



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

A Cozinha de Sofia na Morar Mais

RESTAURANTE montado para funcionar por tempo determinado retrata sabores tipicamente italianos em versões criativas

Ótima oportunidade para conhecer os sabores da A Cozinha de Sofia, uma casa de eventos e confrarias que está funcionando como restaurante excepcionalmente até dia 24 de setembro, dentro da mostra de arquitetura Morar Mais e seus 36 ambientes decorados no bairro Cidade Jardim.

Na beira da piscina são servidas sete opções de petiscos e entradas de R\$38 a R\$48 complementadas pelos oito pratos principais que variam de R\$42 a R\$69 e três sobremesas na faixa de R\$38 para finalizar. As receitas são inspiradas nos sabores e tradição da Itália.

“No Brasil o bolinho de risoto com queijo chegou com o nome errado. O Arancini é do sul da Itália e é sempre recheado com ragu. Já o Suppli, esse sim é recheado com queijo, e é originário da região de Roma. Eu fiz uma brincadeira que mistura a Montanara, que é a pizza frita clássica de mortadela e pistache com o Suppli embaixo, por isso dei o nome ao petisco de Suppli Montanara (R\$38)”, conta a Sofia Marinho, animada com suas criações e complementa sobre receitas italianas antigas: “A Mostarda de Cremona é uma compota de frutas com essência de mostarda, bem interessante já que é doce e ao mesmo tempo traz aquela picância da mostarda, trazendo um sabor complexo e interessante. Servimos aqui junto com a porchetta”.

Eu não sei dizer qual das frutas ficou mais interessante, se foi figo, pera ou nêspera, só sei que combinaram todas perfeitamente com a barriga

de porco (R\$42). Incentivei a Sofia a fazer essas compotas para vender em potes e já imagino como vai ficar ótima também para servir com queijos, charcutaria e até uma bola de sorvete, bem versátil.

Já o cannoli de cogumelos trufados (R\$42) retrata a delicadeza dos pratos da Sofia em um finíssimo canudinho de massa fillo recheado com cogumelos e trufa. Picado na ponta da faca, o filé cru é entremeado com cubinhos de queijo Grana dos Laura e castanha de barú, que deu uma ótima crocância à carne cruda, servida com chantilly de Dion (R\$46).

Os principais estão bem variados e tem de tudo, carne de boi grelhada, ossobuco, galetto, camarão, bacalhau e prato vegetariano. O nhoque de batata com fonduta de queijo cuesta e cogumelos (R\$49) é bem leve e a posta de bacalhau confitado está bem saboroso, acompanhada de risotto de alho porró, brócolis e tapenade de azeitonas (R\$68). Em seu ponto perfeito e macia a fraldinha grelhada vem com abóbora glaciada, vagem e farofa de avelã (R\$69).

Doces clássicos como tiramissu, meringata e chocolate com pistache não poderiam faltar no menu. Não foi dessa vez que provei, mas garanto que são suaves e elegantes, marca registrada da Sofia, cozinheira de talento que acompanho desde o início da carreira.

**Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br**



Sofia Marinho



Tagliata i Zucca

FOTOS / Léa Araújo



Carne Cruda



Porchetta com Mostarda de Cremona



Cannoli de cogumelos trufados

01 / Montel do Álamo

A importadora Mistral recebeu Miguel Mendes, quarta geração da família proprietária da vinícola Monte do Álamo e o enólogo Filipe Sevinete Pinto para uma apresentação dos rótulos alentejanos produzidos exclusivamente com uvas típicas de Portugal. Na oportunidade, a confraria Luluvinhas organizou uma harmonização em pequenas e simples porções, em uma noite de aprendizado junto aos produtores. De pratos ibéricos como gaspacho, salada de bacalhau e batata ao murro com Jamon passamos para a mineiridade da galinhada, tropeiro e costelinha com couve e mini milho do Chef Eloi, que harmonizaram com uvas autóctones de Portugal. “Alicante Bouchet é uma casta abandonada pelos franceses, já que não dava origem a vinhos de qualidade na França e que nós portugueses adotamos com sucesso. No Monte do Álamo Reserva 2018 (R\$314 na Mistral) podemos perceber que a Alicante Bouchet contribui com notas de polpa de tomate, especiarias e um toque defumado muito bem integrado” comenta o enólogo Filipe Sevinete Pinto. “Assumi o compromisso enquanto produtor de resgatar variedades ameaçadas de extinção e ao menos tentar que elas não desapareçam. Monte da Guiça 2019 (R\$213 na Mistral) resultou muito bem o corte de Alfrocheiro e Tinta Caiada, uvas que já estão extintas em outras regiões fora do Alentejo.” destaca Miguel Mendes.



Monte do Álamo Reserva 2018 e costelinha, mini milho e couve



Virginia Cândida e Josi Lorena, da Viveg

02 / 1º Encontro Cultural Vegano, Brechó e Feira Natural

Voltado para a sustentabilidade na gastronomia, cosmetologia, artesanato e moda o evento do próximo domingo, dia 17, na Viveg Queijaria (Rua Alves Pinto 99, Grajaú) reunirá restaurantes e produtores de alimentos naturais, orgânicos, saudáveis e veganos ao som de músicos e alunos da Escola de Música Encantar. Enquanto uma criança toca piano, um senhor de 90 anos vai cantar. Por lá terão pães e biscoitos de fermentação natural, sem glúten, vinhos veganos, drinks, sucos, kombuchas, cafés especiais, pizzas, sushis, cogumelos frescos e defumados, geléias alho negro, massas, chocolates bean to bar, tortas, cookies, brigadeiros e brownies à disposição do público que busca um estilo de vida mais saudável, leve, saboroso e sustentável. Entrada gratuita. Evento Pet Friendly. Instagram: @naviveg.