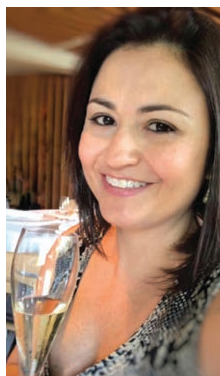


GASTRONOMIA

Léa Araújo

Renato Quintino Gastronomia:
Meia Noite em São Paulo

A CADA encontro chef traz novidades aos alunos: não só criações próprias, como também de parceiros para enriquecerem as confrarias



Há 25 anos ministrando aulas de gastronomia, Renato Quintino dificilmente repete uma receita. A cada encontro traz novidades aos alunos não só criações próprias como de parceiros que estão sempre por lá para enriquecer as confrarias. Dessa vez conhecemos o trabalho do Ian, afiador de facas. Ele dá aulas sobre a melhor forma de manter suas facas amoladas com teoria e prática.

Seus alunos são fiéis e se reúnem mensalmente para as aulas em turmas fixas, mas abertas a acolher outros comensais. Na chegada, o bar de vinhos da Casa Rio Verde oferece taças a serem harmonizadas com cada prato.

O coordenador de cursos da Casa Rio Verde, Flávio Henrique, está sempre disposto para um bom papo sobre vinhos. Geralmente iniciamos com um bom espumante, como o brasileiro Courmayeur Brut (R\$ 52,90) para o brinde inicial, enquanto aguardamos as primeiras explicações sobre o jantar. O pessoal tem um ótimo conhecimento gastronômico e as trocas são muito produtivas.

O tema dessa primeira aula do ano de 2022 foi a Semana de Arte Moderna, também chamada de Semana de 22, que ocorreu em São Paulo, entre os dias 13 e 17 de fevereiro de

1922, no Teatro Municipal da cidade.

“Como no excelente filme de Woody Allen, Meia Noite em Paris, o protagonista volta em viagens no tempo à efervescente Paris dos anos 1920. Na aula Meia Noite em São Paulo, voltamos à Semana de 22 com o pastel de feira, o croquete com ingredientes brasileiríssimos como o maracujá e a mandioca, dentre outros tão nossos como a banana, o cacau, o café, a farofa, o catupiry. O bacalhau lusitano terá releitura mineira e o filé carioca que homenageia o político Osvaldo Aranha será relembrado. Ser moderno já tem 100 anos,” conta Renato sobre a inspiração para essa noite especial.

Na verdade, todas as noites no Renato Quintino são especiais, cada uma com sua peculiaridade, com seus detalhes e riqueza de conhecimento e cultura. Incansável aprender por lá.

Eu comeria uns 20 e poucos pastéis e o segredo está na quantidade de camarão com catupiry. Muitos? Não. Somente dois, porém graúdos. Interessante a textura do camarão grande ao ser mordido dentro do pastel, como se fosse um prato embalado. Dois brancos foram sugeridos para esse primeiro momento sublime, o Finca El Origen Chardonnay 2020 (R\$ 96,93) e Pulpo Albariño 2020 (R\$ 257,71).



FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Quando tem croquete no menu eu logo me empolgo e esse tinha um recheio de siri extremante suculento. À parte, vinha o molho de bobó e maracujá para afundar o croquete, mas que poderia ser comido sozinho perfeitamente, já que era um creme denso e saboroso. Harmonizou com o Ribeiro Santo Rosé 2019 (R\$ 140,51).

A mineridade invadiu o arroz de bacalhau ao ser acrescido de linguiça, couve, lâminas de alho e amêndoas. Que combinação deliciosa! Dentre os tintos disponíveis degustamos nessa etapa o Pitch Regional Lisboa 2019 (R\$ 139,50).

O filé Osvaldo Aranha, uma homenagem ao político que tanto pediu esse prato, combina um bife alto com alho torrado, farofa ovos, arroz branco e batatas portuguesas. Na hora de grelhar os filés o Renato solta uma verdade: “Cozinhar é segurar a ansiedade. Não está queimando.”

Dá uma vontade de virar a carne de um lado para o outro a todo momento e isso

atrapalha a crostinha que se forma no filé. O alho foi confitado lentamente, durante 1 hora e meia a 150 graus, no óleo, e fica maravilhoso, podendo ser reutilizado para outras receitas. Um toque de tomilho fresco e vinho branco seco dá um “tchan” no arroz.

Um prato clássico brasileiro que parece simples, mas que pode se tornar um espetáculo com detalhes de quem tem o dom da cozinha. Harmonizou muito bem com o tinto argentino Black Cabra Malbec 2020 (R\$ 138,60), um vinho rústico, com presença de madeira, feito pelo Jean-Claude Berrouet, enólogo por mais de 40 anos do Chateau Petrus.

A sobremesa foi mais uma junção de ingredientes brasileiros em uma perfeita torta de banana, ganache de chocolate amargo baiano, amendoim, chantilly de café. Para terminar, uma tacinha do licoroso marques de marialva bairrada d.o.c. (R\$99,90).

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Peça carnes e frutos do mar de altíssima qualidade através do nosso WhatsApp e receba em casa.

31 9 9660-0086



SEG – SÁB de 08H ÀS 20H | Domingo de 08H ÀS 12:30H
R. Ludovico Barbosa, 131 - Pau Pombo, Nova Lima