

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Grupo Chalezinho

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

HACIENDA 1979 é a mais nova casa ítalo-argentina, O Italiano anuncia novidades no menu e Vila Chalezinho esbanja romantismo

Desde 1979 o Grupo Chalezinho atua no cenário gastronômico de luxo com restaurantes sofisticados e muito bem decorados pela arquiteta Beth Nejm.

Recém-inaugurado no Chevalls Centro Hípico, o Hacienda 1979, especializado na cozinha italo-argentina, teve o menu assinado pela assadora Ligia Karazawa, referência nacional em churrasco. Os cortes Black Angus Carapreta estão um espetáculo. Destaco o Denver Steak (R\$99 - 280g), parte mais macia do acém, saborosíssima e suculenta. Para compartilhar o Chuletón Argentino ou Tomahawk Steak pesa 1,2 quilos e o generoso filé de costela é destrinchado do seu grande osso na mesa (R\$459). Dos acompanhamentos, adorei o ratatouille (R\$25) e o cremoso creme de espinafre (R\$25). Cai bem também o arroz Hacienda (R\$29), “adubado” com linguiça, legumes, parmesão e ovos (R\$29).

Mas antes de se esbaldar nas carnes nobres vale a pena passear pelos petiscos. Sugiro os cogumelos grelhados na parrilla com fonduta de queijo (R\$65), a provoleta argentina (R\$42) e croquete de costela (R\$42) eu nunca resisto. Quem não resiste a uma massa, vai se dar bem no pacchero com fonduta de parmesão, linguiça artesanal de porco e salsa trufada (R\$110).

A carta de drinks contempla autorais com forte presença dos whisks Singleton e Johnnie Walker, além de clássicos e spritzs leves e refrescantes. A sensação é o Recoleta (R\$32) com sua bolha de fumaça que explode com o toque do primeiro gole e revela as notas cítricas da combinação entre purê de pera, uvas frescas maceradas, limão Tahiti, vinho branco e Ketel One Botanical Cucumber. Causa impacto também o Baloubet de Rouet (R\$49) defumado em uma redoma de vidro que chega à mesa e envolve o copo de whisky Singleton single malt balanceado com notas de caramelo salgado e limão Tahiti.

Também do mesmo grupo, O Italiano está com novidades no cardápio. A começar pela seleção de queijos e charcutaria (R\$128), que é uma pedida sem erro para beliscar, enquanto se aprecia um vinho. O sommelier Ernando Pereira indica o Labaro Chianti D.O.C.G 2021 (R\$180), com uvas Sangiovese, Canaiolo e Colorino cultivadas na província de Florença, no coração da Toscana. Harmoniza com o tradicional Polpettine (R\$65) ao pomodoro recheado de muçarela de búfala. Para lembrar da praia, lulas fritas com molho tártaro (R\$68).

Dos pratos principais que são novidade provamos quatro e o melhor da noite foi o Ravioloni (R\$58) recheado com ricota de espinafre e gema fondante, rodeado por cogumelos na manteiga e sálvia. São novos também o Ravioli de bacalhau ao molho de avelã e tuile de tomate (R\$75), o Agnolotti de paleta de cordeiro, ronduta e roti (R\$89) e o Tagliatelle com camarões, abobrinha italiana e molho siciliano (R\$78).

As sobremesas italianas são leves e me encantam. A Panna Cotta (R\$29) está com uma deliciosa calda de maracujá e phisalys e o Tiramisù, que não é novidade, é pedida obrigatória.

Não há nada mais romântico do que Fondue. Ao som do piano de cauda então o clima fica perfeito para um encontro intimista. Quem se lembra do Era uma vez um Chalezinho, que ficou fechado por dez anos pode matar a saudade no Vila Chalezinho, de volta em 2019 para a alegria dos casais apaixonados.

A sequência de fondues é completa já que passa por carne, queijo e doce a partir de R\$168 por pessoa. Enquanto o filé cozinha ao vinho na panelinha de cobre, espete brócolis, tomatinhos, pickles e mergulhe na combinação de emmenthal, gruyère, estepe. O cubinho de goiabada ficou perfeito com fondue de queijo e tem também linguiça e batatinha, sendo todos de reposição à vontade. A versão Marguerita da fonfue de queijo tem acréscimo de tomate e manjerição na mistura e ficou bem saboroso, toque do chef italiano Frederico Rinaldo. Dentre as carnes pode-se optar por filé mignon, ancho e frango servidas com oito molhos: alho, cogumelos, ervas, mostarda, poivre, queijo, rosé e abacaxi com pimenta calabresa.

Por fim, escolha entre fondue de chocolate ao leite, meio amargo, doce de leite ou leite ninho com nutella para afundar morango, uva, banana e marshmallow. No mais é só curtir a seleção de canções reproduzidas pelo pianista Enio Bretas em uma noite pra lá de apaixonante.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

01 / Sanchez Romate Manzanilla

Jerez é um vinho muito particular do sul da Espanha cultivado sobre o sistema de criaderas e soleras em envelhecimento biológico e oxidativo. Tornou-se uma paixão minha também desde que aprendi a apreciá-lo com o sommelier Osvaldo Torquete, que tem o Jerez como seu vinho favorito. O estilo Manzanilla, meu preferido, envelhece sob flor de leveduras em Sanlúcar de Barrameda por no mínimo três anos e apresenta notas salinas, além de aromas de amêndoas, maçã madura, azeitona e camomila. Peça uma taça por R\$22 do produtor Sanchez Romate na calçada da A Casa da Uva. Creio que não vai resistir, sendo assim, a garrafa sai por R\$195. Ana Borges sugere para harmonizar a tábua de frios artesanais (R\$58) e na sequência a barriga de porco curada ao vinho (R\$44). Detalhes: @acasadauva.



Vinho Sanchez Romate Manzanilla



Chuletón Argentino, Hacienda 1979



Ravioli de bacalhau, O Italiano



Fondues, Vila Chalezinho

02 / Feirinha Aproxima Carnaval

Eduardo Maya convidou dez embaixadores para representarem as edições temáticas da Feirinha Aproxima, que já tem todas as datas e locais definidos para esse ano. A primeira será no dia 4 de fevereiro, das 10h às 17h na Faculdade Amaldo com a presença da embaixadora Virginia Sasdelli do blog BH Dicas, e é claro que o tema será Carnaval. Além de bons comes e bebes, em especial a Fermentaria Lambe Lambe, o Samba Queixinho promete agitar e os adereços da loja Estação Carnaval para entrar no clima da folia. Acompanhe no @projetoaproxima.

03 / A la carte do Gouton está de volta

Leonardo Paixão anuncia seus projetos para esse ano: “Vou esticar a mudança do menu degustação e reduzir para 20 menus por noite. Fiquei com saudade e acredito que o caminho é meio termo com opções de a la carte para ter mais longevidade e não precisar de renovação completa a cada quatro meses, inclusive ter menos impacto na quantidade de lixo gerado. Teremos um serviço um pouco mais sofisticado do que o Glouton sempre foi, porém com opções para agradar as todos na volta dos pratos clássicos em comemoração aos dez anos do restaurante.” Confesso que eu também estava com saudades da rabada, papada de porco e costela de boi do Glouton. Reservas pelo site: www.glouton.com.br