

/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Fuegos Festival 2023

NO famoso evento dedicado ao churrasco, assadores de várias partes do País são convidados a usarem criatividade em preparos na brasa



Diversidade é marca registrada do Fuegos, festival dedicado ao churrasco que vai muito além de carne de boi ou porco, em que assadores do Brasil afora são convidados a usarem a criatividade em preparos na brasa. No total foram 34 estações das quais consegui degustar 18 em 10 horas de open food com cerveja Eisenbahn à vontade nos seus seis diferentes estilos: Pilsen, Pilsen Unfiltered, Weizenbier, Session Ipa, Pale Ale e American Ipa.

Em meio a tantas carnes, destaco o time de mulheres que levou leveza e muito sabor para a comilança. Andreza Luisa fez um maravilhoso taco de guacamole com milho tostado e muçarela de búfala defumada na brasa. Carolina Fadel entrou com suculentos pimentões grelhados servidos com massa, molho de iogurte, alho e ervas. Clara Senra curou a melancia no gin, grelhou na churrasqueira e cobriu com vinagrete de ervas frescas e especiarias como gengibre, cardamomo e mel - ficou surpreendente.

Flávio Trombino seguiu a linha leve e gratinou os legumes com Requeijão de Rapa Cabeça D'Anta. Guilherme Melo fez um bolinho de papada e pernil suíno revestido por redanho da Charcutaria Sagrada Família, a fina película em forma de renda que reveste os órgãos do porco, uma iguaria. Thiago Thibau fez do pastrami de peito Angus curado por 21 dias e defumado por 14 horas um delicioso sanduíche com pão de centeio, maionese, mostarda e pickles doce. Kiki Ferrari espetou um baita coração de Angus e serviu com repolho roxo agridoce com mel e molho Frankfurt cheio de ervas. André Paganini preparou um ótimo carré de porco ao barbecue de goiabada e mandioca na manteiga. Paulo Vasconcelos e André de Melo trouxeram o método "Shioyaki" de salga e aplicaram no cupim acompanhado de um picante kimchi.

Diretamente do Recife, Beethoven Picuí teve a criatividade de apresentar três texturas de carne de sol: grelhada, paçoca e tartar, finalizadas com manteiga de garrafa - adorei isso. De Belém do Pará Ricardo Costa veio com os ricos sabores do norte, farofa de chicória e chimichurri de jambu para servir com assado de tira Angus Gold. O casal Rodolfo Mayer, de Tiradentes, e Marina Lopes, de Juiz de Fora, desfiou o copa lombo em um saboroso pulled pork no hub defumado,

tamarindo, refrescante sour grego com hortelã e pickles de cebola. Jimmy Ogro saiu das terras cariocas e inventou uma moqueca de porco defumado com uma farofinha de abacaxi para trazer acidez.

E ainda faltaram muitos outros pratos interessantíssimos para provar, uma verdadeira diversão gastronômica. Ressalto a brilhante organização do Marcelo Wandelely à frente do Cumbucca Projetos e Cultura.

Que venha o Fuegos 2024. Já quero mais.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

FOTOS / Léa Araújo



Rodolfo Mayer e Marina Lopes



Andreza Luisa



Carolina Fadel



Clara Senra



Jimmy Ogro



Flávio Trombino



Guilherme Melo



Thiago Thibau



Kiki Ferrari



Beethoven Picuí

01 / Arvad, vinho Regional Algarve

Na Wines of Portugal desse ano tive o grande prazer de degustar vinhos de uma região rara de se encontrar no Brasil. Algarve é conhecida por suas belíssimas praias e nos últimos anos tem recebido investimentos para revitalizar o setor vitivinícola. As vinhas têm influência marítima e são protegidas por uma cadeia de montanhas.

Encantei-me pelo branco e pelo rosé da Arvad, vinhos que mesclam uvas autóctones Arinto, Alvarinho e Touriga Nacional com as grandes variedades francesas Sauvignon Blanc e Cabernet Sauvignon, plantadas em 2016 nas margens do rio Arade com a primeira colheita em 2019. Apesar de serem novas as videiras, foi por esse território que se introduziu o vinho em Portugal, trazido pelos fenícios. Antes de ser engarrafado, o vinho estagia sobre borras finas durante cinco meses, o que lhe confere complexidade de aromas e sabores. Ainda não tem importador no Brasil e creio ser uma excelente oportunidade de negócio. Instagram: @arvad_wine



Arvad: vinho Regional Algarve

02 / Moët & Chandon Experience ou Momento Chandon

Dia 31 de maio Luisa Fonseca, a Plop Champagne, promove como de praxe jantar conduzido pelo enólogo François Hautekeur, que irá guiar a degustação de quatro rótulos da famosa Moët & Chandon, dentre eles o champagne Vintage 2012. O menu inclui salmão ao creme de burrata, ravioli de, arroz de polvo e pavlova em uma grande noite no Sátira Lounge - Avant Garde ao som de Daniel Lima (R\$550). No dia 1º de junho a dupla Luisa e François levará os reconhecidos espumantes Chandon, inclusive a linha superior Excellence para mais um jantar harmonizado na A Cozinha de Sofia. Serão também quatro pratos, com salmão na entrada, seguido de capelatti de galinha d'angola, denver steak com glâce de cogumelos e creme brulée (R\$280). Ingressos: @plopchampagne.

03 / CAPE, seja um doador

A Feijoada Camarada é um dos eventos que faz parte do calendário anual da CAPE - Casa de Acolhida Padre Eustáquio, dentre as várias formas de contribuir com esse nobre projeto de amparo a crianças na luta contra o câncer junto com suas famílias. Esse ano foi leiloado um violão autografado pela dupla César Menotti e Fabiano e teve Fofíssimo Bolos de sobremesa. Além de participar dos eventos e fazer contribuições você pode convidar seus amigos para o "Presente Solidário" e no dia do seu aniversário sugira aos seus convidados uma doação à CAPE como opção de presente. A entidade envia ao anfitrião, como forma de transparência, o resumo com os comprovantes dos pagamentos efetuados com o valor arrecadado, ou se você preferir arrecade por conta própria e transfira para a instituição. A superintendente Mônica Sales me explicou sobre essa forma de ajudar e eu achei bacana demais. Acesse cape-mg.org.br.