



/05/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Chefs contra o Câncer 2023

PARA a nona edição do jantar em prol da CAPE, Leonardo Paixão reúne fortes representantes da geração de jovens chefs

FOTO / Carla Costa

Unir forças para ajudar ao próximo. Foi esse o propósito dos chefs e parceiros, que doaram seu trabalho na noite dessa segunda-feira, 20, no Museu Inimá de Paula. Primeiro um coquetel e na sequência um menu harmonizado com cinco pratos de autoria dos sete cozinheiros empenhados na causa nobre.

Gabriela Guimarães cursou gastronomia na Estácio, passou pelo Vecchio Sogno, Taste Vin e foi no Trindade que conheceu Guilherme Furtado, formado no Senac MG. Juntos passaram sete anos na Espanha, na cozinha dos chefs mais estrelados do mundo como Albert Adrià e de volta a BH abriram o Okinaki. Foi deles o meu snack favorito do coquetel, o crocante de nori com salmão, ikura (ovas de salmão selbagem) e ito togarashi (pimenta em fios). Brilharam também no primeiro prato com o tiradito nikkei de atum com leite de tigre de aji amarillo.

História romântica bem parecida de mais um casal de cozinheiros que se apaixonaram na cozinha, dessa vez do chef Felipe Bronze (RJ) e juntos trabalharam em um dos melhores restaurantes do mundo, o Noma do Chef René Redzepi, na Dinamarca.

Proprietários hoje do restaurante De Segunda, Primeira Botequim e Quintal De Primeira em São Paulo, Gabriel Coelho e Júlia Tricate são participantes do reality The Taste Brasil em anos diferentes, sendo ela vencedora da edição 2017, aos 21 anos. Ele foi vencedor de outro programa, Mestre do Sabor em 2019.

Para o jantar da CAPE elaboraram um tempurá de cenoura com curry e iogurte e fizeram o melhor prato com um pirarucu suculento ao molho de tucupi e a mineiridade infalível do oraprop-nobis e milho na brasa, adoro.

Felipe Caputo é mineiro formado em alimentação Crudívora pelo Instituto Matthew Kenney Culinary e cozinhou em restaurantes como o Soho House em Malibu e no AbcV, do Chef Jean Georges Vongerichten. Adorei a citricidade do tartare de pupunha assado e pesto de couve em cima de um quadradinho de polenta. Bem interessante usar a canjica em um prato salgado com porcini, trufa e pangrattato - ficou ótimo.

Cadu Evangelisti, paulista formado pela Escola Laurent Suaudeau, também esteve no The Taste Brasil, ano de 2015 e foi vice-campeão do Top Chef Brasil em 2021. Hoje é Head Chef das operações do grupo Flô em Trancoso na Bahia.

Usou togarashi em uma deliciosa maionese de camarão e coco sobre um cubo de mandioca. Explorou a salsa venezuelana guasacaca ao lado de um purê de banana e da carne de porco, mistura que deu certo.

Leonardo Paixão, padrinho do Chefs contra o Câncer desde a primeira edição, graduou-se em gastronomia na École Grégoire-Ferrandi em 2010. Estagiou no Restaurante La Table de Joel Robuchon, Pierre Gagnaire Hotel Balzac e Restaurante La Cape.

De volta à BH chefou o Taste Vin até 2012 e no ano seguinte abriu o Glouton como chef e proprietário e em 2018 o Nicolau Bar da Esquina.

O bombom de fígado de galinha com ouro tem contraste salgado com o doce do chocolate branco, inusitado. Dessa vez ele ficou com a sobremesa, mais um contraste de sal e açúcar do Queijo Reblochon da Serra das Antas (MG) em forma de um favo de mel com jaboticabada e telha crocante de caramelo de mel com flor de sal - uma lindeza.

Aline Calixto embalou a noite com um pocket show do projeto Clara Viva, uma homenagem à Clara Nunes.

