



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

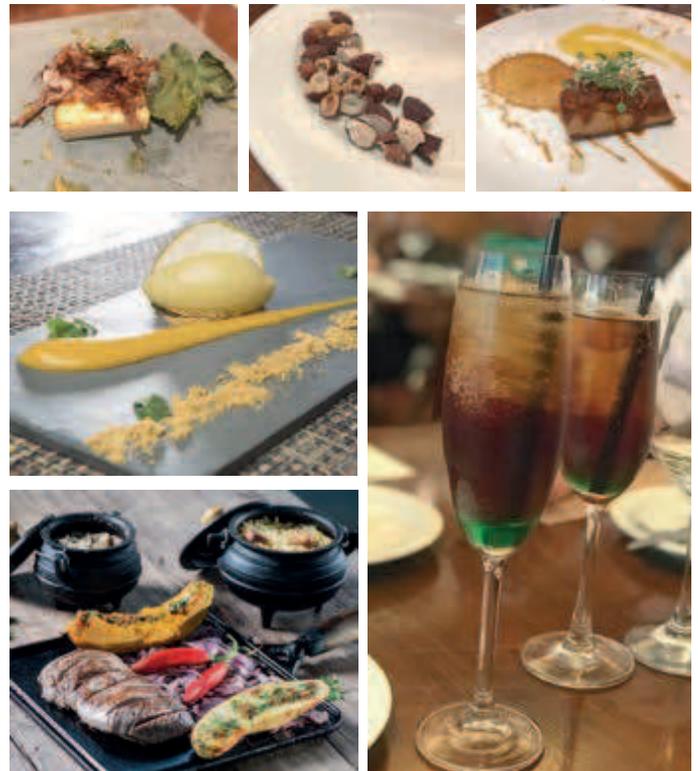
O Cerrado na mesa

O maior bioma mineiro, cheio de riquezas gastronômicas a serem exploradas, está tomando força e ganhando espaço entre os chefs de cozinha de BH. Ingredientes típicos do Cerrado, como buriti, pequi, baru, cagaíta, coquinho azedo aparecem cada vez mais nos pratos. No Xapuri, o chef Flávio Trombino tem o “Saudades do Cerrado” como um dos pratos que faz mais sucesso no restaurante, composto de miolo de alcatra serenada na chapa à manteiga de garrafa, cebolas roxas, moranga e batata doce rústica, acompanhadas por vinagrete de coentro e pimenta dedo-de-moça, farofa de baru e arroz pequi. Já o chef Leonardo Paixão estampou o Cerrado em uma das melhores sobremesas que já experimentei no Glouton, “Cerrado Mineiro”, feita com coulis de coquinho azedo, sorbet de cagaíta e pó de buriti. Periodicamente, o chef Jaime Solares serve uma galinhada com pequi no Borracharia Gastrobar e o chef Frederico Trindade usa o pequi em uma farofinha que acompanha o chorizo de Angus serenado junto com mandioca frita e manteiga de garrafa.

A região do Cerrado mineiro foi a primeira do Brasil a conquistar uma Denominação de Origem (D.O) para o café. São 55 municípios localizados no noroeste do Estado de Minas Gerais e cerca de 4.500 produtores

de café. A cafeteria Dulcerrado promoveu recentemente uma experiência sensorial do café harmonizado com produtos típicos do cerrado apresentados em pratos elaborados por Danilo Simões Coelho, coordenador do curso de Gastronomia do Centro Universitário Estácio. Para as entradinhas, Danilo apresentou a cagaíta em forma de molho que regou o atum com broto de abóbora, o cajá-manga que foi integrado o gaspacho e o queijo do Cerrado que foi servido com carne de sol, óleo de pequi e couve desidratada. O café do Cerrado foi usado na granita de amora preta e nos drinks que harmonizaram com os pratos, dando um toque especial. No prato principal, teve molho de buriti em cima da costelinha com purê de baroa. As castanhas de pequi, baru e coquinho azedo fizeram parte do semifredo de chocolate branco com coulis de umbu de sobremesa.

A Dulcerrado é uma iniciativa da Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado – Expocacer, e lançou no mercado um clube de assinaturas de cafés selecionados dos melhores produtores da região. É possível, inclusive, escolher se prefere receber o café moído ou em grãos. No endereço eletrônico dulcerrado.com.br se encontram os produtos e outros detalhes. Um projeto que valoriza os sabores incríveis que podem ser extraídos desse nosso Cerrado.



