

/04/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Cantina Piacenza no delivery

DELÍCIAS do chef Américo Piacenza podem ser saboreadas com praticidade, no conforto do lar

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



CARRÉ DE CORDEIRO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla ponteña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

Adaptar-se a uma comida de delivery não é tarefa fácil. Nem para quem vende, nem para quem compra. Quem vende tem que se atentar ao que vai chegar ao cliente com qualidade. A comida tem que chegar quentinha, mas não pode passar do ponto de cozimento, não pode perder crocância, e isso é um desafio. Já quem compra precisa abrir mão do conforto de ser servido, comer no próprio recipiente em que o prato chega ou se aventurar na montagem de uma mesa bonita. Essa última é sempre a minha opção e me divirto ao combinar souplast, cerâmicas, louças, porta-guardanapos, talheres e copos.

O risoto é um exemplo de prato que tem grandes chances de dar errado quando embalado para viagem. Se o arroz passa do ponto de cozimento, vira uma papa. Quem sabe muito bem disso é o chef Américo Piacenza e, atento a esse detalhe, prepara seus risotos de forma a chegarem perfeitos na casa do cliente. Além do ponto ideal de cozimento, Américo faz ótimas combinações em seus risotos, como o de leitão com ora-pro-nóbis e castanha do Pará e o de carne de sol com abóbora. Elementos adocicados (castanha e abóbora) se equilibram perfeitamente com carnes de sabores acentuados.

Não sou grande apreciadora de risoto, mas quando é bem feito e o uso dos ingredientes casa perfeitamente, me surpreendo. Foi o que aconteceu ao provar esses dois sabores. Fiquei até curiosa para experimentar o risoto de galinha caipira com açafrão e quiabo tostado, deve ser ótimo também. Esses três sabores estão em promoção e saem de R\$54 por R\$39,90 em uma quantidade bem caprichada, a qual me arrisico dizer que serve duas pessoas.

Servi só a metade nas sofisticadas cerâmicas do Ateliê Gamboa. Giselle Cabral

é uma ceramista que conquistou o mercado produzindo peças personalizadas para restaurantes. O risoto fica bom em pratos fundos e comer em uma louça adequada e bela faz toda diferença.

Além de risotos, o cardápio tem massas, inclusive servidas com filé, cordeiro, ossobuco e frutos do mar. Nas entradas, há opção de burrata, ceviche, dadinho de tapioca e tartare de carne de sol.

Uma entrada que eu já havia provado presencialmente na Cantina Piacenza e que tem a mesma qualidade no delivery é a polenta com ragu de linguíça e erva doce (R\$35). São seis quadradinhos de polenta frita e o ragu vem à parte em um potinho para você montar e não amolecer a base. Por sinal, que delícia de tempero, saboroso e bem temperado. Levei até a mesa em uma tábua de pedra da Marble Design Pieces, que já estava montada com porta-talheres, guardanapos e talheres também da Marble. Além de peças para venda, a empresa trabalha com aluguel e montagem de toda a mesa posta. O porta-guardanapo de flores secas é da Soraya Belusi, e seus lindos arranjos podem ser encomendados pelo Instagram @euvoucidardoseujardim.

A sobremesa eu nem passei para outro recipiente, pois estavam bem bonitinhas nos potinhos de plástico transparente e iria perder a montagem. Bem leves e com pouco doce, recomendo tanto a ambrosia quanto o semifredo de paçoca.

Aproveitamos o clima dos pratos italianos para brindar com o espumante Fasano Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG, da região do Veneto.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br.