Esse ano 180 convites foram vendidos a R\$ 950,00, além do leilão em que foram arrematados um prato da Casadorada Conceito assinado pelos chefs (R\$ 2 mil), um quadro do artista Lucas Dupin cedido pela Mitre Galeria (R\$ 3.500,00), um colar de ouro da joalheria Abigail Iroiz (R\$ 7 mil), uma cadeira de tiragem limitada da designer Juliana Lima Vasconcellos (R\$ 7 mil) e diárias do hotel Fasano (R\$ 6 mil).

Em uma década de atividade, mais de 1 mil crianças já foram assistidas, sendo que, atualmente, mais de 400 famílias estão sendo acolhidas com apoio psicológico e social individualizado, orientação nutricional, fonoaudiologia,



Chefs Cadu Evangelisti, Gabriela Guimarães, Guilherme Furtado, Leonardo Paixão, Julia Tricate, Gabriel Coelho, Felipe Caputo

fisioterapia, acupuntura, ensino reconhecido pelo MEC, cursos de artesanato, oficinas de informática, palestras, dentre outras atividades culturais e de entretenimento.

Para doar acesse: www.cape-mg.org.br/seja-um-doador-cape

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Jaboticabada com queijo Reblochon da Serra das Antas



Pirarucu ao molho de tucupi, ora-pro-nobis e milho na brasa



Porco, guasacaca e purê de banana



Tiradito nikkei de atum com leite de tigre de aji amarillo

FOTOS / Léa Araújo

01 / Restaurante Dona Lucinha

Márcia Nunes deu sequência ao restaurante Dona Lucinha, fundado por sua mãe em 1990. Na época em que funcionava como buffet, as sobras do dia eram direcionadas para um sopão que alimentou a comunidade carente e deu origem ao Instituto Dona Lucinha, hoje mantenedor da Casa de Acolhida Padre Eustáquio (CAPE) presidida por José Márcilio Nunes Filho. Com a pandemia, o restaurante passou para o serviço à la carte e hoje o prato que mais faz sucesso é o Mineirinho com arroz, tutu, costelinha com molho de rapadura, agrião e alho frito (R\$62 individual e R\$ 107 para duas pessoas). Não resisti em provar também a deliciosa rabada com agrião que sai pelo mesmo valor, guarnecida de arroz, feijão angu e couve.

02 / Livro História da Arte da Cozinha Mineira

Dona Lucinha e sua filha Márcia Nunes, graduada em História e pesquisadora da cultura de quintal, escreveram, em 2001, uma obra que vai além das preciosas receitas, aborda também a origem do Serro, cidade onde nasceu a matriarca da cozinha de mineira. Já foram mais de 10 mil exemplares editados e a obra ganhou, inclusive, versão em inglês. No lançamento da sexta edição, o restaurante Dona Lucinha ganhou uma réplica da escultura de Lucinha, feita por Léo Santana. O livro está à venda a R\$80 no restaurante Dona Lucinha Restaurante Dona Lucinha (Rua Pe. Odorico, 38 - São Pedro) e no Armazém Dona Lucinha (Mercado Central).

03 / Armazém Dona Lucinha no Mercado Central

Heloisa Nunes, caçula da família, está à frente do armazém e se orgulha em continuar o legado de sua mãe. Quitutes como pão de queijo, linguiça, pastel de angu, broa de fubá, canjica de milho, doce de leite e goiabada integram o Armazém Dona Lucinha, que acaba de ser inaugurado no Mercado Central. O pão de queijo é feito com queijo do Serro e a linguiça foi desenvolvida em parceria com a Matuto Alimentos, receita de família. 100% dos royalties obtidos com a venda de produtos como arroz, feijão e amendoim da marca Dona Lucinha fabricados pela Gram Alimentos são revertidos para a CAPE. O pastelzinho de angu é o mesmo servido no restaurante Dona Lucinha e é vendido congelado nos sabores queijo, carne de sol e banana da terra flambada na cachaça. Dá para levar para casa também a massa congelada de bolo de fubá ou de banana, vem em um saco plástico e fica super fácil moldar no tamanho e forma que quiser. Claro que tem cachaça também com marca e cerveja German Pilsen fabricada pela Falke Bier.



Márcia, Elza e Heloisa, filhas de Dona Lucinha