



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Clássicos da Casa Coli

Léa Araújo

BÁRBARA Coli convida Raquel Guerra para selecionar os vinhos da noite de menu degustação com pratos consagrados da sua confraria

Delicadeza e sutileza são características marcantes da cozinha de Bárbara Coli, a executiva do mercado financeiro que trocou a vida corporativa para se dedicar à arte de servir pratos cheios de técnicas e requinte. Há cinco anos abriu sua casa no Mangabeiras para receber amantes da boa mesa e hoje já tem nove turmas, cerca de 130 alunos.

Raquel Guerra é especialista em mesa posta e comanda a Marble Design Pieces. Apreciadora de vinhos, a enófila escolheu rótulos naturais, estilo de vinificação que está em alta e também célebres nomes do mundo do vinho como Chablis e Barolo do marketplace Sonoma.

Stracciatella, o típico queijo cremoso do sudeste da Itália, serviu de base para uma saladinha de tomates, bem cortadinhos, com cruído de olhete e sementes de mostarda, regados com água de tomate e folha de rúcula selvagem para finalizar. Focaccia bem quentinha acompanhava o menu que expressou leveza do início ao fim. De fermentação espontânea, o Dom Dionysius Sur Lie Nature Rosé (R\$143) é feito com Chardonnay (90%) e Pinot Noir (10%) pelo enólogo Ivan Tisatto na Serra Gaúcha. Elegante, cremoso, com perlage volumosa exala aromas de goiaba vermelha e acerola sem qualquer dulçor, meu estilo preferido de espumante.

Capeletti artesanal, finíssimo, feito na Casa Coli, recheado com o cremoso queijo de cabra bousin ao limone, fonduta de grana padano, alho negro e um fio de mel foi servido em seguida. Um prato para contemplar sensações doces, salgadas e cítricas. Também da Serra Gaúcha, o vinho laranja de uva trebbiano da respeitada vinícola Era dos Ventos, pioneira em naturebas no Brasil, tem pequena produção de apenas 800 garrafas (R\$214).

Em uma espécie de massa sablé veio o carpaccio de vieira com creme duxelles e leve toque de limão e azeite. O clássico molho francês beurré blanc apareceu em forma de gel, apenas uma gota para não roubar o delicado sabor do molusco. De vinhas

denominadas petit chablis, o Domaine Adrien Besson 2020 (R\$223) entrega toda a tipicidade esperada da região, famosa por vinhos de boa acidez, mineralidade e complexidade.

Mais uma massa artesanal elegantíssima feita pela Bárbara, o raviolone de gema, ricota e espinafre ao molho de cogumelos trufados e crus tem sua tonalidade terrosa colorida pelo corte suave da faca, ao ser derramada a vibrante tonalidade da gema. Como recomendado, o Barolo Ciabot DOCG 2017 (R\$340) foi previamente decantado por duas horas antes de ser servido. Bem estruturado, tem passagem de cerca de 40 meses em toneis de madeira.

Zeppole, sobremesa italiana que se parece com a choux cream francesa foi a escolhida para finalizar o menu. Com recheio de mascarpone e pistache, repousava sobre uma calda caramelo com praliné de pistache para dar crocância. O brinde final foi com pét-nat de Monte Belo do Sul.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Carpaccio de vieira, creme duxelles, beurré blanc



Crudo de olhete, stracciatella, água de tomate



Bárbara Coli e Raquel Guerra



Capeletti de bousin ao limone



Raviolone de gema, ricota e espinafre ao molho de cogumelos trufados e crus

01 / Patinete Faccin Pét-Nat Branco 2020

Pét-Nat, abreviatura de pétillant naturel, é um estilo de vinho que está na “última moda”, mas que é feito pelo método ancestral, como os monges faziam os seus vinhos efervescentes, possivelmente o primeiro método utilizado na elaboração de espumantes no século XVI. A fermentação é única e ocorre na garrafa com açúcar e leveduras próprias do mosto das uvas, sem filtragem nem adição de sulfito, uma bebida autêntica, artesanal e rústica, de mínima intervenção. Acontece que todo esse processo natural exige muita técnica e sabedoria para que o vinho se torne excepcional como o Patinete da família Faccin feito com a Malvasia Bianca, uva de alto teor de açúcar natural. Os vinhedos são cultivados de maneira sustentável pela 3ª e 4ª gerações da família que veio do norte da Itália em 1936 e se instalou em Monte Belo do Sul/RS. Custa R\$147 no Sonoma Market.



Patinete Faccin Pét-nat Branco 2020

03 / Curso de Massas com Ana Jatobá

Especializada em cozinha italiana, a chef pastaia Ana Jatobá lança nesta semana a nova edição do curso on-line da Escola de Massas Autênticas, que já formou mais de 1.500 profissionais de gastronomia no Brasil. As aulas, em sete módulos, são uma verdadeira imersão no universo das massas secas e recheadas, com apresentação dos diferentes tipos de farinha, modelagem, corantes, hidratação correta, cocção, secagem e congelamento. “Também revelo o molho adequado para cada variedade de massa, desde os clássicos pomodoro, bolonhesa, quatro queijos e pesto até o boscaiola, com linguíça e cogumelos; e o siciliano alla Norma, que leva berinjelas”, aponta. Formada pela La Vecchia Scuola, de Bolonha, uma das mais antigas instituições de culinária da Europa, Ana carrega no currículo quatro anos no restaurante italiano Est! Est!! Est!!!, onde chefou a produção de massas, com mais de 20 quilos produzidos diariamente. Mais informações em: @anajatobaa (link na bio).

02 / Novo Menu do O Jardim

O chef Will é de Mato Grosso, está há oito anos em BH e antes de assumir a cozinha do O Jardim, no ano passado, trabalhou no Roça Grande da Mariana Gontijo. Reformulou todo o cardápio e só manteve o Filé Surprise e a sobremesa Cartola. O foco agora é a cozinha internacional, porém sempre com bons ingredientes mineiros. Gostei muito dos pratos principais, principalmente dos molhos de mostarda do macio corte do dia, que era Ancho (R\$88), e do charcutière (Mostarda Dijon, demi glace e cornichon julienne) do carré suíno grelhado (R\$79). Ótimas carnes com batata é sem erro, seja rústica e frita com casca ou em forma de mousseline com queijo Canastra. A crosta de pimenta do reino está deliciosamente presente no Flat Iron grelhado acompanhado de linguine com ao cacio peppe, com queijo pecorino e pimenta (R\$92). Para paladares mais suaves tem o gnocchi de batatas artesanal ao limão-siciliano, queijo Canastra e agrião hidropônico temperado com mel (R\$69). Ah, se vc está em busca de uma climinha romântico, escurinho, em meio a muito verde, O Jardim é o O lugar.



Flat Iron e cacio peppe, do O Jardim