



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Graces Cozinha

CHEF inglês chega a BH com foco na exaltação dos legumes e sustentabilidade

Yousef Nayla nasceu em Londres, é filho de brasileira com iraquiano. A família abriu a primeira churrascaria brasileira na Europa, Rodízio Rico, em 1997, hoje com três endereços. O chef de apenas 25 anos foi criado no meio restaurateur, formou-se na Le Cordon Bleu London e trabalhou em restaurantes como Gauthier Soho, Native, Brat e Townsend, todos na capital da Inglaterra.

Em junho do ano passado aterrissou no Brasil e aprimorou as pesquisas para abrir o Graces Cozinha, inaugurado em agosto deste ano no bairro de Lourdes. Muito comum em Londres, o cardápio apresenta pratos pequenos para que mais opções possam ser apreciadas e, inclusive, compartilhadas. O menu se divide em pequenas mordidas, pratos menores, pratos maiores e guarnições.

“A nossa proposta é que o cliente monte seu próprio menu degustação com liberdade de escolher os elementos do cardápio que mais lhes despertou atenção”, explica Yousef.

Quando cheguei, bati o olho no menu e já tinha certeza de que eu precisava provar todos os legumes. Em primeiro lugar fiquei embasbacada pelo chuchu, menosprezado pela falta de sabor, mas que o chef Yousef Nayla o transformou em um show de potência de acidez e salvação. Fermentado por no mínimo cinco dias, chega a atingir uma leve cocção, porém mantém sua crocância. Depois é finalizado na brasa e acrescido de salsa criolla picante e croutons (R\$38).

Outro espetáculo é a abóbora grelhada (R\$50), fermentada por uma semana em uma marinada de suco de laranja, alho cebola e especiarias, servida com molho espanhol e base de páprica e finalizada com xerém de

castanha de caju e semente de abóbora, para o total aproveitamento do insumo. Já o brócolis na parrilla (R\$36) foge do pico de acidez e apresenta um sabor adocicado pela redução de missò com shoyu, melaço e alho frito. A abobrinha refogada vem acompanhada de pão assado na hora com queijo Canastra curado, azeite de alho confit e um toque de limão (R\$25), de volta à acidez que tanto aprecio.

Todas as partes do frango são aproveitadas, e após marinação de três dias, o peito vai para a galinhada ao forno à lenha (R\$93), feita com arroz agulhinha, o chef faz questão de valorizar ingredientes nacionais. Em cima vai uma salada de ervas para dar frescor e recomenda-se misturar tudo para sentir o arroz caldoso do meio com aquela bordinha crocante que gruda na panela. Coração, moela e asinha desossada formam um esplêndido espeto, cada um com pré-preparo especial de forma individualizada, finalizados juntos na grelha e guarnecidos por creme de mandioca e roti de frango (R\$80) - de lamber o prato.

Não esperava muito das sobremesas, mas me surpreendi positivamente. Gostei tanto do brigadeiro noisette, crocante de caju, mousse de mexerica e coulis de abacaxi (R\$30) como da pêra curtida na cachaça, vinho branco, suco de limão e especiarias, caramelizada, servida com sorvete de baunilha Alessa, e crocante de caju (R\$30). O cardápio de abertura vai durar um pouco mais, porém a ideia é mudar toda semana. O chef está cheio de criatividade para mostrar.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

FOTOS / Léa Araújo



Chef Yousef Nayla



Chuchu fermentado, salsa criolla picante e croutons



Abóbora grelhada, páprica, castanha de caju e semente de abóbora



Frango marinado espeto de miúdos, creme de mandioca e roti



Galinhada ao forno à brasa, salada de ervas

29 DE SETEMBRO A 5 DE OUTUBRO DE 2023

04/ sociedade / CIDADE CONECTA /

01 / Degustação na Mistral

O sommelier Cassiano Borges apresentou vinícolas de destaque na degustação da Mistral. Encantei-me pelos aromas do Lamuri Nero d'Avola 2018 (R\$290,19), emblemático vinho da Tasca d'Almerita, situada na Sicília e eleita Vinícola do Ano da Itália pelo prestigiado guia Gambero Rosso. Na boca o vinho é macio, fácil de agradar, repleto de frutas vermelhas e negras. Outro italiano da degustação vem da região Franciacorta, famosa por elaborar os melhores espumantes do mundo fora da região de Champagne. Produz grandes tintos também como o Corte del Lupo Curtefranca Rosso DOC 2017 (R\$535,60) do Ca' del Bosco, considerado pelo Gambero Rosso o segundo melhor produtor de vinhos de toda a Itália. Pimenta é uma de minhas fortes paixões e quando encontro essa especiaria no vinho, é certeza que vou amar. Foi o que senti na primeira narigada ao australiano Vasse Felix Filius 2018 (R\$308,98), blend de 50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 13% Malbec e 2% Petit Verdot, apaixonei.



Sommelier Cassiano Borges na Mistral

02 / Festival Figa

Mais um sábado no Parque do Palácio das Mangabeiras, chefs se reúnem para o festival de gastronomia, música e arte de 12h às 22h. Estarão presentes A Cozinha de Sofia com burger especial acrescido de queijo boursin, abobrinha marinada e relish de cebola roxa (R\$42), cheeseburger (R\$35), duo de empanadas clássicas fugazetta e criolla (R\$32); Peko Peko com karaague (R\$30), okonomiyaki (R\$35) e arroz frito vegetariano ou com barriga porco (R\$40/R\$45); Chico Dedê com tempurá de quiabo (R\$40), pastel flauta de barriga de porco com goiabada picante (R\$30) e arroz caldoso com costelinha e couve (R\$45); Amassa com snack de lasanha bolonhesa (R\$35), burrata com tomate confit (R\$35) e cavatelli com ragu de cogumelo ou de cordeiro (R\$40/R\$45) e Dona Torta com as tortas de caramelo (R\$35), puxa de amendoim (R\$32) e palha italiana (R\$25). As atrações musicais serão Piano Rock, Coisas da Rita e o Dj Nezt. O Figa é pet friendly. Ingressos a partir de R\$ 45 pelo www.Ingresse.com/primaveragarden.

03 / Festival Fartura em Inhotim

O maior museu a céu aberto da América Latina vai receber pela segunda vez o Fartura – Gastronomia do Brasil nos dias 30 de setembro e 1º de outubro de 2023. O evento será realizado no espaço da obra externa Invenção da cor, penetrável Magic Square #5, De Luxe (1977), de Hélio Oiticica, onde a gastronomia terá interação com a obra do artista e com o Centro Educacional Burtle Marx. A culinária brasileira de Bela Gil marcará presença ao lado de Kamira, cozinheira indígena do Xingu, dentre outros talentosos chefs como Cristóvão Laruça, Ju Duarte, Mariana Gontijo, Caio Soter, Rodolfo Mayer, Gabriel Trillo e Márcia Nunes. Pratos preparados ao vivo, aulas, produtos de origem da Mercearia Fartura e apresentações musicais e muita comida boa será servida nos estandes. O acesso ao evento está sujeito à lotação, tem entrada gratuita mediante pagamento de ingresso ao Inhotim (R\$50). Rua B, 20, Inhotim – Brumadinho (MG).