

## GASTRONOMIA

Léa Araújo

## A Forja

**CONHECEDOR dos hábitos alimentares da Idade Média, chef Kiki Ferrari se une a Igor Escobar para abrir uma autêntica taverna dos tempos dos bárbaros**

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Quem tem saudade do Svårten Mugg, especializado em culinária escandinava, que criou filas na porta de 2016 a 2018 na Savassi já pode comemorar. O mesmo chef de cozinha está de volta com conceitos medievais ainda mais aprofundados. Kiki Ferrari é um exímio conhecedor dos hábitos alimentares da Idade Média e se juntou ao sócio Igor Escobar, outro apaixonado pela cultura e história medieval para abrirem autêntica taverna dos tempos dos bárbaros.

“São todos pratos medievais e incluem antepastos, charcutaria, assados, sobremesas que estão inclusive documentados. Esse foi o primeiro cardápio da minha vida que eu não criei nada, mas ao mesmo tempo é o mais legal que já fiz”, confessa Kiki Ferrari, um dos chefs mais criativos de BH.

O menu é uma fiel imersão à cultura gastronômica que antecede os anos 1400, com a descrição dos pratos, a história de cada um deles e ilustrações retiradas de manuscritos da era medieval.

Moretum, o Proto-pesto Românico, por exemplo, é um antepasto de queijo e ervas da civilização romana feito no pilão Mortarium, que se desdobrou em várias receitas durante a Idade Média. O prato foi tema de poema na Antiga Roma no livro Appendix Vergiliana e diz que ele deu origem ao pesto. A pasta de queijo defumado (R\$36,90) leva ervas, alho, nozes e azeite.

Já o nome Basturmak refere-se ao prensado em Túrquico Antigo, conhecido como Pastrami, que nada mais é do que uma forma de conservação de carnes criada em períodos de guerra e fome. Ele se espalhou pelo mundo com os Hunos pela rota da seda. As tribos da Ásia Central prensavam a carne sob a sela dos cavalos. Essa carne curada com especiarias é servida com pão de centeio a (R\$ 69,90).

O nome Gravlax já é mais familiar em cardápios por aí, uma técnica de cura do salmão. Os vikings enterravam o salmão enrolado em casca de árvore para fermentá-lo. Com o passar do tempo a prática foi substituída pela cura feita com sal e endro. Pode ser apreciado por R\$79,90.

Uma maneira de apreciar vários petiscos medievais é pedir a tábua de degustação completa (R\$149,90) que inclui o Protopesto Românico (Moretum), Homus da Transilvânia (fasole Batuta), Salsa Otomana (Ezme), Manteiga de Porco

(Schmalz), Salmão Viking (Gravlax),

Pastrami Huno (Basturmak) e uma salsicha à escolha.

Ideal para grandes comemorações é o Porco Real, que serve até 30 pessoas e também pode ser encomendado para levar e montar aquele banquete. Inclui o porco assado inteiro, desossado e recheado com panceta e linguiça, acompanhado de batatinha com especiarias, chucrute, repolho roxo agri-doce, pickles de pepino, mostarda medieval, creme azedo, homus da Transilvânia, Proto-pesto Românico e geleia de frutas vermelhas.

As bebidas também entram no clima e não poderia faltar hidromel, o fermentado de mel, consumido por cavaleiros medievais, vikings e deuses da mitologia grega. A carta tem três tipos bem distintos, produzidos pela Orun em Curitiba.

“O Aura Blanc é o mais leve, suave e delicado, produzido com mel de flor de Angico, uma árvore específica que entrega notas diferentes do mel de florada silvestre, o qual estamos mais familiarizados e consumimos em casa. É um hidromel de cor clara, com aromas de frutas e flores. Já o Ale é acrescido de lúpulo e uvas Cabernet Sauvignon ao mel, o hidromel mais seco dos três com coloração âmbar e uma elegante nota oxidativa. Vai muito bem com charcutaria. Com infusão de casca de semente de amburana, o Woodtopia tem muita complexidade de aromas e sabores”, explica o sommelier Osvaldo Torquete.

Em breve, será lançada uma degustação de antepastos, charcutaria e assados medievais aos domingos, que sairão diretamente da cozinha de fogo de chão. A parrilla com sua coifa em formato de elmo guerreiro viking é usada para pré-preparos e finalizações durante a semana e entrará em pleno funcionamento com carnes fincadas em espadas, caldeirão com o Caldo Perpétuo, varal, rolete e até a sobremesa será feita na brasa.

“Esta taverna é uma homenagem à cultura rústica medieval, aos conquistadores nômades eurasiáticos, conhecidos como bárbaros, e a todos que, como eles, não enxergam fronteiras e por sua ousadia são considerados incivilizados, quando na verdade, são a forja da cultura humana”, declaram Kiki Ferrari e Igor Escobar.

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



No A Forja, Kiki Ferrari e Igor Escobar prestam uma homenagem à cultura rústica medieval e aos conquistadores nômades eurasiáticos



**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**

