



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

CHEF Gabriel Trillo inaugura nova casa no Vila da Serra

O Omilía funcionou por seis anos na entrada do condomínio Villa Monteverde e agora está em um novo espaço também no Vila da Serra com capacidade para 180 pessoas em mais de 400 m². A varanda é bem aconchegante, tanto nos dias quentes como no inverno, equipada com aquecedores e mantinhas e pode ser reservada para eventos particulares.

Pratos consagrados do chef Gabriel Trillo foram mantidos e o menu foi incrementado com cortes de carnes nobres e frutos do mar que saem diretamente da parrilla.

Acompanho a evolução do Gabriel desde os tempos em que ele chefiou o Verano, depois o Quinto do Ouro no Hotel Ouro Minas e o Café Cine Brasil em seus mais de dez anos de carreira.

Ano passado ele inaugurou o Pátria Cozinha do Brasil ao lado do restaurateur Daniel Roberti, onde continua o responsável pela cozinha. Em vários eventos de gastronomia que Gabriel Trillo já participou, como Ferinha Aproxima e Festival Fartura, faz sucesso a tilápia empanada na farinha de pão de queijo - essa não pode sair do cardápio do Omilía - servida tanto na entrada em forma de iscas (R\$44) como também nas opções de pratos principais, acompanhada de risoto caprese (R\$69).

Outros petiscos que vieram do primeiro Omilía são o dadinho de "canjioca", feito com tapioca e canjiquinha, incrementado com queijo Canastra e molho de compota de jabuticaba de Sabará (R\$ 39) e a barriga suína com maionese de mexerica e flor de sal brasileira (R\$44). Inclui quem pede o coquetel "Seio de Minas" (R\$42) à base de cachaça de amburana, licor de jabuticaba e frutas cítricas leva uma amostra do torresmo. Recomendado.

Uma novidade é o queijo Canastra meia cura derretido na raclete, que vem à mesa para ser rapado em cima da linguiça de pernil artesanal assada na brasa (R\$79). Achei interessantíssimo o salpicão de polvo (R\$89) com batata palha caseira, picles de maçã verde, baroa cebola roxa, maxixe, tirinhas de polvo em cima do chips de batata doce. Para continuar no mar, peça os pastéis artesanais de camarão com raspas de limão siciliano (R\$ 64) e não economize no molho de requeijão de raspa que vem junto.

Da parrilla saem em torno de 10 opções, o que inclui o pirarucu (R\$89), camarões GG (R\$ 119) e polvo (R\$140) - por sinal estava no ponto perfeito. Achei excelente também o assado de tiras (R\$90),

não tão alto, o que resultou em uma carne bem macia. O Prime Rib (R\$190) requer uma turma boa para dividir já que vem acima de 800 gramas - esse estava igualmente saboroso.

Nos doces, revivi a cocada morena em camadas com espuma de doce de leite e suspiro de mexerica (R\$25) e apreciei a versão de Romeu e Julieta em mil folhas com mousse de goiabada cascão, creme de queijo canastra e sorbet de goiaba (R\$27). Se tem queijo eu já gosto de cara.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Sobremesas



Pastéis de camarão e barriga suína



Chef Gabriel Trillo



Assado de tiras

01 / Viña Salceda Crianza 2016

Se quer acertar na escolha do vinho espanhol comece na busca pelas palavras Crianza e Rioja. Vinhos Crianza, segundo a legislação da Espanha, devem envelhecer por um período mínimo de 24 meses, e de seis a 12 meses em barris de carvalho e o restante na garrafa. Rioja é a denominação de origem mais antiga e respeitada da Espanha com destaque para a uva Tempranillo. O Viña Salceda Crianza 2016 apresenta notas terciárias que evoluíram em taça. Um grande vinho tem a capacidade de surpreender você e transformar do primeiro ao último gole da garrafa. É feito majoritariamente com Tempranillo e tem um toque de Mazuelo e Graciano que contribuem com cor, aromas e estrutura. R\$238 na Rex Bibendi.



Viña Salceda Crianza 2016

02 / Fermentaria Lambe Lambe na Raul Soares

A Galeria São José, bem no centro de BH, de frente a praça Raul Soares a cada dia ganha uma boa novidade gastronômica. A Fermentaria Lambe Lambe abriu ali mais uma unidade da bebida que ganhou meu coração. É um fermentado 100% natural de frutas, leve, refrescante, sem adição de açúcar, com dezenas de combinações cítricas. Nessa nova loja são servidos quatro sabores de sanduíches - costela, frango, coração de galinha e cogumelos - no levisimo brioche da Painço Pães Artesanais, todos cremosíssimos com creme de alho e blend de queijos, sendo dois tamanhos, o cacetinho (R\$19) e o cacetão (R\$25). Para não perder o costume tive que curtir essa gostosura com o que sempre repito: tangerina, limão e sal (R\$10).



Cacetinho Vegetariano e Caceteão de Costela Cremosa

03 / Pizta de volta com vinho em taça

Com o lema "italiano & artesanal & regional & acessível" a Pizta 1780 é criação do chef Eduardo Maya com massa de preparo em 72 horas de duração, molho de tomate caseiro e ingredientes selecionados a preços bem justos. As pizzas de 30 cm saem a R\$44,90 e as de 25 cm custam R\$34,90. Nada melhor do que harmonizar com uma taça de vinho italiano Montepulciano D'Abruzzo (R\$15) em embalagem moderna. Ideal para o serviço de doses, a Bag In Box tem ótima vedação e permite que o vinho possa ser consumido até 30 dias após a sua abertura, sem alterar os sabores da bebida. Dentro da caixa de papelão há um saco plástico que libera o vinho por uma torneira. Fique atento e vença o preconceito, já que a garrafa de vidro pode até ser mais atraente, porém após aberta já não preserva tanto o vinho.



Pizta e vinho em taça