



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Per Lui, quinta temporada

TEXTURAS e combinações inusitadas surpreendem o paladar e nos instiga a sair do óbvio ao degustar cada etapa

Dessa vez o chef Yves Saliba não se ateu a um tema específico para criar seu novo menu. Os nove tempos abordam diferentes conceitos, que passeiam pela gastronomia internacional sem deixar de lado elementos da nossa terra.

Os vinhos escolhidos pelo sommelier Fred Langbehn para essa harmonização são todos brasileiros e muitos deles mineiros como o Primeira Estrada Sauvignon Blanc 2021 da vinícola Estrada Real, pioneira na Serra da Mantiqueira. Brillhou também com o espumante Casa Geraldo Brut Colheita de Inverno e o Rococó 2020 da Artesã de produção limitada a 1.300 garrafas.

Para quem opta pelo menu harmonizado há um tempo extra, o tartar de peixe apresentado com recheio do macaron. Dá uma confusão na mente e essa sensação representa bem o que o chef quer causar nos comensais: experiências fora do comum.

Tenho acompanhado cada um dos menus criados e a evolução é nítida. Já sinto que a etapa dos snacks é a que mais me conquista e delirei com textura de nuvem do brioche amanteigado com mousse de fígado de galinha, cioba e óleo de alho poró. Tenho um pouco de preconceito com a massa molega do bao, mas a versão do Yves Saliba é crocante e o polvo defumado perfumou a mesa, muito bem combinado com gel de mexerica e a picância do pico de gochujang.

A mão preta moldada de funcionários da casa segura o delicioso taco

de berinjela, besuntada com furikake, cogumelos eryngui, creme de castanha e purê de limão capeta, em uma perfeita mistura de sabores e belíssima apresentação.

No terceiro tempo a cenoura aparece inteira levemente tostada e em creme, em sintonia com húmus e semente de girassol picante, na mesma paleta de cores, quebrada pela folha de capuchinha da Orgânicos das Oliveiras.

Os dois próximos pratos são suaves - palmito pupunha, água de tomate amarelo, camarão e óleo de harissa e spaghetti de couve flor defumado com maracujá, que chega a ter um toque adocicado. Aí vem a potência da bochecha de porco em baixa temperatura com couve manteiga ao gengibre, dashi regado na mesa e o contraste de temperatura do gelato de cogumelo salgado, inusitado.

Não esperava que fosse dar certo um peixe como último prato principal, porém o pirarucu, rei da Amazônia, tem textura firme e foi servido com mollet negro bem picante.

Achei interessantíssima a sobremesa, uma homenagem aos tubérculos em forma de bolo de mandioca, crumble de cenoura e gelato de beterraba com iogurte com especiarias. Harmonizou com o Hidromel Orun Ale, feito com mosto de cerveja Red Ale e vinho Cabernet Sauvignon e sua complexidade de aromas.

FOTOS / Léa Araújo



Duo de snacks e Primeira Estrada Sauvignon Blanc



Cenoura e texturas



Camarão, tomate e palmito



Taco de berinjela



Tubérculos e Hidromel Orun Ale



Pirarucu com mollet negro

01 / Rococó 2020, Vinícola Artesã

Em São Gonçalo do Sapucaí está a pequena vinícola Artesã, do casal de engenheiros Luís Toledo e Roberta Cavalcanti que tive a honra de conhecer ano passado na Rex Bibendi. Blend das uvas Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, o Rococó ainda não havia sido lançado, estava sendo envelhecido em barricas de carvalho francês de primeiro uso fabricado com madeiras provenientes de diferentes florestas na França, com dimensões, granulação e intensidade de tostas distintas. A expectativa era grande, um vinho de apenas 1.300 garrafas. Apresentou elegantes notas herbáceas, ótima acidez e equilíbrio. Faz parte do menu degustação do Per Lui e pode ser apreciado na Rex Bibendi por R\$275.

02 / Embaixadora, eu? Quanta honra

Sempre busquei o que há de melhor em BH para frequentar e indicar para os amigos e apaixonei pela Feirinha Aproxima em 2014, quando era realizada no Mercado Distrital do Cruzeiro. O Projeto Aproxima faz jus ao nome e realmente aproxima as pessoas, cria laços fortes e nos conecta com produtores locais. Tenho um carinho especial pela feirinha por fazer parte da minha história, lá fiz boas amizades e me sinto honrada de ser embaixadora dessa edição. Convidei a Ana Laura para participar e celebrar comigo com seu espetacular biscoito Julieta, em que o salgado do parmesão se une ao cítrico recheio da goiabada em uma combinação perfeita. Viciante desde a primeira mordida. No próximo sábado, dia 5 de agosto, as 10h às 17h, o jardim do Palácio das Mangabeiras receberá 48 expositores aos pés da belíssima vista da Serra do Curral.



Com Eduardo Maya, que me convidou para ser a embaixadora da Feirinha Aproxima no Palácio das Mangabeiras



Biscoito Julieta

03 / Vinte anos do Redentor

O Redentor fez 20 anos e lançou um cardápio novo de petiscos, além dos belisquetes consagrados para acompanhar mais uma novidade que são as caipis (R\$26,80) feitas com vodka ou cachaça em combinações de variadas frutas, com toques especiais do mixologista fera Thiago Santos. Mas quem é do chope, e também quem não é, vale pedir um garotinho de 220ml (R\$8,90) para entender a cremosidade. Um dos segredos da qualidade do chope é o descanso em câmara fria, o pré-resfriador, a torneira italiana e a mistura de nitrogênio ao gás carbônico que dá leveza à bebida, revela Daniel Ribeiro. Comece pelos bairtas camarões VG salteados (R\$88), siga para a pancetta a pururuca, bem sequinha sem perder suculência (R\$49) e seja leve e light com o palmito pupunha fresco assado (R\$68). Ou então outra boa pedida é o galetto desossado com molho de queijo (R\$49). Poderia ser um prato principal, mas experimente compartilhar o jarret suíno - desmancha no garfo, cozido em baixa temperatura por quatro horas, glaceado no molho cerveja preta da casa (R\$58).



Camarões VG salteados