

Léa Araújo



Pacato recebe Mara Salles

ALMA Brasileira, encontro de gerações de dois cozinheiros que elevam simples ingredientes em menu harmonizado

FOTOS / Léa Araújo

Mara Salles é um ícone da gastronomia brasileira contemporânea. Desde 1990 comanda o restaurante Tordesilhas, em São Paulo, além ser exímia pesquisadora da cozinha brasileira e professora do Curso Superior de Gastronomia da Universidade Anhembi-Morumbi.

“Ter ela aqui hoje vestida do nosso avental e cozinhando com a gente é uma grande realização já que a Mara é uma inspiração aos apreciadores da cozinha brasileira”, revela Caio Soter.

“Cozinha é um ato político, é muito mais do que alimentar as pessoas. Temos que pensar a cozinha do ponto de vista de quem está produzindo o limão que estamos utilizando, ou a farinha, o arroz, a banha, o porco. Isso faz com que a gente faça um país melhor, de valorização ao pequeno produtor. Eu que sou filha de lavradores e tenho hoje a minha pequena rocinha sei o quanto é difícil colher e por isso sempre tive tanto apego aos ingredientes. Esse encontro de cozinheiros é um momento para podermos refletir”, pondera Mara Salles.

Para confortar a alma, começamos por um caldinho de piranha, tão típico do Nordeste, com telha de angu. O vinho que abriu o jantar foi o Festivo Torrontés 2022, de vinhedos em Chilecito, La Rioja na Argentina, pertencentes à Bodega Montevejeo. O enólogo Marcelo Pelleriti é referência na elaboração de vinhos de qualidade. Interessante como as tão proeminentes notas florais da uva Torrontés aqui aparecem de forma sutil.

Em seguida, três snacks foram servidos para compartilhar. O tomate marinado em mel de mandaçaia e manjeriço cravo arrancou suspiros na mesa. Ao lado da mozzarella de búfala do Vincenzo, o que parecia ser apenas um elemento complementar roubou a cena, que espetáculo de tomate.

Veio junto da querida coxinha de rabada com creme de requeijão moreno e agrião e o exótico ceviche de jacaré com patacones. Roses geralmente harmonizam bem com pratos diversos, foi o caso do 1808 Rosé Colheita Biológica de Beira

Interior, Portugal. Mescla Tinta Roriz, como é chamada a uva Tempranillo no Douro e Beira Interior, com a ícone Touriga Nacional e a Rufete, casta local de ótima adaptação no local.

Rei da Amazônia, o pirarucu grelhado brilhou, estava suculento e acompanhado de milho verde, legumes amarelos, tucupi e farinha d'água. Eleito o melhor vinho brasileiro de 2021 pelo Guia Descorchados, o Era dos Ventos Clarete 2020, de Bento Gonçalves, é feito de uvas tintas e brancas não reveladas de baixíssima intervenção pelo enólogo Luís Henrique Zanini, um dos pioneiros em vinhos naturais no Brasil. Intenso no paladar, untuoso, tem notas de frutas vermelhas e um ótimo frescor.

Na sequência, a costelinha confitada desmanchava no garfo e o arroz de quintal estava divino, uma das muitas especialidades do chef Caio Soter, com aioli de cúrcuma. Mais um vinho português de corte de castas tradicionais, o Ventozelo Reserva da região do Douro apresenta Touriga Nacional, Touriga Franca, Alicante Bouschet e Sousão, com notas de frutas maduras e acidez acentuada.

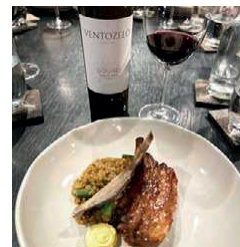
Para limpar o paladar, a pré-sobremesa foi compota de maracujá, creme inglês de pequi e suspiros de jatobá. A torta de sobremesa com cara de alta confeitaria levou camadas de pão de leite, manteiga de baru, banana picadinha e calda de doce de leite fermentado. Entra em cena novamente a aclamada vinícola Era dos Ventos com o Peverella Licoroso, vinho elaborado pelo processo de apassimento das uvas que concentram sabor ao serem desidratadas. Ainda permanece por dois anos em barrica de carvalho francês para adquirir complexidade.

