

/05/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

# Bravo Catering

FOTOS / Léa Araújo

## BUFFET de alta gastronomia lança novidades para eventos dos mais variados formatos

Desde eventos exclusivos para poucos convidados até bailes de formatura para 5 mil pessoas, o Bravo Catering está no mercado desde outubro de 2011, com a entrega de festas com belíssimas mesas inovadoras aliadas ao talento dos chefs André de Melo e Paulo Vasconcellos. O vasilhame, a cargo da Raquel Guerra frente à Marble Design Pieces, é pensado para cada particularidade das criações gastronômicas.

Seja no próprio espaço do Bravo Catering localizado no Jardim Canadá ou em outros salões, a estrutura é montada de acordo com as preferências do cliente, inclusive com cardápios personalizados e indicação de parceiros.

Periodicamente os chefs renovam o cardápio e incluem opções nunca vistas antes. Na ala dos antepastos eu fiquei encantada com o “Ops! Dropped The Tomato” - trata-se de uma burrata glaceada com gaspacho que é idêntico a um tomate em ramo. Na mesa confunde-se com a decoração e ao partir o falso tomate, revela-se o molho pesto que tem dentro. Sensacional!

Os carpaccios estão divinos, tanto o de polvo como o de rosbife com cogumelos defumados e creme de mostarda. Destaco também o tronco de chevre, a terrine de figo e o salmão gravlax com blinis e cream fraunch. Dá até pena de desmanchar o cenário que imita um jardim em que a terra feita é com uma base de creme de castanha de caju e coentro finalizada com pó de funghi em cima para receber os mini legumes tostados.

A mesa de antepastos cheia de cores e sabores contempla também pães artesanais do Mercado Grano, patê en croûte, frutas da estação, seleção de queijos, geleias e azeites especiais.

É possível montar um bar de tapas ou servir em coquetel volante finger foods criativos, marca registrada do Bravo. O tartare de salmão com caviar cítrico vem sobre a finíssima folha de jornal, feita com harumaki e escrita com tinta de lula. Surpreendem os petiscos vegetarianos feitos de pururuca de cogumelos com creme de avocado e kombu braseado, assim como a telha de cenoura, cenoura braseada, emulsão de iogurte e laranja platillo. Outras acertivas invenções são o taco de pato com alho negro e o nero de sépia com camarão, tangerina e aioli.

Dois sobremesas em formatos inusitados são o charuto e a vela, comestíveis. Vem em uma caixa de charutos a finíssima casca de chocolate defumado que envolve o sorvete de whisky e noz pecan. Em forma de vela, moldou-se uma mousse de chocolate branco com baunilha de madagascar e gel champanhe. Genial!

A história de como o chef André de Melo se interessou pela gastronomia começou em 1999, quando ele tinha 19 anos e planejava obter o DELE (Diploma de Espanhol como Língua Estrangeira), em busca de qualificação no ramo da advocacia internacional.

“Cheguei à Espanha e não sabia cozinhar nada, comprava tudo pronto, molho de tomate, purê de batata e acha uma delícia. Aí comecei a ter muito tempo livre e pensei: vou fazer o molho e tomate e o purê, ao invés de comprar pronto. Fui às feirinhas, pesquisei, perguntei sobre modos e preparo e comecei a ter mais cuidado com a comida. Estávamos em um grupo internacional com pessoas de diversas nacionalidades - australiana, sueca, chilena - e fazíamos encontros com intercâmbio de pratos, a gastronomia foi me conquistando”, conta o chef.

Ele continua sua história: “ao voltar para o Brasil me senti perdido, pois o projeto era virar advogado internacional, mas a minha vontade passou a seguir a profissão de cozinheiro. Daí fiz um estágio no Vecchio Sogno com Ivo Faria, ainda cursando o curso de Direito. Um belo dia após foliar uma revista e ler uma entrevista com o Rogério Fasano sobre sua carreira decidi que queria ser restaurateur. Não parei os estudos de advocacia, me formei e nesse meio tempo fui para Holanda, Itália, Grécia, Tailândia, Estados Unidos trabalhar em cozinhas profissionais”.

André de Melo prossegue: “fiz também um curso de Gestão e Negócios de Alimentação na Fumec e pós-graduação em cozinha em Barcelona. Trabalhei com Alex Altala, Jefferson Rueda e Christophe Lidy. Panejei passar nove meses em Barcelona e acabei ficando seis anos. Comecei como ajudante de cozinha do Martín Berasategui, cozinheiro com mais Estrelas Michelin da Espanha e cheguei a posição de chef de cozinha lá. Cozinei também com Sergi Arola, do Hotel Arts restaurante, que conquistou duas estrelas Michelin e ainda servi o Rei da Espanha Filipe VI. De volta ao Brasil, inaugurei o Ah Bom na Barra da Tijuca e em BH assumi a cozinha do Speciali Pizza Bar. Foi quando conheci o Paulo Vasconcellos, que na época era chef do Benvindo e começamos a fazer eventos juntos. A parceria cresceu tanto e os eventos deram tão certo que resolvemos fundar o Bravo.”

Mais experiências gastronômicas no [www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)

## 01 / Cão Perdigueiro Peverella 2020

Feito por metodologia ancestral, o vinho laranja é produzido a partir de uvas brancas vinificadas como se fossem tintas, ou seja, as uvas são esmagadas e fermentadas juntamente com as cascas. Daí surge essa cor dourada maravilhosa, além da complexidade aromática. Se provar de olhos vendados você não sabe se é tinto ou branco, mas provavelmente vai sentir aromas de casca de laranja, taninos suaves, untuosidade, como pude perceber nesse belo rótulo da Cão Perdigueiro. 100% Peverella é a uva de origem italiana escolhida pelo enólogo Arlindo Menoncin nessa produção artesanal com leveduras selvagens. Custa R\$150 na Parreiral Vinhos.



Cão Perdigueiro Peverella 2020

## 02 / La Matta Cozinha

Ambiente elegante, muito bem decorado e aconchegante, o La Matta Cozinha oferece pratos da terra e do mar pelo chef Sergio Almeida. Digamos que no dia da minha visita eu estava bem marítima e aceitei as escolhas. Bom para ser apreciado no inverno, os frutos do mar à vinagrete chegam à mesa em temperatura morna e aquele tostado especial no polvo, camarão, lula e pimentas suaves no azeite acompanhados de chips de banana verde (R\$62). Não é o Gadus Morhua, porém eu fiquei admirada com a altura das lascas do bacalhau saithe confitado, que tem posta mais firme e sabor mais intenso, reforçado pela tapenade de azeitona preta e alcaparras (R\$103). Para mim polvo não pode ser borrachudo, gosto bem macio e achei perfeito o ponto, servido com arroz negro, lula, aioli e gremolata em um prato bem quente para não esfriar. Quesito importante principalmente em dias frios. Café expresso quente é derramado na mesa sobre o afogatto, um delicioso gelato caramelo flor de sal Mi Garba! com doce de leite e paçoca de baru (R\$34) - adorei. Brindamos com o clássico Bloody Mary (R\$38) e o autoral Sparklin Sweet à base de espumante brut, schrub de morango e em calda para finalizar (R\$36).



Bacalhau Saithe Confitado



Chef André de Melo



Mesa de Antepastos da Bravo Catering



Puro Bravo! Chocolate Defumado, Whisky e Noz Pecan



Ops! Dropped The Tomato

Tartare de salmão com caviar cítrico