

GASTRONOMIA

Léa Araújo



Jantar especial com mestres da cozinha marca mais uma vez o “Chefs contra o Câncer 2022”

NA oitava edição do evento beneficente à Casa de Acolhida Padre Eustáquio, Léo Paixão reúne importantes personalidades da gastronomia de restaurantes de destaque do País

O jantar anual beneficente à Casa de Acolhida Padre Eustáquio – CAPE chega à sua oitava edição. Dessa vez o evento foi realizado no Fasano e reuniu cinco chefs de destaque ao lado de parceiros que tornaram a noite um luxo com suas doações. A Marble Desgin Pieces entrou com toda a estrutura de mesa posta complementada pelos arranjos da Verde Que Te Quero Verde.

Brindamos inicialmente com o excelente espumante brasileiro extra brut Insolito Corte II da vinícola Tenuta Foppa & Ambrosi, oferecido pelo Taste Vin. De assemblage não tão comum, as uvas Trebbiano (80%) e Chardonnay (20%) cultivadas em Garibaldi resultaram em um elegante, complexo e fino espumante feito pelo método tradicional.

Perfeito para harmonizar com os snacks, que já mostraram a criatividade e entusiasmo de cada chef para elaboração desse menu. Léo Paixão serviu o crocante de algas, creme de pequi e vieiras marinadas, Emmanuel Bassoleil fez um charutinho de curry de cordeiro ao molho de iogurte com menta, Marcelo Place mostrou uma versão de canoli salgado com mascarpone, parma e pistache e para completar essas deliciosas bocadas Heaven Delhaye arrasou no snack de camarão sobre tuile de sagu, com ovas de Mujol, gel de limão siciliano, ponzu, brotos e flores orgânicas.

Emmanuel Bassoleil está na cozinha desde 1977 e seu primeiro trabalho no Brasil foi ao lado do Claude Troisgros, no extinto Roanne há 35 anos. Desde 2002 comanda o Skye/Hotel Unique – SP e hoje também atua nos programas Um Dia de Chef, dos canais Food Network e Discovery Home & Health, e Top Chef Brasil, da Record. Fico animada em provar receitas feitas somente com legumes e a primeira entrada foi um Fake Tartar de beterraba e cenoura defumadas, com pickles e emulsão de leite de amêndoas com tahine. Harmonizou com o branco chileno Aylin Sauvignon Blanc 2020 da Premlum.

Léo Paixão é o padrinho do Chefs Contra o Câncer, responsável por unir o time de chefs. Esse ano o Glouton completou 10 anos e entrou na lista dos 100 melhores restaurantes da América Latina na 64ª colocação pelo The Worlds 50 Best. Ele elaborou mais um prato de base vegetal em um delicadíssimo e surpreendente. O ravioli de nabo foi cortado em círculos finíssimos, depois marinado em uma solução de vinagre, limão, açúcar e especiarias para ser recheado com creme de castanha de caju defumada na madeira de pêssego. Sorvete de curau de milho verde e cubinhos de melancia embebida em Campari completam essa entrada fria espetacular, que faz parte do menu degustação atual do Glouton. Apreciamos com o branco espanhol Beso de Vino Macabeo&Chardonnay da Del Maipo.

Marcelo Pace faz parte do Grupo Fasano desde 2006. Esteve no Fasano Rio de Janeiro por 10 anos e veio para o Gero BH desde a inauguração, há três anos. Camarão sempre

marca presença em menus grandiosos e o baita crustáceo foi grelhado com molho de açafraão, acompanhado de purê de cara com gema curada ralada e emulsão de beterraba. Para essa etapa a Del Maipo ofereceu um branco espanhol ecológico, da vinícola Vizar, na região de Castilla y León com o caráter cítrico e herbáceo da uva Verdejo.

Heaven Delhaye comanda três restaurantes no Rio de Janeiro e está na TV há mais de 10 anos. Iniciou com o programa Heaven’s Kitchen em Santa Catarina, foi repórter do Amaury Jr., além de participações no Manhã Maior, Nestlé com você e MasterChef Profissionais 2018. Seu prato foi o de maior potência de sabores não só por ser composto de ingredientes com essas características por si só como cordeiro e Grana Padano, mas principalmente por terem sido trabalhados com maestria. A paleta de cordeiro com mil folhas de batatas ao creme de ervas e Grana Padano, foi aquele prato unânime e que arranca aplausos de todos. Para completar essa perfeição, degustamos com o tinto orgânico Cochon Volant da Liber Wines produzido na região de Boutenac-Corbières na França, com o blend de uvas 40% Grenache, 40% Carignan, 20% Syrah extremamente equilibrado.

Pedro Frade iniciou sua carreira de confeitiro ao lado do chef Jean François Pieg e hoje está à frente da confeitaria do complexo gastronômico Vila Anália (SP), após ter passado por restaurantes em Nova York, São Paulo e Belo Horizonte, sua cidade natal. Ministra cursos de técnicas modernas de confeitaria on-line e presencial, principalmente em São Paulo. Trouxe para essa noite a caipirinha em forma de sobremesa em texturas de creme de limão tahiti, sorbet de limão, ganache de cachaça e gelatina de cachaça. Seus lindos e deliciosos bombons encerraram com chave de ouro, um de cural, outro de azeite mineiro Vertentes e uma trufa de café. Para o doce, o Supenosso levou o Cafayate Cosecha Tardía Torrontés.

Os convites do jantar harmonizado em 6 etapas foram adquiridos a R\$950,00, num total arrecadado de R\$ 83.090,00 revertidos em benefício da CAPE.

A entidade ampara mais de 700 crianças e adolescentes em tratamento de câncer e outras doenças não infecciosas e é reconhecida como uma das 100 melhores ONGs do Brasil. Oferece estadia, alimentação, transporte e atendimentos multiprofissionais para o bem estar dos acolhidos e familiares acompanhantes.

Para colaborar com o projeto acesse o site (www.cape-mg.org.br/seja-um-doador-cape) e veja como é fácil doar. A sede da CAPE fica na Alameda Ipê Branco, 28 – Pampulha.

Acesse o site, saiba mais sobre a instituição, faça a sua doação e faça parte desta história.

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

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



Pedro Frade, Léo Paixão, Heaven Delhaye, Marcelo Place e Emmanuel Bassoleil

