

/05/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—  
Léa Araújo

# 26° Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes

**ATÉ dia 27 de agosto, mais de 200 atrações que agradam paladares de todos os tipos na cidade histórica**



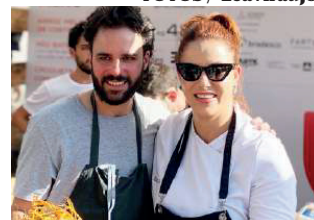
Chefs Caetano Sobrinho e Flávio Trombino



Chef Marcelo Haddad Guerra



Chef Guto Cavanha



Chefs Rafael Pires e Andreza Luísa



Chef Maria Clara Magalhães



Chef Carol Fadel



Chefs Juliana Ferreira e Flávio Trombino

Até 27 de agosto de 2023 – começou dia 18 – acontece em Tiradentes um dos eventos mais esperados do ano, que reúne importantes chefs na praça, aulas gratuitas e jantares a quatro mãos. Esse ano a novidade é a volta dos Festins oficiais em um grande salão no Espaço Raízes chefiados por duplas de mulheres de destaque no cenário gastronômico nacional.

Com entrada gratuita, o Santíssimo Resort, a Praça da Rodoviária e o Largo das Forras é palco de mais de 200 atrações gastronômicas e eu sugiro fazer um roteiro do que experimentar em cada restaurante montado nas praças, pois as opções são muitas.

Já adianto que o sanduíche de costela assada no fogo de chão com creme de queijo Canastra e pickles de cebola roxa (R\$40) foi o campeão de vendas no primeiro final de semana e realmente está delicioso.

O chef Marcelo Haddad Guerra do Paladino/BH caprichou e serviu também um suculento molinho de carne de porco envolto em redanho da Sagrada Família ao molho de tomate defumado, queijo Canastra e farofinha crocante (R\$45).

“O redanho é uma membrana interna do porco, também usada para fazer o chouriço de sangue. Usamos essa rede, que é uma das melhores gorduras do porco, para envolver o bolinho de papada e pernil, temperado com muito cheiro verde”, revela o chef.

Não perca também na barraca do Paladino o camarão salteado com manteiga de ervas, alho e tomatinhos frescos (R\$50) com uma cerveja Stella Artois gelada para se sentir na praia (R\$16 a long neck).

Destaco também os preparos do chef Guto Cavanha que trouxe de São Paulo um prato criado especialmente para o festival.

“Eu pensei em uma entrada com morangos tostados e coalhada e gosto bastante da ideia de porco com frutos do mar então uni esses elementos para servir o peixe olho de boi fresco da Montozza Pescados com demiglace de porco. O morango traz leveza, acidez e um toque de amargor da brasa”, explica o jovem cozinheiro sobre esse prato ousado que me fez querer repeteco (R\$45).

Há três meses inaugurou o Bar dos Cravos (SP), onde serve uma massa ao creme de alheira e migas (R\$50). Para ficar mais fácil de comer no festival, trocou o spaghetti pelo orecchiette e está divino. No final do ano ele planeja abrir o Xuvva, também em SP.

Esse ano o espaço “Brasa e Lenha” comandado pelo chef Flávio Trombino do Xapuri/BH foi ampliado e está com intensa programação de cozinha ao vivo. Junto com o chef Caetano Sobrinho do Timbuca/BH abriu o festival com o prime rib suíno grelhado acompanhado de salada de feijão vermelho e limão capeta tostado.

A chef Juliana Ferreira do Gourmeco (Tiradentes, MG) também passou por lá e juntos serviram o cupim desfiado, tostadinho no tacho com cebola roxa, couve crua e farofa de biju de milho, fubá torrado, bacon, ovo caipira, banana da terra e coalho regada com o caldo da carne reduzido na laranja.

Os vegetarianos não foram esquecidos e podem se esbaldar no tempurá de legumes com molho oriental (R\$32) dos chefs Rafael Pires e Andreza Luísa, no pastel de angu de queijo minas com alho poró ou abobrinha com abacaxi dos chefs Vânia e Samarony Queiroz (R\$35 com 6 unidades à escolha dentre outros), no bolinho de milho com queijo das chefs Carol Fadel e Maria Clara Magalhães (R\$40 com sete e opção de sabores variados), no Tempurá de quiabo com tonkatsu de cachaça (R\$45) do chef André Paganini, no bolinho de abóbora com espinafre (R\$37) da chef Nayara Faria e na croqueta de cebola com maionese (R\$ 30, seis unidades) do chef Guto Cavanha. Especialista em receitas veganas, Carolina Dini preparou ao vivo uma lentilhada com cogumelos e discursou sobre o uso de especiarias brasileiras na cozinha vegetal mineira.

Chefs de Tiradentes brilharam no Joelho de porco do Espaço Faemam (R\$38) e no cupim cozido em cerveja preta (R\$35) do Mano a Mano. Fernanda Fonseca aproveitou também a cerveja no preparo da moelinha embriagada (R\$35) e serviu torresmo a pururuca no saquinho, a tal pipoca de mineiro (R\$25).

Na Mercearia Fatura fiz ótimas compras. Drink da Cachaçaria Lamparina que eu já era fã, o Marvadeza, bastante refrescante e leva cachaça maracujá, Aperol, pimenta e gengibre, agora está à venda em garrafa de 500ml (R\$56). Queijos de Cabra (na faixa de R\$45) da Capril Rancho das Vertentes que vem lá de Barbacena/MG são imperdíveis. Neste final de semana serão outros expositores, não deixe de dar uma volta por lá.

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

## 01 / Festins oficiais de volta

“No ano em que perdemos Dona Nelsa, uma figura tão importante para a culinária mineira, resolvemos voltar com os grandes festins homenageando grandes chefs que abriram caminho para tantas outras mulheres conquistarem seu espaço dentro da gastronomia”, conta Carolina Daher, uma das curadoras gastronômicas do Fatura. O primeiro deles contou com Mara Salles (SP) e Dani Martins (Belém/PA). Pude desfrutar do jantar de sábado passado com chefs paulistanas. Morena Leite ficou responsável pelos dois primeiros pratos, um delicado canudinho de beterraba com queijos mineiros e um imponente camarão com rendas de mandioquinha acompanhando de caruru. Na sequência, Ieda de Matos veio com o interessantíssimo feijão tropeiro de cuscuz com carne suína de sol, pirão de queijo da Canastra e conserva de maxixe e fechou com bombocado de milho com mandioca, espuma de goiaba e crocante de coco. No dia 25/08 as chefs Flávia Quaresma (RJ) e Claudia Krauspenhar (Curitiba/PR) entram em ação e o fechamento será no dia 26/08 com a dupla Roberta Sudbrack (RJ) e Bruna Martins (BH/MG). A descrição dos menus (R\$550 com bebidas) está disponível no site [faturabrasil.com.br](http://faturabrasil.com.br).



Camarão com rendas de mandioquinha e caruru