



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—  
Léa Araújo

# Per Lui

**EM sua quarta temporada de menu degustação, chef Yves Saliba ressalta o sabor dos vegetais**

FOTOS / Léa Araújo

Inspirado na exposição Florestas Submersas, do fotógrafo e aquapaisagista japonês Takashi Amano, Yves Saliba usou sua criatividade para lançar um menu com 10 tempos de bastante leveza nos pratos. Boi, peixe e porco aparecem de forma discreta e deixam o protagonismo para cogumelos, acelga, melancia e berinjela.

Essa já é uma tendência de grandes chefs da gastronomia mundial como, por exemplo, René Redzepi do Noma que dedica três meses do ano para servir apenas vegetais com menu Vegetable Season.

Hoje, a grande maioria dos restaurantes estrelados tem opção de menu degustação inteiramente sem carne e os chefs de BH andam seguindo essa linha, como, por exemplo, o Pacato, o Turi e o Glouton, e também o Per Lui que entrou nessa desde a primeira temporada. Porém nesse novo menu o chef Yves Saliba deixa as carnes em segundo plano em quase todos os pratos e abre-se um leque de possibilidades para explorar o reino vegetal.

O quinto tempo foi o que mais em encantou, uma salada de cogumelos crus com avelã e milho tostado, regada a leite de amêndoas e óleo de coentro na hora. O jogo de texturas dos diversos tipos de cogumelos combinado com a crocância do milho e da avelã foi primordial para o sucesso dessa receita.

Achei interessantíssimo também o prato de acelga estilo kimchi com mollet de castanhas e farofa de pururuca. Há momentos em que os olhos enganam e o que parece um ovo na verdade é espuma de burrata com esfera de gaspacho de tomate e uma fruta com falso caviar de teriaki remete ao sashimi – descubra.

As carnes aparecem discretamente no oitavo tempo com a torta de costela defumada e cebola caramelizada e no trio de snacks que inicia o menu. Três bocadas bem elegantes com finíssimas casquinhas que explodem na boca – almofada de farinha de mandioca com creme de couve flor, tucupi negro e chocolate branco com lardo de porco caipira; suflado de tapioca com cruído de peixe, ar de tomate e óleo de pepperoni e tartare de língua defumada com cracker de Grana Padano. Um lindíssimo jogo de cores em tons de amarelo dado pelas frutas manga, maracujá e coco em várias versões encerra a experiência.

“Talvez esse seja nosso menu mais ousado. Quando visitei a exposição no Oceanário de Lisboa, eu fui tão arrebatado pela potência da natureza, que quis trazer uma sensação parecida para quem vem ao Per Lui. A partir dessa inspiração, todos os pratos foram pensados para despertar o máximo de sabor em cada ingrediente, e trazer o vegetal como a grande estrela. Que todos possam ser protagonistas e surpreender pela potência e delicadeza. O menu conta uma história e cada tempo é um personagem rico em sabor, texturas, aromas, apresentação, detalhes. A proposta é, mesmo, uma grande homenagem à natureza – imperfeita, transitória e incompleta, assim como a vida,” confessa o chef Yves Saliba.

O menu tem o valor de R\$245 por pessoa, com opção de harmonização com vinhos assinada pelo sommelier Bruno Oliveira, por R\$230.

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



Manga, maracujá e coco



Sashimi



Restaurante Per Lui



Salada de cogumelos crus



Boi, peixe e porco



Falso ovo

## 01 / Fattoria Lavacchio, linha Puro

Na segunda edição da Feira de Vinhos Vini Fatti a Mano da Casa Porto estavam disponíveis 44 rótulos de 15 vinícolas para degustação, parceiros da importadora Mondoroso, que foca em produtores de condução familiar, vinificação de uvas provenientes exclusivamente de vinhedos próprios, colheita manual, utilização de técnicas de cultivo e de vinificação naturais. Entre Barolos, Barbarescos e Brunellos, meu coração bateu forte foi pelos Pét-Nats Bianco, Rosato e o Chianti da linha Puro da Fattoria Lavacchio. Localizada em Florença, na região da Toscana, a azienda de condução familiar tem certificação biológica e propõe o equilíbrio natural desde 1978. O Puro Bianco é da uva Trebbiano, o Rosato mescla Sangiovese e Syrah e o Chianti D.O.C.G. leva a consagrada Sangiovese, todos sem adição de sulfito. Preço: R\$340, na Casa do Porto.



Fattoria Lavacchio, linha Puro

## 02 / Azeite das Vertentes, terroir mineiro

Ainda na mesma feira, tivemos a oportunidade de provar em primeira mão um azeite recém-extraído, ainda sem rótulo, com seu máximo frescor. Produzem azeitonas desde 2014 em Adrelândia (MG), na Serra da Mantiqueira, mas só no ano passado foram lançados três azeites: o Suave com notas amendoadas, o Nova Vertentes bem frutado e picante e o Intenso com ainda mais picância e amargor. São usadas azeitonas Arbequina, Koroneiki, Coratina e Grappolo em pontos de maturação diferentes, o que resulta em intensidades particulares para cada um dos três azeites. A azeitóloga Ana Beloto assinou o blend do Nova Vertentes 2022 e dá a dica. “O maravilhoso é que a gente pode provar azeite com tudo, inclusive com doces. Experimente com ambrosia, frutas, sorvetes, mousse de chocolate, use e abuse dos azeites não só no bacalhau e na salada.” Custa R\$104, na Casa do Porto

## 03 / Bacalhau do Gero, Hotel Fasano

E por falar em bacalhau, experimentei um excelente recentemente no Gero. O Baccalà alla mediterranea se desfazia em grandes e suculentas lascas, servido com legumes bem quentinhos, como aspargos, pimentões, batata e cebola (R\$179). No cardápio especial de Páscoa, que será servido entre os dias 7 a 9 de abril, entra uma nova versão de bacalhau, ao molho béchamel e parmesão com espinafre salteado. Outra opção será a paleta de cordeiro assada ao vinho com gnocchi na fonduta de grana padano (R\$155). Nas entradas terá salmão defumado e vieiras salteadas (R\$99) e nas sobremesas entremet aos três chocolates (R\$52) e torta italiana de pistache e limão siciliano (R\$55). O menu pode ser saboreado de forma individual ou em três tempos (R\$ 285 + 15% taxa de serviço).