

/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo



Jiló e seu esplêndido amargor

EMPANADO, cozido, salteado, em conserva, recheado e misturado a outros ingredientes, os chefs de BH usam e abusam da iguaria

FOTOS / Léa Araújo

Há quem torça o nariz para o meu amado jiló. Muitos dizem que detestam sem ao menos ter provado suas várias versões de preparo. O amargor bem trabalhado rende resultados brilhantes ao paladar. Creio que a opinião desse cidadão vai mudar após experimentar a seleção dos maravilhosos pratos com jiló que separei.

Desde os tempos do Alma Chef, o chef Caio Soter serve o jiló inteiro, envolvido no molho de mel, mostarda L'Ancienne, limão e pimenta caipira que suavizam e equilibram seu amargor. Já virou estrela no sofisticado menu degustação do Pacato (R\$330, 10 tempos) e foi parar na estufa do Pirex (R\$16), com o mesmo preparo, para provar que o jiló se enquadra em todo tipo de ambiente. Essa receita está também no couvert do Tragaluz Tiradentes, pelas mãos do chef Felipe Rameh.

A chef Bruna Martins é apreciadora do delicioso amargor e faz maravilhas. Já usou jiló no recheio do guioza, no babaganoush e até em uma versão salgada de strudel. Agora está em cartaz no cardápio do Florestal o jiló espalmado com tahine e cogumelos defumados (R\$55), sensacional.

Quem mais se aventura em protagonizar o jiló inteiro é o chef Pedro Mendes do Moema Bar e o recheou com bacon artesanal para cozinhar em caldo de frango, e então empanar (R\$24). Outro empanado muito bem feito é o bolinho de jiló com calabresa (R\$27) da chef Arlete Terezinha do Bença Benço.

O jiló aparece disfarçado, porém marca presença no loboço, típico da Serra da Canastra. É uma espécie de mexido com farinha de milho, jiló, abobrinha e ovo e vem como guarnição da barriga de porco à pururuca (R\$72) no restaurante Nuuu do chef Guilherme Melo. Tão rico que poderia ser servido como prato principal e não como acompanhamento. Por lá o babaganoush do couvert é de jiló e brilha junto com terrine mineira, pão de queijo, pão de castanhas, olivinha, baquete e manteiga de erva (R\$45).

Vinagrete de jiló é um ótimo "disfarce" para quem não quer encarar de frente seu sabor e fica um espetáculo ao ser cortado em cubinhos bem pequeninhos. Quem teve essa ótima ideia foi a chef Juliana Duarte ao servi-lo no mandiopã com ragu de linguiça na Cozinha Santo Antônio. E que tal empanar o jiló com queijo servir com maionese de limão capeta (R\$22)? Mais um ponto para Ju Duarte.

Entremado em um vinagrete de goiabada e pimenta biquinho defumada,

o jiló é caramelizado na receita do taco de leitão confitado (R\$30) do chef Cristóvão Laruça, que ameniza seu amargor para compor essa entrada do menu do Capitão Leitão.

Um bom começo para iniciantes de jiló é quando esse vinagrete vem à parte e dessa forma é possível provar aos poucos. O vinagrete de jiló vem junto à linguiça grelhada com farofa de pão de queijo (R\$56) no Chico Dedé e também acompanha o pastel de galope (R\$35) do Dorsé.

A maneira mais tradicional de servir o jiló é fatiar e saltear na cebola. O famoso figado com jiló (R\$49) do Bar da Lora é parada obrigatória para quem vai ao Mercado Central. No final do ano passado a Savassi foi presenteadas com mais uma unidade do boteco. Quem não gosta de figado pode pedir com pernil (R\$49) ou com filé (R\$69), as porções são todas bem caprichadas.

Não há como falar de tradição sem mencionar o Xapuri. O chef Flávio Trombino faz uma divina farofa de jiló com carne seca (R\$44) ou só de jiló mesmo (R\$23). Sem falar naquela delícia de jiló coberto por queijo derretido (R\$29). No Caipira Xique a porção de jiló com queijo parmesão na chapa é enorme (R\$78) e tem também farofa de jiló com carne seca (R\$49).

Até no lanche o jiló faz sucesso e dos mais de 60 sabores que a Betânia já fez no Moscata Empada, o campeão é justamente o recheio de jiló (R\$9). Que empadinha deliciosa.

Encerro com a lembrança da melhor edição do Festival Comida di Buteco. Foi no ano de 2010 em que o tema jiló instigou os botecos participantes a criarem petiscos com essa esplêndida iguaria. Esbaldei-me!



Jiló recheado com bacon e veluté de frango do Moema



Jiló acebolado com figado do Bar da Lora



Vinagrete de jiló com ragu de linguiça no mandiopã da Cozinha Santo Antônio

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Loboço do Nuuu



Taco à Mineira do Capitão Leitão



Jiló espalmado com tahine e cogumelos defumados do Florestal

01 / Albita 2019, vinho peruano

O Peru é o mais antigo produtor de vinho da América do Sul, desde a chegada dos conquistadores espanhóis por volta de 1550. Um fato curioso é que o pisco, aguardente de uva, veio mais de 200 anos depois, já que a produção de vinho peruano foi proibida pela coroa espanhola e os viticultores foram obrigados a passar para produção do destilado. A retomada dos vinhos peruanos se deu somente lá pelos anos de 1980 quando a viticultura passou por processos de modernização. Ica é atualmente a região destaque com 50% das vinhas de qualidade do Peru. Pepe Moquillaza é o enólogo de destaque, responsável por resgatar uvas patrimoniais, historicamente usadas na fabricação de pisco, para elaboração de vinhos naturais em botijas de argila pré-hispânicas. O Albita é uma mistura cofermentada de Albilla (Palomino) e Itália (Moscatel de Alexandria) vinificado em laranja, macera um mês com as cascas. Tem alta influência marítima por estar a apenas quatro quilômetros da costa. É excepcional e custa R\$394,90 na La Gruta.



Albita 2019, vinho laranja natural peruano

02 / Menu degustação do Ivo Faria

Sempre às sextas-feiras, o Instituto Ivo Faria abre ao público às 20h para um menu degustação (R\$ 298) que varia a cada semana. As bebidas são cobradas à parte, mas caso desejar levar o seu vinho, a taxa de rolha é R\$ 110. Essa semana será servido: Darne de Lagosta com emulsão de Lagostim e vegetais aromáticos; Plaquetas de massa feita em casa recheada com alcachofras e brodo de champignons; Galette de quirella com queijo canastra e pequena caldeirada de osso bucco; Sela de cordeiro ao molho de açafrão marroquino e mousseline de brócolis tostado e Ilha flutuante com caramelo leitoso, coulis de goiaba e sorvete de queijo. Para reservar é necessário o pagamento de 50% do valor total do menu de acordo o número de pessoas na mesa. Mais informações pelo WhatsApp (31) 97158-1768.



Chef Ivo Faria