



/04/sociedade

## GASTRONOMIA

Léa Araújo

**BRUNA MARTINS comemora 10 anos de seu primeiro restaurante com menu degustação repleto de mineiridades**

Pratos sensacionais que me emocionaram do início ao fim. A Birosca é um restaurante de alta gastronomia mineira, que valoriza nossos ingredientes, nossas raízes, nossa história. Milho, chuchu, peixe de rio, galinha caipira e porco são trabalhados com criatividade pelas mãos de uma jovem chef que esbanja talento e entusiasmo.

O mais novo projeto da chef Bruna Martins tem o objetivo de resgatar a cultura do peixe de rio em busca de trazê-lo de volta à mesa do povo mineiro. O Instituto Doce Pescaria envolve pesquisas com um coletivo de historiadores, geógrafos e sociólogos sobre a pesca de água doce em conjunto associações, povos ribeirinhos, ativistas do meio ambiente e povos indígenas. O propósito é fomentar esse mercado com circuitos gastronômicos em parceria com outros chefs, realização de expedições, desenvolver produtos e levar para os supermercados da cidade.

Nesse intuito, o menu "Bodas de Fubá" incluiu o crocantisíssimo torresmo de pele de peixe do rio, o saboroso tartar de Pacu curado e o surpreendente Tucunaré defumado. Adorei o barquinho de papel que veio recheado de torresmo de peixe do rio para ser mergulhado na coalhada temperada e uma salada de tomates. O tartar de Pacu curado com maionese de jabuticaba na broa de milho estava digno da apresentação foi servido como uma joia ao se abrir a bola de pedra sabão, uma das delicadezas da Marble Design Pieces. Inclusive as peças escolhidas pela Raquel Guerra embelezaram ainda mais o menu.

Já o Tucunaré defumado com azeite de picada do mato estrelou como prato principal com acompanhamentos para serem compartilhados: abóbora e baroa da roça na banha afundadas no creme de castanha do Pará e tropeiro de dois feijões com broa e baru. Mas peixe com tropeiro? Sim, e ficou genial, já que o defumado estava no peixe. Couve cortada bem fininha e a crocância da castanha de baru fizeram o tropeiro ficar ainda mais especial. A bochecha de porco ao molho de amendoim com limão e ervas batidinhas foi uma outra opção no lugar do peixe, que difícil escolha, ambos estavam

sensacionais.

Entre essas maravilhosas surpresas ribeirinhas, veio a Quermesse, quatro petiscos cada um melhor que o outro em cima da espiga de milho. Foi um show de sabores típicos mineiros e teve pimenta de cheiro recheada de porco e maionese de pequi, pirão de rabada frito com maionese de agrião e chuchu, churrasquinho de milho com queijo curado e carne de sol e "Franguin à Passarin" com goiabada fermentada e coalhada de ligado.

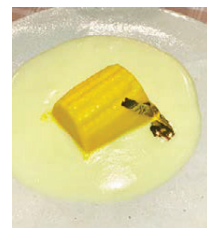
Para refrescar, chup-chup de cagaíta, e para aquecer a alma uma canja com galinha caipira dos Deuses. Queria tomar isso todo dia antes de dormir - que conforto!

Quase cometi o pecado de pedir para dividir a sobremesa, já que doce é algo difícil de me encantar e ainda bem que desisti. Raspei o prato das duas sobremesas. Também pudera, com queijo presente a chance de me agradar é grande. Realmente é um "Ouro de Minas" o bombom gelado de queijo e milho com curau morninho. O que parecia ser muito doce, estava suave e equilibrado, adorei o doce de mamão verde com compota de limão capeta e tortinha de queijo. Para finalizar, café com broa e goiabada.

O jantar foi harmonizado com vinhos mineiros da Luiz Porto, que, inclusive, fez um rótulo personalizado para as Bodas de Fubá do seu ótimo espumante nature.

Esse menu comemorativo precisava ser eternizado na Birosca. A boa notícia é que muitas dessas receitas entrarão para o cardápio fixo e já estão disponíveis para serem apreciadas por lá.

Mais experiências gastronômicas no [www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)



# Bodas de Fubá na Birosca

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



A chef Bruna Martins tem o objetivo de resgatar a cultura do peixe de rio e trazê-lo de volta à mesa do povo mineiro



**Pensando em você, o Supermercado da Carne abriu uma nova loja. Venha conhecer!**

31 9 9660-0086

Rodovia Januario Carneiro, 9339 • LOJA 09  
Vila da Serra - Nova Lima • MG

