

/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Fazenda Joana

Léa Araújo

VINHEDO, laticínio, padaria e cervejaria em nano operações com foco na qualidade dos produtos em um só lugar, com hospedagem

FOTOS / Léa Araújo

Em homenagem a Serra da Mãe Joana, no distrito de Bemposta, município de Três Rios, divisa de RJ e MG, a Fazenda Joana foi projetada para o agroturismo em plena conexão com a natureza. Com a proposta “farm to table”, queijo, iogurte, doce de leite, pães, frutas, inclusive uvas vitis viníferas são produzidos na fazenda diretamente para a sua mesa.

A Casa da Pista com seis suítes de alto luxo no estilo american farmhouse é reservada para que grupos fechados possam vivenciar todas as experiências com exclusividade. Para grupos maiores, a hospedagem pode se estender para a Casa de Vidro, também com seis suítes.

Durante o dia as atividades são diversas.

A cavalo, circulamos pela propriedade e conhecemos as plantações e o criadouro de aves, ovelhas, porcos e gado. Enquanto iniciantes são instruídos pelos funcionários da fazenda, os mais experientes podem se aventurar no hipódromo de um quilômetro de extensão. Após a cavalgada, nada melhor do que um banho de piscina com águas naturais das próprias nascentes da fazenda para refrescar e um brinde com cerveja artesanal sob cuidados do brewmaster Evandro Zanini, fabricada a partir dessas mesmas águas. E que tal dar um pulinho no bambuzal para provar os diferentes tipos de águas que brotam na pedra da mãe Joana?

O pôr do sol no vinhedo é um dos momentos mais especiais da Fazenda Joana. A bordo da Ford Rural subimos a colina e somos recebidos pelos profissionais que cuidam diariamente das videiras para um bate-papo sobre o cultivo das uvas Sauvignon blanc e Syrah, plantadas sob consultoria do Murillo de Albuquerque Regina, pai da viticultura do sudeste.

Diante de um belíssimo cenário com vista panorâmica brindamos o entardecer com uma taça na mão e mesa preparada queijos e frios e frutas. A noite continua em um braseiro na ilha com estrutura montada em volta da fogueira para curtir mais uma taça de vinho.

Por trás das refeições em pensão completa está o chef

Paulo Vasconcellos do buffet Bravo Catering, que treinou a equipe para desenvolver receitas que celebram os sabores autênticos da terra.

“Esse projeto foi para mim um desafio, em trazer a vivência da cidade para se encaixar à rusticidade da fazenda. Acreditamos que a simplicidade é o luxo que teremos aqui e meu papel é trazer uma boa gastronomia implementada ao campo”, afirma.

Apelidada de Meiuca, a área com estrutura de churrasqueira, forno a lenha, cozinha aberta tem vista para acompanhar a produção de laticínios sob chancela da Qualibé e retirar chopos frescos de diversos estilos diretamente dos barris da micro cervejaria. Nesse espaço há também uma piscina aquecida e sala de massagens circulados pela beleza natural da serra.

Cenário perfeito para um momento especial em família, amigos e festividades, inclusive com capela registrada na diocese de Petrópolis, o que permite a celebração de casamentos e batizados. Diárias a partir de R\$2.300/casal. Mais informações: (21) 99274-9450 / @fazendajoana / fazendajoana.com.br.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



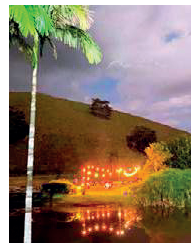
Fazenda Joana, Casa da Pista



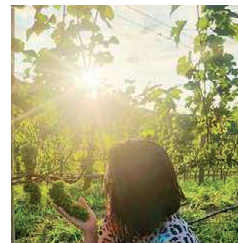
Cavalgada



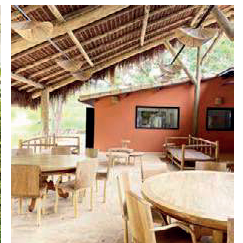
Capela



Braseiro na Ilha



Pôr do Sol no Vinhedo



Meiuca, espaço gastronômico, cervejaria e laticínio

01 / Ninita

Cozinha italiana com toques mineiros de autoria do chef Leonardo Paixão, o Ninita é daqueles restaurantes que você pode fechar os olhos, apontar para qualquer item e pedir, sem erro. Há três anos funciona ao lado do Glouton e está sempre lotado. Sugiro começar pelo mix de crostinis (R\$55) com seis de cada sabor, bem difícil escolher a melhor das três combinações, carpaccio bovino, queijo de cabra com abobrinha e gorgonzola com maçã e pera. A porchetta na brasa (R\$53) estava com uma camadinha crocrantíssima. Nem foram os camarões VG que me encantaram no prato com a massa tortelli, e sim o espetacular recheio de abóbora com curry (R\$125). Em perfeito cozimento o polvo assado na brasa acompanha risoto arrabbiata com a deliciosa picância da pimenta dedo de moça (R\$130). Fatias de goiaba fresca combinaram com o cannoli de laranja recheado de mascarpone e sorbet de goiaba (R\$43). A versão de “Tiramisù” tem inspiração no bom bocado da bisavó Ninita, com creme de queijo Canastra, chocolate e morangos (R\$43). Da região do Douro, o vinho Invasor Colheita Branco 2021 (R\$169) tem um toque salino e bastante persistência em boca, recomendação do sommelier Robson Santiago.



Tortelli recheado de abóbora e camarões VG do Ninita

02 / Hacienda

A proposta do Hacienda para as noites desse verão é um passeio pelos frutos do mar preparados na brasa, acompanhados de vinhos argentinos de diferentes regiões. O menu “Noches del Mar” é exclusivo para o jantar de quinta, sexta e sábado. O carpaccio de polvo (R\$69) está divino, temperado com gotas de sardela e cubinhos de pera. Outras opções de entrada são: salada de queijo de cabra com radicchio, alface americana, laranja e philo crocante (R\$42) e trança de muçarela assada com pesto de rúcula e tomate seco artesanal (R\$52). Meu prato preferido foi o ravioli de alho-poro e camarão (R\$99), que recheio saborosíssimo, e ainda o toque cítrico de limão siciliano em um molho envolvente com o perfume do tomilho. As vieiras tostadas (R\$150) também são regadas com creme siciliano, entremeadas com batatas e flores. Os belos camarões VG finalizados na parrilla acompanham pure de cenoura roxa (R\$99). Três taças de vinho branco, rose e tinto (R\$179), o “Vuelo de Vinos” levam você a um passeio por Mendonza, Cafayate e Patagônia, seleção de terrois do sommelier Rodrigo China.



Carpaccio de polvo e salada de queijo de cabra no Hacienda