O Pacato recebe com frequência cozinheiros de destaque de todo o Brasil para esse maravilhoso intercâmbio de experiências.

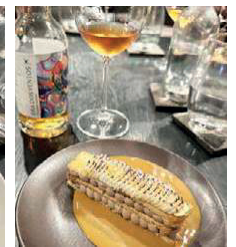
Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Chefs Caio Soter e Mara Salles



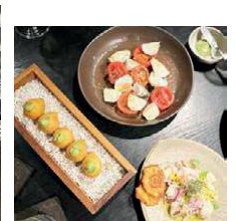
Costelinha confitada com arroz do quintal



Pão de leite, manteiga de baru, banana e doce de leite fermentado



Pirarucu, tucupi, farinha d'água



Trio de snacks para compartilhar

01 / La Vera Pizzeria em novo endereço

Há oito anos no Brasil, o chef italiano Leonardo Fontanelli levou seu restaurante para o Vila da Serra e está cheio de novidades. Nascido em Maremma, na região da Toscana, ostenta o título de “Petra Selected Partner” pelo uso exclusivo dessa farinha orgânica de qualidade no preparo das massas. Em suas técnicas de pizza contemporânea utiliza o método biga de pré-fermentação natural em que a massa descansa por várias horas e adquire alta digestibilidade, além da complexidade de sabor. O chef trabalha com oito estruturas de pizza contemporânea: Rotonda, Degustazione, In Padellino, Pala Romana, In Teglia, Ciaccia, Focaccia in Pala e Fritta aplicadas a 40 sabores com ingredientes importados da Itália e embutidos feitos na casa como o guanciale, a pancetta curada, a linguiça toscana e a porchetta. Nova no menu, a pizza Le tre Couture della Marinara é bem rica em sabores, leva molho de tomate San Marzano, azeitonas, pó de alcaparras, anchovas, alho negro e emulsão de basilico, dispostos sobre a massa que passa por cozimento a vapor, fritura para adquirir crocância e só então vai ao forno.



Chef Leonardo Fontanelli



Le tre Couture della Marinara

02 / Vencedores do Prêmio Cumbucca de Gastronomia

Grandes mulheres foram destaque na premiação da noite do dia 21 de novembro no Palácio das Artes. Bruna Martins foi eleita melhor Chef Mulher, Rafaela Rudaeff a melhor garçonete, Jasmine Gomes, a melhor Bartender, Denise Rache, a melhor maître e Fabiana Arreguy ganhou como personalidade cervejeira. O restaurante Xapuri venceu três categorias, a de melhor torresmo, ícone de BH e melhor cozinha mineira. Triplo prêmio também para Leonardo Paixão, ganhador como melhor chef homem, tendo sido seus dois restaurantes agraciados como melhor cozinha autoral (Glouton) e melhor italiano (Ninita). Outros contemplados foram Okinaki (asiático), Turi (Carnes e Parrilla), Alguidares (Cozinha Brasileira), Taste Vin (Cozinha Internacional), Gustavo Giacchero do Pacato (Sommelier) e Yousef Nayala do Grace's (Chef Revelação), dentre os 50 ganhadores. O chefe Ivo Faria foi homenageado como Personalidade Gastronômica da edição e levou o prêmio Cumbucca de Ouro. A credibilidade e transparência na votação foi atestada pela auditoria empresa Track.Co. e exibição de cada voto dos 30 jurados no Guia Cumbucca 2024 que lista 100 casas gastronômicas imperdíveis de BH sob curadoria do jornalista Rafael Rocha. Confira em: www.cumbucca.com.br/premio-cumbucca-2023



Bruna Martins foi eleita melhor Chef Mulher