



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—  
Lía Araújo

## JANTAR especial celebra um ano de casa nova da família de ceramistas

O primeiro evento gastronômico a ocupar a Casa Modernista d'O Ateliê de Cerâmica foi comandado por Roberta Sudbrack, um menu em cinco tempos harmonizado com vinhos mineiros (R\$550).

A chef gaúcha escolheu o Rio de Janeiro para morar e seguir carreira. Referência na alta gastronomia, Roberta abriu caminhos para modernização da cozinha regional com seu senso de brasilidade. Suas receitas são criativas, ousadas e principalmente aconchegantes.

“Belo Horizonte me faz lembrar muito da minha avó, uma mineira meio gaúcha que me ensinou gestos e detalhes importantes para se fazer uma comida afetiva. Quando entrei nessa casa e vi como as peças são feitas, com tanto carinho e cuidado, senti que era um lugar muito afetivo e realmente quis vim fazer um jantar aqui. Na verdade são eles que estão me proporcionando a realização desse sonho”, agradece Roberta Sudbrack aos anfitriões Flávia Soares, Luiza Soares e Daniel Romeiro.

Um de seus preparos mais icônicos é o caviar vegetal, feito com as sementes do quiabo. Essa maravilha chegou até em seminários internacionais na França, Itália e Espanha pelas mãos da cozinheira que se orgulha em mostrar a riqueza dos nossos ingredientes.

As bolinhas explodem na boca e revelam um sabor adocicado e untuoso. Já a casca do quiabo, previamente defumada, é usada para abraçar o recheio de camarão levemente cozido.

Em forma de torre, o quiabo recheado com camarão é servido frio, com mini cubinhos de tomate e o caviar vegetal por cima, genial. Apreciamos com o vinho Sauvignon Blanc da Bárbara Heliódora, belíssima vinícola próxima a São Gonçalo do Sapucaí.

Famoso na Itália, o lardo é uma fina camada de gordura que recobre o dorso do porco, usado pela chef em combinação com shiitake na brasa e farofinha de pão queimado. Assim como o anterior, é um prato de texturas e sabores diversos. Foi servido com o tinto Maria Maria Syrah, um dos vinhos mineiros mais conhecidos no mercado, proveniente de uvas de Boa Esperança.

O auge do conforto foi a suculenta barriga de porco assada com missô de tucupi preto, acompanhada de abóbora e cavolo nero, uma espécie de couve preta. Boa harmonização com o Gran Reserva Syrah 2021 da vinícola Bárbara Heliódora, envelhecido 12 meses por um blend de barricas de carvalho.

Finalizamos com bolo molhado de chocolate e compota de laranjinhas, ideal para o vinho licoroso Cais Ruby 5 anos da Casa Geraldo, feito com uvas das variedades Cabernet Franc, Merlot, Syrah e Marselan, colhidas tardiamente.

Cerâmicas artesanais exclusivas deram o todo charme a esses pratos pensados com carinho para essa grande noite de estreia.

Que venham mais experiências deliciosas como essa.

Mais experiências gastronômicas no  
[www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)

# Roberta Sudbrack no O Ateliê de Cerâmica

FOTOS / Lía Araújo



Flávia Soares, Luiza Soares, Roberta Sudbrack e Daniel Romeiro



Barriga de porco assada com missô de tucupi preto, abóbora e cavolo nero



Bolo molhado de chocolate e compota de laranjinhas



Quiabo defumado, camarão semi cozido e caviar vegetal



Shiitake na brasa, lardo e pão queimado

## 01 / Raza Pet-Nat, Região dos Vinhos Verdes

A crise ambiental mundial nos mostra que produzir vinho por muitos anos depende de ecossistemas saudáveis e pessoas que se regem pelos princípios de integridade, ética e responsabilidade. É o maior desafio atual de



Raza Pet-Nat

vinícolas como a Quinta da Raza, que foi a primeira da Região dos Vinhos Verdes, em Portugal, a ser certificada com o Referencial Nacional de Sustentabilidade do Setor Vitivinícola da ViniPortugal. Bastante cultivada nessa região, a Trajadura Branco é uma uva de elevado rendimento comumente usada em blends, mas que se apresentou vibrante no monovarietal Pet-Nat da Quinta da Raza. Finíssimas e persistentes bolhas preenchem a boca, geradas pelo método ancestral com apenas uma fermentação, que ocorre dentro da garrafa a partir de leveduras selvagens. A turbidez revela borras de complexidade de aromas e sabores. Fiquei deslumbrada com esse espumante e é uma pena não ter ainda representante no Brasil.

## 02 / Menu de Primavera na Casa da Agnes

Muito antes de surgirem restaurantes de gastronomia internacional em Belo Horizonte, as banqueteiras já serviam comida com toque de sofisticação em festas particulares. Agnes Farkasvölgyi foi uma das que fomentou esse setor e há 30 anos já pratica o conceito de food design. Com seus pratos,

a experiente cozinheira tem a intenção de levar aos comensais uma experiência além do alimento. Para o menu dessa estação Agnes usou carvão ativado para produzir coxinhas pretas recheadas com espinafre e provolone (R\$45, oito unidades). Sua releitura do clássico figado acebolado com jiló aparece em forma de patê de foie, que fica um espetáculo com o jiló empanado na farinha panko com toque adocicado da celola caramelizada (R\$52). Uvas, lichia e coco verde viraram ceviche, servido com chips de banana (R\$52). Dentre as novidades de pratos principais figuram o camarão flambado com risoto de limão siciliano e palha de alho poró (R\$130) e ravioloni de burrata e pesto, passado em manteiga com uvas ao vinagre balsâmico e tapenade de figo (R\$79). Para finalizar, torta de pistache e tâmaras com sorvete de caramelo (R\$38).



Agnes Farkasvölgyi

## 03 / Brunch no Vila da Lavanda

Após uma temporada de três meses na Provence, Diana Prates trouxe para Brumadinho sua vivência pelos campos de lavanda. Começou com sementes, que levaram nove meses para germinarem, pois na época não havia mudas no mercado. Após vários testes de adaptação, são cultivados hoje cerca de 3.500 pés de lavanda em



Brunch Vila da Lavanda

meio a outras variedades de plantas no amplo jardim que circula as mesas cuidadosamente montadas para uma imersão na natureza. O brunch tem duas horas de duração e pode ser reservado aos sábados, domingos e feriados de 9h às 11h ou 11h às 13h por R\$120/pessoa. Inclui deliciosos ovos caipiras mexidos com bacon e linguíça defumada artesanal da COAL BBQ, pão de queijo recheado com pulled pork e brisket COAL BBQ, tortinha de frango defumado COAL BBQ, biscoito de polvilho da fazenda, queijo canastra, queijo boursin, mel da Vila da Lavanda, bolo de fubá, pão de mel com especiarias, torta de pão de ló com chantilly e morangos, croissant, rosca rainha da Vovó Zezé e outros pães. Adorei o biscoito amanteigado de Lavanda. Além de café, leite, chá e suco com frutas da estação, uma taça de Mimosa (espumante + suco de laranja) é oferecida como Welcome Drink. Não deixe de passar pela lojinha e levar o óleo essencial de Lavanda Dentata (R\$70), a espécie que se adaptou bem ao clima brasileiro e tem aromas mentolados, diferente da lavanda francesa. Em aromaterapia é conhecido como restaurador do equilíbrio mental e das emoções.