



/05/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

## RESTAURANTE é destaque entre as atrações gastronômicas da Casacor Minas 2023

Há 28 anos a Casacor Minas acontece em Belo Horizonte e nessa edição três casas de 1930 e 1940 foram escolhidas para apresentação de 50 ambientes.

Presente já no ano passado, o chef paraibano Onildo Rocha assina o menu do restaurante O Chef e o Cabra ao lado do designer Gustavo Greco. Acompanho o trabalho do Onildo desde quando ele inaugurou o Roccia Cozinha Contemporânea em 2013, primeiro restaurante de alta gastronomia da Paraíba, no Hotel Cabo Branco Atlântico e já fui a casamento no buffet Casa Roccia em 2010.

Seu propósito é difundir os sabores do seu Estado, como a carne de sol, a manteiga da terra, o feijão verde, o arroz vermelho, o cabrito a partir de técnicas francesas de cozinha. Hoje Onildo Rocha comanda também o Espaço Priceless, um complexo com bar, restaurante e espaço para eventos instalado no rooftop de um prédio histórico em São Paulo.

Tons terrosos foram escolhidos para as poltronas, cortinas e tapetes do restaurante com intuito de ampliar a sensação de bem-estar e nos levar ao sertão do Nordeste, aliada às elegantes cerâmicas na cor “mata de folhas secas” do O Ateliê de Cerâmica. O projeto da arquiteta Betânia Nascimento comporta 80 pessoas com bastante aconchego.

Indico começar pelo cruado de carne de sol em uma divertida apresentação da tapioca suflada, maionese de coentro e pickles de maxixe (R\$50). A carne de sol brilha também no filé Angus de sol com roti de rapadura e mousseline de macaxeira (R\$125). Adorei o cabrito de leite desfiado e prensado, com sua densa demi glace, uma perfeita mil folhas de batata e acelga crocante

(R\$125). Esses são dois pratos principais novos em relação ao menu do ano passado. Não perca “A tal torta de limão capeta” envolvida em uma finíssima casquinha em forma de fruta e um delicioso crumble (R\$40), sobremesa que fez sucesso no ano passado e está de volta para ser apreciada.

Apreciadores de camarão podem pedir o blinis de banana com camarões e emulsão de abacate (R\$65), a panelinha de camarão ao alho, aioli e páprica (R\$95) e ainda o risoto de queijo canastra, limão capeta e camarões rosa (R\$125).

Outras opções são a croqueta de cordeiro com maionese de pimenta de cheiro (R\$55; o arroz de pato com espuma de tucupi (R\$ 130) e o chocolatado - bolo de chocolate com calda de chocolate (R\$ 40).

Mais espaços a serem explorados são o bar Jangalito com drinks na faixa de R\$42, o Uluru Café com itens típicos de brunch, o Espaço Origem Minas com produtos típicos da culinária mineira, como queijos, doces, méis, cachaças e geleias e a Vila do Vinho, onde acontecem confrarias comandadas pelo especialista Márcio Oliveira.

A mostra ficará aberta até o dia 3 de setembro de 2023 e o acesso às atrações gastronômicas se dá mediante ingresso a R\$ 80 (inteira) ou R\$ 40 (meia) de terça a sexta e R\$ 90 (inteira) ou R\$ 45 (meia) aos sábados e domingos, a serem apreciadas junto com os demais ambientes da Casacor Minas.

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

# O Chef e o Cabra

FOTOS / Léa Araújo



O Chef e o Cabra na Casacor Minas



Cabrito de leite e mil folhas de batata



A tal torta de limão capeta Cruado de carne de sol

## 01 / O Ateliê de Cerâmica de casa nova

Cerâmicas que conquistaram chefs da alta gastronomia mineira marcam presença nas mesas do Pacato, A Cozinha de Sofia, Cozinha Santo Antônio, O Chef e a Cabra, Ninita e Glouton. Desde 2012 em Contagem, O Ateliê de Cerâmica abriu nova loja no bairro de Lourdes, em um imóvel tombado, construído no ano de 1952, que hoje integra o Conjunto Urbano Protegido da Praça da Liberdade. Além de comprar peças lindíssimas, o passeio pela casa é um convite a apreciar as obras dos ceramistas Flavia Soares, Luiza Soares e Daniel Romeiro. Os preços das peças de mesa posta variam como por exemplo pratos de jantar raso ou fundo a R\$220 e o oval R\$150. A xícara de café com pires sai a R\$130, a Cratera Ramen (Bowl) R\$205 e a leiteira R\$150.



Peças de O Ateliê de Cerâmica

## 02 / Milagre dos Peixes no Biroasca



Um dos pratos do menu degustação Milagre dos Peixes, do Biroasca

Já é tendência gastronômica os processos de cura, defumação e fabricação de embutidos a partir de peixes de mar. A chef Bruna Martins se aprofundou nessa área de experimentação com peixes de água doce e lançou o menu degustação “Milagre dos Peixes”, em seis tempos (R\$189) servido às quintas-feiras e limitado a 20 pessoas. Pacu, tucunaré, surubim, traíra, piranha, piaui, matrinxã e lambari são curados no Biroasca não só para conservação e armazenamento, mas também para potencializar o sabor.

Sobre as dificuldades de fornecimento de peixe fresco, Bruna desabafa: “Os dois últimos grandes estoques eu mesma fui buscar, viajei para isso. De carro dá duas horas e meia e vale a pena eu ir até lá e trazer estoque para 20 dias, já que não acho peixes com a qualidade que preciso no mercado de BH.”

O espetáculo tem início com a Doce Pescaria em forma de pudim de peixe, uma das coisas mais extraordinárias que comi nos últimos tempos em termos de potência de sabor. Cheguei a pensar que tinha bacon na receita, mas na verdade é tucunaré defumado. Sente-se a textura de gelatinosa de flan complementada pelas sementes que quiabo que explodem na boca. Sobre os demais sabores, deixo para você descobrir in loco.

## 03 / Le Paria 2020, Maison Ventenac

Grenache, uva mediterrânea plantada no sul da França, responsável pelo maior percentual geralmente adotado no célebre Châteauneuf-du-Pape, expressou aromas e sabores de frutas vermelhas no Le Paria 2020 da Maison Ventenac. A cada vinho que provo dessa vinícola me encanto mais e mais e caí de amores pela cereja e framboesa fresca combinada por especiarias como pimenta e noz moscada que exala da taça e envolve o paladar em um perfeito equilíbrio. A sugestão de harmonização

é pratos picantes ou com especiarias exóticas e ficou ótimo com charcutaria. Custa R\$189 na Liber Wines. As vendas para pessoa física e jurídica (a preços competitivos) podem ser feitas com Osvaldo Torquete pelo (31) 99610-3004.



Le Paria 2020, Maison Ventenac