ALMOÇO NO SVÄRTEN

Agora o Svårten Mugg Taverna também abre para almoço aos finais de semana. Pratos inspirados na culinária escandinava, mais de 150 rótulos de cervejas, além de uma elaborada carta de destilados e coquetéis. O cardápio servido durante o almoço é o mesmo da noite, porém, com uma novidade: o Blåkulla Gryde. Um guisado de cevada com maçã de peito, costelinha defumada, bacon, linguiça escandinava e cenouras, cozidos ao molho de cerveja da casa com pão de centeio acompanhado de purê de batatas, repolho roxo agriço com frutas vermelhas, creme azedo e agrião. Custa R\$ 64,90 para duas pessoas e R\$ 120,90 para quatro comensais. Produção limitada, apenas 15 pratos por dia. R. Santa Rita Durão, 1056 – Savassi.



inclusive recebe visitantes em sua fazenda. Mais petiscos no site barembar.com.br.

SERRO NA FEIRINHA APROXIMA

A cidade do Serro, também conhecida como a “Terra do Queijo”, será o tema da próxima Feirinha Aproxima, que será realizada neste sábado, dia 11, no entorno do Museu Histórico Abílio. Na barraca principal, será feita uma homenagem a Dona Lucinha, legítima representante da culinária do Serro com quitutes como bombocado de queijo, fubá suado, jacuba, broa de fubá de canjica, tropeirinho, farinha torrada, pé de moleque, doce Zezé Leone, biscoito frito, queijo do Serro com mel trufado, linguiça de torresmo. Haverá também a galinha de doce de leite da Maria Autusta, o pastel folhado da Dalva, o fogão à lenha do Ronaldo e a cutelaria do Duílio Guerra. Já nas barracas de bebidas, o público irá encontrar as tradicionais cachaaças da região, além de vinhos mineiros e cervejas artesanais, que estão presentes desde a primeira edição da Feirinha Aproxima.

HORTA NO POTIM

A Horta no Potim tem a proposta de tornar a alimentação saudável acessível a todos. Produz saladas, sucos, caldos, molhos para entregas e até mesmo para um evento. E por que não? Uma festa pode muito bem ser regada de produtos saudáveis e saborosos. Uma das novidades da empresa é a Salada do Dia + Suco do Dia + uma salada de frutas da estação por R\$ 25. Fiquei admirada com a qualidade e o frescor dos insumos. As entregas são gratuitas pelo aplicativo SpoonRocket em diversos bairros de BH. O cardápio da semana pode ser acompanhado pelas redes sociais: @hortanopotim.

QUEIJO MINAS NO BAR EM BAR

De 9 a 26 de novembro acontece em BH a 11ª edição Festival Bar em Bar, que terá como ingrediente principal na produção dos petiscos o queijo mineiro artesanal das sete regiões produtoras do estado: Araxá, Campo das Vertentes, Cerrado, Serra da Canastra, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro. São 16 bares e restaurantes participantes, entre eles o Borracharia Gastrobar com uma paródia: “Dadinho é o Canastral Meu nome agora é Zé Mário!”, composto de triângulos de tapioca com queijo do Zé Mário, servidos com geleia de pimenta biquinho e mel silvestre. O Zé Mário é um dos mais famosos produtores da Canastra e

53 ANOS DO BAR DO ANTÔNIO “PÉ DE CANA”

O Bar do Antônio, famoso Pé de Cana, celebra seus 53 anos de vida neste sábado, dia 11, e a Krug Bier é uma das apoiadoras dessa grande festa. O evento será realizado em frente ao bar, na Rua Flórida, 15 – Sion, e a entrada é um quilo de alimento não perecível. As atrações musicais estão por conta do Chorinho Brasil Musical e da aclamada banda Its Only Rolling Stones, além de DJs para os intervalos. O aniversário inclui uma praça gastronômica e o já famoso “Puxadinho Pé de Cana”, que dá acesso às mesas internas, banheiros exclusivos e camisetas temáticas. O chopp artesanal da Krug Bier será uma das principais atrações da comemoração.

PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla porteña
 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 Bacalhau. Preço individual. Foto meramente ilustrativa.