



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

CAPE realiza jantar de luzes em homenagem à cozinha mineira tradicional e contemporânea

O jantar beneficente em prol da Casa de Acolhida Padre Eustáquio – CAPE completou dez anos em 2024 e reuniu chefs representativos da nossa gastronomia. Velas e folhagens da Verde Que Te Quero Verde embelezaram o salão CentoeQuatro, tomado pelo show da cantora Mariana Sobreira.

Marcinha Nunes levou a canjiquinha salpicada de vida, modo como Dona Lucinha se referia à cebolinha, e o acarajé mineiro: bolinho de feijão, abóbora e carne de sol. Sua irmã Elzinha Nunes foi responsável pela sobremesa, uma das receitas preferidas de sua mãe, feita a base de claras em neve, gelatina, vinho do Porto e baunilha, em homenagem à Zezé Leone, Miss Brasil 1923.

Flávio Trombino deu um toque requintado ao caldinho de feijão ao servi-lo com espuma de salsinha e nuvem de bacon. Ousou também no torresmo com goiabada picante e uma fina fatia de goiaba - ficou um espetáculo.

Os snacks do Victor Zuliani foram o rosbife de filezinho suíno com picles de manga verde no suflado de tapioca e o cannoli de babaganoush de jiló com creme de búfala.

O jiló é um ícone da gastronomia mineira que tem sido reinventado por chefs contemporâneos. Caio Soter apresentou sua versão defumada com molho de mostarda, que já é um clássico do Pacato, dessa vez acompanhado de um delicioso creme de couve-flor fermentada.

Leo Paixão mandou o filhote, peixe amazônico com mil folhas de mandioca e tucupi. Dava para confundir com porco, de tão

saborosa que estava a galinha caipira preparada pelo Henrique Gilberto em um caldo delicioso. Cogumelos em diferentes texturas e cozimentos completaram essa maravilha de prato.

Destaque para o vinho mineiro Maria Maria Syrah Isabela Colheita de Inverno 2023, dentre os rótulos oferecidos pela Rex Bibendi, Casa do Vinho, Premium, Luiz Porto e Taste-Vin.

Desde 2013, a CAPE recebe jovens em tratamento contra o câncer e outras doenças não-infecciosas, e suas famílias, com apoio psicológico e social individualizado, orientação nutricional, fonoaudiologia, fisioterapia, acupuntura, ensino reconhecido pelo MEC, cursos de artesanato, oficinas de informática, palestras, dentre outras atividades culturais e de entretenimento. Além de cinco refeições diárias, leitões com acompanhantes, lavanderia e transporte. Em quase onze anos de atividade, mais de mil e duzentas crianças e suas famílias já foram assistidas.

Durante o jantar, um prato com assinatura dos chefs com direito a uma experiência nos respectivos restaurantes foi arrematado por R\$10 mil, valor dobrado pelo Grupo Marchê, responsável pelo espaço em que ocorreu o evento. Além do leilão e dos convites vendidos a R\$1.000, dois empresários doaram R\$ 1 milhão para a construção da CAPE para autistas. Para ajudar a nobre causa, acesse: www.cape-mg.org.br/seja-um-doador-cape

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

10º. Chefs Contra o Câncer

FOTOS / Léa Araújo



Flávio Trombino, Caio Soter, Marcinha Nunes, José Marcílio, Elzinha Nunes, Henrique Gilberto, Mônica Araújo e Victor Zuliani



Zezé Leone



Galinha caipira e cogumelos



Jiló defumado, mostarda e creme de couve-flor fermentada



Filhote, mandioca e tucupi

01 / Krontiras Malbec Natural 2021

Entre colinas de Luján de Cuyo, em Mendoza, o casal Ali Constantino e Silvina Krontiras abriga uma pequena fazenda de vacas, ovelhas, cavalos, burros, lhamas e quatro hectares de videiras de 120 anos das variedades Malbec e Tempranillo, certificadas como orgânicas desde 2009 e biodinâmicas desde 2012. Com as mesmas certificações, outros 18 hectares de Malbec, Petit Verdot, Aglianico e Chardonnay são cultivados em Villa Seca, Maipú, onde foram colhidas as primeiras uvas para a produção de vinhos naturais em 2015, que deu origem ao Krontiras Malbec Natural. A fermentação com leveduras indígenas acontece em cubas de inox sem adição de sulfitos em nenhuma fase da vinificação. Um vinho argentino que respeita a pura expressão do terroir. Garimpado no site da VinumDay, porém já esgotado. Figura nas cartas de bons restaurantes em Rio de Janeiro e São Paulo em torno de R\$250.



Krontiras Malbec Natural 2021

02 / Marie Cuisine

Há um ano o restaurante franco-italiano, que faz sucesso em Brasília, chegou a BH e instalou-se no espaço gourmet do Diamond Mall. O salão com decoração tradicional e toalhas de mesa branca exibe quadros de grandes nomes da gastronomia mundial como Alain Ducasse,

Massimo Bottura, Joan Roca e Alex Atala. Os pratos são clássicos e passeiam pela Itália e França sem deixar Minas Gerais de fora, inclusive com a deliciosa rabada com polenta (R\$92), sugestão do dia que não pude deixar de experimentar. O toque mineiro do queijo canastra marca presença no recheio do polpetone de carne acompanhado de tagliolini na manteiga (R\$109). Das entradas foram boas pedidas o carpaccio (R\$69) e o croquete de vitela (R\$63), com a observação de não serem “contaminados” com produtos “trufados”, os quais desprezo. Na programação musical, Jazz & Bossa ao vivo embalam as noites de sexta e sábado a partir das 20h e aos domingos às 13h (couvert artístico R\$20).



Rabada com polenta

03 / Moema completa 2 anos

Em comemoração ao segundo ano do bar de inspiração paulistana, o mixologista Thiago Santos criou o coquetel “Liberdade” (R\$36), que leva ingredientes orientais. “O que deixa o drink mais interessante é a borda feita com favo de baunilha e o palito fincado com abacaxi e wasabi”, explica Thiago os detalhes de sua criação que mescla cachaça e vodka japonesa Haku, destilada do arroz. Ao lado vem um biscoito da sorte que pode te trazer mensagens positivas ou presentes como copos e coqueteleiras. Novidades também nos pratos do chef Pedro Mendes que inseriu no menu a mandioca cremosa empanada, servida com pulled pork defumado na geleia de pimenta e quiabo (R\$50) e os pastéis de feira (R\$44) nos sabores carne, bacalhau, queijo com alho poró e camarão com catupiry, por sinal bem recheados. O bolovo (R\$38) é um clássico da casa e vale a pena provar também o filé à parmegiana a palito (R\$78). Escolhemos o Denver (R\$95 – 300gr) dentre os cortes especiais e veio no ponto, acompanhado de farofinha crocante e chimichurri. Experimente os Mojitos de tangerina ou de caju (R\$35) e o Mark Twain (R\$35), primo do Fitzgerald que leva bourbon no lugar do gin. Em breve a casa será expandida e ganhará um balcão para apreciar todos esses coquetéis especiais. Um brasileiro e um japonês estão também nos projetos do proprietário Daniel Ribeiro.



Liberdade - vodka Haku, cachaça, limão, manga, grapefruit, hortelã, gengibre.