Gostou do móvel, do lustre, da cama, das louças? Pode comprar e levar para casa. Ainda possui Fitness Center, salão de convenções, 900 metros quadrados para realização de casamentos e heliporto.

A Pequena Tiradentes busca a melhor forma possível de acolher os clientes e periodicamente convida chefs renomados para tornar a experiência completa. Além de Leonardo Paixão, Ivo Faria e Felipe Ramêh também já passaram por lá. O espaço para eventos também pode ser alugado e é lá que acontece, dia 26/08, das 13h às 19h, o 3º. Festival da Lagosta do chef Rodrigo Zarife, servindo um menu all inclusive com espumante Di Valdobbiadene Foss Marai e seleção de cervejas Wäls que acompanhará os frutos do mar. Tudo à vontade pelo valor de R\$ 450.



**Na web** Quer saber mais?  
 pequenatiradentes.com.br  
 facebook.com/PEQUENA-TIRADENTES-POUSADA  
 Instagram: @pequenatiradentes

**Onde**  
 Pequena Tiradentes  
 Av. Governador Israel Pinheiro,  
 670 – Tiradentes/MG  
 (32) 3355-1262 | (32) 3355-1665 | (32) 3355-1736



### COZINHA INUSITADA CASACOR MG

O ambiente "Cozinha Funcional – Uma experiência Santa Cruz" da mostra de arquitetura e design da CASACORMG, recebe mais uma edição da "Cozinha Inusitada". O evento oferece cursos a R\$ 170 com menu de três pratos que acontecem às 20h e dão direito à visitação de todos os ambientes. No dia 29, o chef Américo Piacenza ensina três massas com os tradicionais molhos italianos carbonara, pesto e Alfredo. Dia 31, Pamela Sarkis apresenta um menu vegano que inclui ricotta de castanhas (caju, pará e macadâmia), kafta de cogumelos ao molho de tomates, tagliatelli tricolor de legumes (palmito, abobrinha e cenoura) e bombom proteico de damasco com coco. Para completar os destaques da programação, no dia 14, o chef Jaime Solares conta sobre sua infância boliviana ao fazer um ceviche, uma costela

prensada com mousseline de amendoim e gremolata de ervas e uma quinoa cremosa com sorvete de pimenta e farofinha de tortilhas. Ingressos e mais cursos no Sympia.

### VINHO DO PORTO MAYNARDS COM ÁLVARO VAN ZELLER

O enólogo português Álvaro Van Zeller brinda os amantes do Vinho do Porto com uma degustação de seis rótulos da marca Maynards dia 28, na Casa Rio Verde, representante exclusiva no Brasil. Antes de vir a Belo Horizonte, Álvaro participa do evento "Sabores do Mediterrâneo – entre vinhos e azeites", ao lado da azeitológa Ana Beloto e do chef de cozinha Marcelo Lopes, que acontece nos dias 25 e 26 na Pousada Aromas da Montanha, uma das atrações do Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes. Os vinhos estão disponíveis para venda no vinhosite.com.br.

**PRO MO  
 ÇÃO  
 50%  
 DE DESCONTO  
 NO SEGUNDO PRATO**

**parrilla portenha**  
 o autêntico sabor da carne  
 BH Shopping - Loja NL 47 - 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 Sushis. Preço Individual. Não inclui bebida Alcoolica.