



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Cantina Piacenza

A Cantina Piacenza mistura tradição familiar italiana de gerações com um toque de cozinha contemporânea internacional. Idealizador da casa e autor dos pratos, o chef Américo Piacenza foi criado na cozinha de sua casa, mas também fazem parte de sua formação a passagem por estabelecimentos no Brasil, Itália, Chile e França, onde estudou pâtisserie e cozinha tradicional francesa, e trabalhou por 2 anos.

Bem ao lado da Cantina Piacenza está a fábrica de massas artesanais de Mirtes Piacenza, mãe do Américo. É de lá que saem as massas que compõem os pratos do restaurante. Mirtes começou a fazer as massas em 1987 na própria casa. O sucesso foi tão grande que em 1997 abriu a fabriquetta. Bem antes de abrir o restaurante, o chef Américo Piacenza já ajudava a mãe nas encomendas, que continuam de vento em popa. As mais cobiçadas são a Lasanha à Bolonhesa (R\$21 a de 500g e R\$41 a de 1kg) e o Fagotine de Frango Defumado (R\$23 o de 50 e R\$44 o de 1kg). Além das massas várias massas – lasanha, canelone, rondele, fagotine, raviole, nhoques, agnolotti, casoncelli, capeletti e fettuccine –, você também

encontra os molhos: branco, bolonhesa, tomate com ervas, sugo, funghi, manteiga de sálvia e pesto. Também fazem parte das encomendas caldos e crepes. Com isso, Américo adquiriu um conhecimento tradicional da querida “comida de mãe”, impossível de ser aprendido em qualquer escola. Mesmo enquanto estudava na França, Américo trocava ideias e receitas com a mãe pelo telefone.

O ambiente do restaurante é de tradicional “trattoria” italiana, com poucas mesas e um carinho único em preparar os pratos um a um. Os ingredientes são rigorosamente selecionados nas receitas familiares com uma pitada de contemporaneidade. O chef Américo Piacenza prepara azeites aromatizados nos sabores pimenta, café, funghi e canela e deixa disponível nas mesas para acompanhar os deliciosos pratos.

Dos pratos que experimentei, me surpreendi com o ceviche de tilápia com vinagre de framboesa (R\$38). Outra entrada de criação do chef é o carpaccio de picanha defumada com sorbet de mostarda de dijon (R\$36). A brusqueta Don Corleone é feita com isca

de filé ao molho de cerveja preta e sai a R\$27. E a tradicional lasanha à bolonhesa é um dos mais pedidos na casa (R\$21,90 no almoço). Uma sobremesa linda, delicada e deliciosa é a compota de manga com gengibre, sorvete Easy Ice de tapioca com crocante de côco (R\$19).

Além dos clássicos da cozinha italiana, a Cantina Piacenza tem ainda o Menu Executivo, que muda a cada 15 dias. É servido de terça a sexta-feira, das 11h30 às 15h, ao preço fixo de R\$38,90 e inclui entrada, prato principal e sobremesa.

Todo dia 29, no almoço e jantar (exceto domingos e segundas-feiras), acontece o Gnocchi da Fortuna na Cantina Piacenza (R\$45). Reza a lenda que basta colocar uma nota de dinheiro embaixo do prato, comer os sete primeiros pedaços de nhoque em pé e, para cada pedaço, fazer um pedido. Os molhos disponíveis são: tomates frescos; cogumelo; bacalhau, tomatinho e azeitonas; ragu de carne de sol, requeijão e crocante de couve. Tem também o de rabadada, com gnocchi de baroa! Escolha seu molho, saboreie seu nhoque e saia com gostinho de quem tirou a sorte grande!

FOTOS DIVULGAÇÃO



Carpaccio de picanha defumada com sorbet de mostarda de dijon



Lasanha à bolonhesa

Onde
 Cantina Piacenza

Chef: Américo Piacenza
 Especialidade: Italo-francomineira
 Endereço: Rua dos Aimorés, 2422 - Lourdes
 Tel.: 2515-6092

Compota de manga com gengibre, sorvete Easy Ice de tapioca com crocante de côco



Ceviche de tilápia com vinagre de framboesa

Na web

Site: www.cantinapiacenza.com.br
 Facebook: www.facebook.com/cantina.piacenza
 Instagram: @americopiaccenza

Detalhes

Horários: Almoço de terça a sexta, das 11h30 às 15h e sábado das 11h30 às 17h
 Jantar de terça a sábado, das 19h à 0h
 Capacidade: 45 pessoas + 9 em mesas na calçada

Inaugurado em fev/2008
 Rolha: R\$ 35,00 / 3ª e 4ª não cobra
 Carta de vinhos: 60 rótulos
 Cartão de crédito: Visa, Master, American Express e Diner

Alessa Gelato e Café

Hepta campeã como melhor sorveteria da cidade em 2015, eleita pelos jurados e votos dos internautas da revista Encontro Gastrô, a Alessa foi pioneira na produção de gelato premium artesanal em BH. O sucesso que a marca deu a este novo conceito fez com que novos empreendimentos neste segmento aparecessem em todo o país, ajudando a criar a cultura de tomar sorvete de qualidade, como se vê em outras terras. A Alessa já tem franquias em Búzios (RJ) e brevemente em Uberlândia (MG).

Rota das Vinhas Gerais

Uma viagem enogastronômica às vinícolas do Sul de Minas será realizada nos dias 10, 11 e 12 de outubro, no Rota das Vinhas Gerais. O tour passará por Poços de Caldas, Andradas, Varginha, Cordislândia, Três Pontas e Boa Esperança, tudo sob a supervisão do sommelier Renato Costa, da gastrônoma Slow Food Nella Cerino e da equipe Culinária para Convivência. Para solicitar o itinerário completo, informações detalhadas e reserva: info@nascentetour.com.br / (31) 3273-5900 / (31) 9992-2595.

#compartilhe

PROMOÇÃO
2X Parrilla

GALETO

Você pede seu jantar e o do seu acompanhante fica por conta da casa.

parrilla
porteña

O autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17h00 para dois pessoas. O segundo prato deverá ser de valor igual ou inferior ao primeiro prato pedido. Exclui-se pratos especiais. Exclui-se guarnição, bebidas e Pimenta. Não pode ser combinada com outras promoções.