

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Circuito Gastronômico da Pampulha

Já é o oitavo ano do Circuito Gastronômico da Pampulha, um evento que movimentou os melhores restaurantes da região que recebeu o título de Patrimônio Cultural da Humanidade pela Unesco. São dezessete restaurantes participantes que buscaram inspiração no tema "Modernismo" para criarem pratos especiais a serem servidos de 11 de setembro a 5 de novembro. E, ainda, seu acompanhante pode optar pelo prato do evento ou pela segunda opção com 100% de desconto.

O Paladino, por exemplo, está de "Olho na Truta" e defumou o peixe manualmente para servir com creme de castanhas, purê de banana e cenourinhas da própria horta (R\$ 62). Seu convidado não paga nada pelo mesmo prato ou pelo "Ragú da Roça", uma massa com ragú de pé de porco, queijo artesanal e manteiga de sálvia. Já no Xapruiri são duas opções de carne: filé empanado com panko em cama de arroz cubano (banana passas, bacon e cenoura caramelizado em aceto balsâmico e mel de engenho) acompanhado de abacaxi grelhado (R\$ 59) ou miolo de alcatra serenada em cama de farofa de barú, musseline de moranga cabotiá, azeite de coentro com pimenta dedo de moça, batata doce gratinada com mel de engenho. No Olegário Pampulha, o chef Lucas del Peloso do saudoso Vila Roberti também preparou duas opções de carne: bife ancho regado com molho de vinho, creme de baroa defumada e farofinha crocante de cebola (R\$ 69) e cubinhos de filé mignon grelhado com penne ao molho especial de queijo brie. Ou então você pode decidir que "Vou-me embora pro La Palma" e saborear a paqueta de massa filo recheada com black Angus com tortinha de batata, cenoura e brócolis (R\$ 61). De quebra, seu parceiro também ganha

um prato desse ou um ravióli recheado com abóbora e queijo ao molho thuy (shimeji, vegetais aromáticos e shoyu). O famoso Joelho de porco do Quintal Pampulha vem com salada de repolho, batata assada recheada com provolone a R\$ 59 para quem quer se esbaldar ou, se o desejo for uma pegada mais leve, a segunda opção é o filé de peixe aruanã com molho de jabuticaba e farofa d'água.

Além desses restaurantes, também participam com criações inéditas: Anella; Barólio; Burgueria Pampulha; Degraus; Petisqueira Pampulha; Planeta Lúpulo; Sushinoto; Taberna Livorno; Tokyo Sushi Longe; Tudo na Brasa; Único Pampulha e Villa Celimontana.

Para usufruir do benefício, basta fazer o download gratuito do aplicativo "Circuito Gastronômico da Pampulha" ou imprimir o cupom de desconto pelo site circuitogastropampulha.com.br. O público vai eleger por meio de votação no celular o restaurante desta que do Circuito 2017 e ainda concorrer a diárias em hotéis da Pampulha.

Esse ano a grande novidade foi o "Festim dos chefs", um jantar harmonizado assinado pelos chefs Leo Paixão e Rodolfo Mayer com a presença dos chefs da Pampulha no late Tênis Clube. E mais atrações novas ainda estão por vir: as cozinhas show de 17 a 22 de outubro, com aulas abertas ao público, ministradas por grandes chefs mineiros.

A cada prato vendido será doado pelo restaurante participante o valor de R\$ 2 para o movimento "Somos Pampulha", que tem como objetivo revitalizar a região e desenvolver ações de educação ambiental com palestras em escolas, limpeza de nascentes, plantio de árvores, entre outras ações.



ERRATA BORRACHARIA GASTROBAR

No lugar de "Jaime Solaris (Borracharia Gastropub)" publicado na edição anterior, o correto é Jaime Solares (Borracharia Gastrobar). São pequenas letras no final do nome mudadas em 2015 mas que representam a culinária belo-horizontina no formato de bar ao longo dos 6 anos de existência da casa. O chef busca uma cozinha mais humana e usa como inspiração a simplicidade e a tradição dos bistrôs franceses. Os bistrôs são, em sua essência, locais de bairro, que servem pratos simples e tradicionais da região, sempre bem feitos e a um preço razoável. Na Borracharia Gastrobar, a rolha é free todos os dias para quem quiser apreciar os pratos do chef Jaime Solares. Ele levará sardinha para serem feitas nas brasas do Fuegos Festival, no dia 7 de outubro, das 14h às 22h, no Hangar 677.

D'AGOSTIM DI PARATELLA

O chef Matheus Paratella inaugura nesta sexta, dia 6, seu restaurante com DNA 100% italiano, no bairro de Lourdes. Serão servidas receitas clássicas da Itália como mandam a tradição. A torta de ricota e coco, gelato fior di

latte, crocante de nocciola e calda de gianduíotto foi a sobremesa criada por ele para a comemoração dos 10 anos da Alessa Gelateria e que estará presente no cardápio do D'Agostim di Paratella. Rua Bernardo Guimarães, 2520 – Lourdes.

DEGU.STATION

Um evento que reúne gastronomia, música e drinks no espaço Vila Roberti (Av. Celso Porfírio Machado, 1.520 – Belvedere) promete agitar BH no dia 21 de outubro, a partir das 16h. O valor de R\$ 180 do convite inclui buffet Rullus, soft drinks e atrações musicais. À venda no Alma Chef, das 14h às 22h.

20 ANOS DA KRUG BIER

Ao longo de duas décadas, a cervejaria Krug Bier vem se destacando no cenário artesanal brasileiro. Para comemorar a data, foi lançada a Krug 20, uma International Lager em lata com acréscimo do lúpulo Motueka, da Nova Zelândia. A lager da Krug foi o primeiro rótulo e também comemora 20 anos de muito sucesso. Sou apreciadora também da linha Expressionista, criada no ano passado com sete rótulos.



FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Na web

circuitogastropampulha.com.br
[facebook.com/circuitogastropampulha](https://www.facebook.com/circuitogastropampulha)
[instagram: @circuitogastropampulha](https://www.instagram.com/circuitogastropampulha)
contato@circuitogastropampulha.com.br

PRO MOÇÃO 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 Bacalhau. Preço Individual. Foto meramente ilustrativa.