

/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Chefs convidados no Pacato

Léa Araújo

CAIO SOTER recebe jovens talentos da gastronomia brasileira como Tuca Mezzomo, do Charco (SP) e nomes consagrados da cozinha mineira como Elzinha Nunes, filha de Dona Lucinha



Tuca Mezzomo é de Passo Fundo (RS) e já trabalhou com Alex Atala antes de abrir seu restaurante em São Paulo, que ocupa a distinta 36ª colocação no Latin America's 50 Best Restaurants, maior premiação gastronômica do continente.

"Eu trago uma cozinha com bastante influência dos produtos do Sul do Brasil, com uma grande liberdade de criação para trazer tudo que aprendi na minha carreira sobre as cozinhas europeia e asiática. O fogo é um expoente da gastronomia gaúcha e eu quero mostrar a brasa e a defumação com certa sutileza", explica o chef gaúcho.

O carabineiro, muito conhecido na Europa, principalmente na península ibérica, foi descoberto em abundância no ano passado em águas profundas dos mares de Florianópolis (SC). Por enquanto só existe um barco no Brasil que faz a pesca desse gigante camarão selvagem que tem mais coral do que estamos acostumados, com sabor delicado e adocicado, porém intenso. É na cabeça que está a extrema intensidade de sabor e também veio no prato para ser provada e apreciada junto com milho verde na manteiga de camarão e um espetacular molho de coral.

Milho é um dos mais importantes produtos de Minas Gerais, valorizado pelos dois chefs que apresentaram versões saborosíssimas, como o creme de milho tostado que acompanhou o supremo de galeto com recheio de coração e glace de quiabo; o pão de milho na brasa com manteiga fermentada do couvert e a levisssima torta basca de milho verde assada na lenha com queimadinho e sorvete de coco tostado.

Tuca explica que o coco seco é jogado direto na brasa até tocar e então extrai-se o leite para fazer o sorvete com pedacinhos de coco tostado. No Pacato, o milho vem do Projeto Crioulo, de cultivo orgânico em Capim Branco/MG, que faz um trabalho de resgate das sementes crioulas sem qualquer tratamento químico ou modificação genética em laboratório.

Abóbora é uma paixão do chef Tuca Mezzomo e não sai do menu do Charco. Foi apresentada brilhantemente em quatro texturas – creme aveludado, pickles tenros e ácidos, farofa crocante da semente e ainda sua folha refogada – acompanhada do pé de porco recheado ao delicioso

molho do charcuteiro.

"Para mim é muito importante receber chefs no Pacato para mostrar um pouco de Minas Gerais e fazer um intercâmbio culturas gastronômicas", comenta o chef mineiro.

No dia 18 de maio é a vez do casal Pía Salazar e Alejandro Chamorro do Nuema, eleito o melhor restaurante do Equador e o primeiro a entrar na edição latino-americana do prêmio 50 Best 2022, na 24ª colocação. O menu a seis mãos fica em R\$480 ou R\$719 com harmonização. Reservas: (31) 98324-8736.

Além dos jantares, Caio Soter vai receber chefs no Pacato para um baita almoço de sábado, daqueles de família mineira com pratos para compartilhar e muita fartura. A estreia do Cozinha Aberta foi em grande estilo com Elzinha Nunes, filha de Dona Lucinha, matriarca da cozinha mineira.

Para aquecer a alma, um caldín de feijão com pururuca, pastelzinho de angu com coalhada seca e telha de pão de queijo com patê de figado de galinha que abriu o apetite para o banquete.

A mesa ficou uma beleza com uma picanha de sol extremamente macia, derretia na boca, um suculento frango assado e um carnudo suã ensopado com broto de samambaia.

As guarnições, servidas à vontade, completaram o show da rica gastronomia mineira com creme de espinafre com banana da terra e queijo do Serro, feijão ferrado com farinha de fubá crioulo, torrado com semente de urucum, canjiquinha com repolho tostado e couve fininha com alho. Quitandas não poderiam faltar e finalizamos com goiabada, bananada, doce de leite e doce de figo, claro com um "queijim" mineiro e um "cafezin" coado.

