



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Birosca

MINEIRIDADE e comida que tem emoção, cultura, resgate e leva você às sensações sublimes

Admiro muito a originalidade da chef Bruna Martins, que mesmo sem passagens por restaurantes estrangeiros estrelados nem mesmo cursos de formação gastronômica, apresenta ideias singulares em seu cardápio e expressa sua inventividade em forma de comida, que acima de tudo, tem sabor espetacular.

Essa jovem cozinheira autodidata vai em busca de projetos sustentáveis, estuda por conta própria e eleva a cultura local a um patamar de alta cozinha contemporânea. Além disso a cozinha do restaurante é composta exclusivamente por mulheres.

Em sua primeira expedição nas águas do Rio São Francisco em Três Marias, Bruna conta: “minha intenção, inicialmente, nas pesquisas sobre peixes de rio do projeto Doce Pescaria é conhecer as pessoas, ouvir histórias, aprender sobre os peixes, as espécies e seus ciclos, comer receitas tradicionais e fazer amizade com os pescadores. Quero a cada dia ter mais acesso a peixes de água doce frescos e de boa qualidade aqui em BH e abrir caminho para todos que também queiram. Entender motivos da escassez, pedir ajuda, capacitar a logística, são planos. O povo mineiro ama uma pescaria raiz e comer peixe de água doce faz parte da nossa memória afetiva. Tem muita coisa por vir, parcerias, menus e testes. Quero trazer um sashimi de água doce para o Biroasca.”

Três peixes que já podem ser apreciados no Biroasca são o Cascudo, o Surubim e o Tucunaré. Empadinha já é um salgado afetivo e empada ribeirinha com pirão de cascudo (R\$42) tem a massa crocante, o recheio suculento, regada a creme de limão com pimenta de cheiro ao redor e em cima folhinhas panc do sítio orgânico do pai da Bruna.

Já o surubim é um prato principal individual, curado na casa e servido com pamonha caseira, quiabos tostados e molho leve de iogurte (R\$78).

Para compartilhar tem o churrasco de tucunaré defumado (R\$159) com azeite de picada do mato e acompanha uma versão de tropeiro com farelo de castanha de baru em que a farinha de mandioca é substituída pela broa. O torresmo é de pele de peixe frita e o toque defumado é do peixe em uma combinação genial.

Não deixe de provar a salada de mamão verde, incrível, com uma acidez pronunciante perfeita e vem com torresmo e couve. Surubim e Tucunaré se fundem em uma linguíça de peixe feita na casa (R\$52), aliás, não há nada que não seja feito na casa.

Entre um peixe e outro, as receitas da terra também são de arrasar. Em versão salgada, o strudel foi feito com jiló e mousse de fígado,

cebola caramelizada, nozes e queijo azul e ainda possui versão vegetariana com creme de castanha (R\$42).

A broa de fubá tostada na manteiga com creme de milho, tatar de pupunha, requeijão de raspa, parmesão d'Alagoa, pickles de beterraba (R\$44) é também da ala sem carne.

Mas vamos falar de carne e do delicioso rosbife de carne de sol (R\$52) curada na casa com pickles de abóbora, castanha baru e maionese de limão, naquele perfeito equilíbrio de sabores. Vem com pão de alho, fofíssimo, coberto por fonduta de queijo do Serro.

Das frituras que valem as calorias ingeridas se esbalde no cremosíssimo bolinho de pirão de rabada com maionese de agrião (R\$46) e na pimenta de cheiro recheada com carne de porco moída com bacon e linguíça caipira (R\$44). Sugiro também a macia e saborosa bochecha de porco cozida ao molho fresco de amendoim com ervas, pickles de pimenta Cambuci, maxixe e coentro (R\$52).

Aí vem uma parte que geralmente não me chama a atenção e que raramente me emociona: a sobremesa. Acontece que a Bruna tem o diferencial de surpreender até naqueles sabores que a gente menos gosta e ela me vem com um Eskibon mineiro em forma de espiga de milho, um bombom gelado de creme de queijo com curau doce morninho (R\$38), maravilhoso. Não daria bola para um canudinho de doce de leite até provar a finíssima massa crocante recheada com mousse de doce de leite e coco queimado (R\$35) – que elegância.

Para completar, a recente curadoria de vinhos mineiros feita pelo gerente sommelier Rafael Ribeiro para a nova carta conta com 17 rótulos provenientes da Serra da Mantiqueira e da região cafeeira do Sul de Minas dentre as vinícolas Artesã, Casa Geraldo, Maria Maria e Luiz Porto.

O Maria Maria Helena 2022 (R\$158) é um Sauvignon Blanc mineiro de colheita de inverno para mostrar que Minas vai além da Syrah, bem aromático, com notas cítricas de maracujá e herbáceas. A cada safra é dado o nome de uma mulher aos vinhos e o Sauvignon Blanc já teve os rótulos Graça em 2021, Fernanda em 2020, Diva em 2019, Elis em 2018. Interessante né?

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

01 / Florestal, vegetais em primeiro plano

A Bruna Martins esbalda criatividade e faz um excelente trabalho com vegetais no Florestal. Para início de conversa, ela juntou duas paixões que tenho, e criou um prato sensacional. O jiló espalmado (R\$55) é macio, cremoso, com um tostadinho delicioso e combinou perfeitamente com seus acompanhamentos: cogumelos defumados da Cogumelado e tahine. Outra genialidade da chef é o salpicão de palmito defumado com banana verde palha e maionese de tofu coberto por finas fatias de maçã verde cítrica e rodeado de chips de banana (R\$45). Lá tem também algumas opções com peixes, mas o protagonismo vegetal reina com louvor. As anchovas de manjubinha curada na casa (R\$48) são bem salgadinha, contrasta com as cebolas caramelizadas e equilibra com a acidez da coalhada. Um prato de sensações completas. O Bollywood é uma farta “pratada” vegetariana (R\$116) com churrasco de quiabo, palmito, cenoura e abobrinha espetados e um espetacular curry verde para afundar os vegetais maravilhosamente tostados. Ainda bem que vem com colher porque que não deixei sobrar nenhuma gota do caldo. Vem também uma espetacular samosa de massa folhada crocantíssima e humus de beterraba, poori com sopa de manga e arroz com lentilha vermelha. O Florestal é a prova de que comida vegana pode ser absurdamente criativa e saborosa.



“Pratada” vegetariana

02 / Yanã, espaço cultural e gastronômico

Com equipe 100% feminina, Carol Pacheco fundou o Yanã, um bar descolado que oferece entretenimento musical comes da chef Sofia de Jesus e coquetéis desenvolvidos pela expert em mixologia Jezebel. Adorei o Arretada (R\$28), que leva cachaça de jambu e semente de coentro e o Volúpia Beefeater (R\$28), em que o gim é infundado com clitoria, flor que dá o bellissimo tom arroxeado além do toque do xarope de flor de sabugueiro. Novidade por lá são os pratos para almoço de fim de semana e tem versão do clássico boeuf bourguignon com jabuticaba (R\$38), angu à mineira com milho verde e picadinha suína (R\$30) e acho com farofa, vinagrete de feijão fradinho e batata frita (R\$42). Curti a banoffee de sobremesa (R\$20).



Drinks por Jezebel

FOTOS / Léa Araújo



Chef Bruna Martins



Empada ribeirinha com pirão de cascudo



Rosbife de carne de sol



Eskibon mineiro

Maria Maria Helena 2022