



/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

# Tragaluz no Gero BH

## HOTEL FASANO reforça sua parceria com o famoso restaurante de Tiradentes e serve menu degustação em quatro tempos

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

22 DE OUTUBRO A 4 DE NOVEMBRO DE 2021

/05 sociedade / CIDADE CONECTA /

A parceria dos restaurantes Gero e Tragaluz já virou tradição no hotel Fasano de Belo Horizonte. Há três anos os pratos consagrados de um dos restaurantes de mais sucesso em Tiradentes fazem parte do cardápio do Gero. Esse ano foi lançado um menu degustação em quatro tempos assinado pelo chef Matheus Pratella, que será executado pelo chef Marcelo de Pace.

“Não perco a minha essência, que é a base com referências na gastronomia italiana, porém a ideia é sempre valorizar os ingredientes mineiros locais como o milho, por exemplo, que tem uma boa produção na região de Tiradentes”, conta o chef Matheus Pratella sobre sua inspiração.

Os snacks de entrada têm a delicadeza das mãos do chef italiano como mostra o “Onivaldo”, petisco que fez parte desde a inauguração do saudoso D’Agsotim di

Paratella e o inédito “Sobre Minas”.

O crocante de massa pobre é bem fininho e por cima vem queijo de cabra tipo boursin de Itabirito, figo ou ameixa, dependendo da estação, avelã e mel mineiro, finalizado com hortelã fresco, raspas de limão e flor de sal, uma homenagem ao amigo Sr. Onivaldo da CapriVita, que lutou pela regulamentação da produção do leite e do queijo de cabra no País.

O outro aperitivo é um pãozinho brioche adocicado e amanteigado com queenele de pamonha acrescida de queijo Canastra e pipoqueira de canjiquinha - diz muito sobre Minas Gerais.

Na sequência, o gnocchi “orai por nós” é feito de baroa, dourado na manteiga de garrafa e servido com cabecinha de lula flambada na cachaça mineira de Bichinho, brotos de manjeriço e coentro, finalizado com um delicioso creme de moqueca.



Já é antigo o sucesso da Pintada Tragaluz, aquele arroz caldoso com paio e especiarias, galinha d’Angola confit e mini brotos. O prato recebeu alguns toques de refinamento do Matheus como o corte do paio em cubinhos menores, além de acrescentar ora-pro-nobis, suco e raspas de laranja para dar frescor ao prato.

A famosa goiabada Tragaluz é um prato intocável, a clássica goiabada cascão, prensada na castanha de caju granulada, deitada em queijo cremoso com sorvete artesanal de goiaba. São memórias de Tiradentes que podem ser revividas em BH no requinte do Gero. Sob a sombra das jaticabeiras é a melhor opção - reserve sua mesa lá.

A harmonização sugerida pelo sommelier Hugo Castro contempla vinhos mineiros da Casa Geraldo. É uma vinícola que nasceu em Andradas há mais de 40 anos e está em ascensão nos vinhos finos. A linha Colheita de Inverno Terroir é elaborada a partir do processo de dupla poda e permite que as uvas brotem no verão chuvoso e sejam colhidas no

inverno seco. Uma técnica que ajuda muito no aumento da qualidade em vinhas de clima tropical.

Degustamos o rosé Syrah e o tinto Cabernet Franc, uvas que têm dado um excelente resultado em solos mineiros. O tinto envelhece por 12 meses em barricas e me chamou bastante atenção pelo equilíbrio e elegância na taça. Finalizamos com o moscato colheita de inverno tardia e maravilhosas notas de lichia.

Atendimento da equipe Fasano é impecável.

As reservas são limitadas e mediante pagamento. O menu degustação individual fica em R\$ 265,00 + 15% de serviços, sendo as bebidas cobradas à parte.

Curta também a noite no Baretto, o bar do Fasano Belo Horizonte. Basta subir as escadas e apreciar músicas de qualidade com Happy Feet Jazz Band, Gabriela Pepino, Renata Araújo e muito mais.

**Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br**

**CARRÉ DE CORDEIRO**

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

**parrilla porteña**

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