Finalizamos a noite com um curd de maracujá.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

FOTOS / Léa Araújo



Caio Soter e Tuca Mezzomo



Elzinha Nunes e Caio Soter



Carabineiro com milho verde na manteiga de camarão e molho de coral



Banquete Mineiro

01 / La Grive Musicienne Pinot Noir 2020

Pinot Noir, uma das uvas mais elegantes do mundo, de casca fina e sabores mais delicados, base de grandes Champagnes e cobiçados rótulos da Borgonha, requer minucioso cuidados de cultivos por ser bastante sensível às alterações de clima e de solo. Os monovarietais encontrados no mercado brasileiro com preço acessível são do Novo Mundo e quando são do Velho Mundo geralmente a qualidade é duvidosa. Eis que chega em BH o La Grive Musicienne 2020, 100% Pinot Noir, da região do Languedoc-Roussillon, produzido pela Domaine du Père Guillot e já se tornou um dos campeões de venda da Liber Wines por apenas R\$89 no site. Um vinho com muita fruta fresca, redondo e bem equilibrado que faz sucesso nas cartas de excelentes restaurantes de BH como Glouton, Ninita, Taste Vin, Biroasca, Turi e de Tiradentes como Tragaluz e Mia. Vendas para pessoa física e jurídica com Osvaldo Torquete (31) 99610-3004.



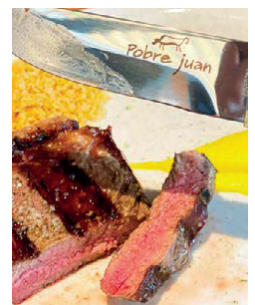
La Grive Musicienne Pinot Noir 2020

02 / Noivas no Palácio

No dia 16 de maio, das 17 às 23 horas, o Parque do Palácio receberá experiências sensoriais em torno do universo das celebrações de casamentos. Os participantes poderão usufruir de projeções artísticas, exposição de fotografias, música, menu degustação, drinques e aperitivos no bistrô da piscina, talks com profissionais, desfile de vestidos de noivas e ternos. A alta gastronomia marcará presença expressiva no evento, com o Bouquet Garni da Chef Agnes Farkasvölgyi e o Bravo Catering dos chefs André de Melo e Paulo Vasconcellos. Ingressos no Sympa.

03 / Pobre Juan no Diamond Mall

Sinônimo de excelência em carnes nobres, com cortes Angus diretamente do Uruguai, da marca UMÍ, o grupo Pobre Juan abre mais uma casa em BH. O cardápio tem os cuidados da chef executiva Priscila Deus, que atuou em restaurantes estrela Michelin no exterior. Quem está à frente da cozinha no Diamond Mall é o chef Ysmael José Pena, há 8 anos no Pobre Juan, nas casas de Recife e Manaus. Da parrilla sai Flat Iron (250g, R\$106), Bife de Tira (320g, R\$162), Bife Ancho (320g, R\$134), Vació (R\$270gr, R\$114), Bife de Chorizo (280gr, R\$110), Oje de Bife (250gr, R\$126) e Flat Eye Steak (250g, R\$128). Antes de apreciar a maciez das carnes vale dar uma passeada pelas entradas como burrata (R\$76), carpaccio (R\$54), croquetas de ossobuco (R\$37), salsicha parrillera (R\$61), e o Jamón Pata Negra 36 meses (R\$152). Quem não é de carnes, vai se encantar pelos camarões na brasa (R\$182), grelhados com molho cítrico de limão siciliano, servido com Risoto al Nero di Seppia. A carta de vinhos tem rótulos de excelência como Champagne Pol Roger e os famosos tintos El Enemigo.



Pobre Juan serve carnes especiais