



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Nelita

FOTOS / Léa Araújo

TÁSSIA Magalhães retoma a cozinha italiana com toques autorais em fine dining

Inaugurado em maio de 2021 na Ferreira de Araújo, uma das ruas mais gastronômicas de São Paulo, o Nelita figura com um dos indicados pelo Guia Michelin e ocupa a 26ª colocação do Latin America's 50 Best Restaurants 2024. Com apenas um ano de casa, Tássia Magalhães foi eleita Chef do Ano pela revista Prazeres da Mesa e esse ano recebeu o prêmio New Talent Award 2024 da La Liste.

Natural de Guaratinguetá (SP), a chef de 34 anos se formou no Hotel Escola Senac Campos do Jordão (SP), trabalhou no italiano Pomodori, além de estagiar em estrelados restaurantes da Dinamarca como Geranium e Kadeau. Tássia comanda também a doceria Mag Market e o delivery de massas Unno Masseria.

No Nelita o menu começa com as opções "Para comer com as mãos", porções de quatro unidades de deliciosos e belíssimos snacks. Um deles tem forma de flor, sendo o miolo feito de tomates fermentados e as pétalas de coalha de búfala de Pindamonhangaba, finalizados com gel de tomate amarelo e baunilha (R\$72). Ao ser mordida, a madeleine de milho revela um creme de cogumelo e gel de maçã (R\$78). Conhecido como sonho no Brasil, o beignet em versão salgada é recheado de queijo de cabra para ser saboreado com caviar (R\$150). Meu preferido foi o arancini de cebola defumada com arroz crocante, gel de romã e pétalas de flores comestíveis (R\$76), bem cremoso por dentro.

Os vegetais brilham nas entradas, a exemplo da berinjela defumada que entra no recheio do cappelli, regado a um maravilhoso brodo translúcido (R\$92). A mini abobrinha é marinada e braseada, servida também em creme, rodeados por beurre blanc (R\$88). Mais um elegante creme, de beterraba dessa vez, serve de base para os pickles de rabanete e beterraba em forma de flor, finalizados com iogurte, azeite de menta e folhas frescas de poejo (R\$72). Grelhadas apenas de um lado para não perder textura as robustas vieiras com uma lasca de pupunha repousam sob beurre blanc, alho poró em crispy e purê (R\$136).

Das massas, preparadas diariamente na casa, o linguini é envolvido por suco de cenoura e alho poró, purê de cenoura, ovas de truta do Vale do Paraíba e crocante de pão (R\$145). Texturas de mandioca representadas pelo aligot, pickles e telha de tapioca com algas acompanham a pescada amarela ao velouté (R\$172), pura elegância. O suíno se apresenta em três maneiras no prato - terrine de pernil, barriga de porco e demi glace - com purê de pão tostado e mini cubinhos de pera no balsâmico branco (R\$170). Para adoçar, choux com creme de manga e pickles de melão (R\$37) ou a versão de bolo molhado de coco com abacaxi tostado e merengue de coco fresco (R\$39).

Todos esses pratos integram o menu degustação em 11 tempos (R\$590), são pequenas porções para apreciar 60% do cardápio à la carte de camarote, no melhor lugar do restaurante - o balcão frente ao time de cozinheiras mulheres em ação.

A experiência fica completa com a harmonização de nove vinhos por R\$490 mais uma dose do limoncello da casa, imperdível. Sommelier e sócio, Danyel Steinle selecionou rótulos brasileiros das vinícolas Guatambu, Era dos Ventos, Casa Tés e internacionais como um Encruzado do Dão, Pecorino de Abruzzo, Albariño do Uruguai e um Beerenauslese, vinho alemão beneficiado pela podridão nobre.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Tássia Magalhães



Cappelli e berinjela defumada



Porco, pêras e pão tostado



Linguini, cenoura e ovas



Pescada, mandiocas e velouté



Para comer com as mãos

01 / Casa Tés

No Vale da Grama, divisa entre Minas Gerais e São Paulo, foi iniciado em 2017 o projeto de viticultura do sommelier Danyel Steinle ao lado do empresário Pedro Testa, que conta com a consultoria informal do amigo enólogo francês Pierre Lurton, responsável pelos châteaux Cheval Blanc e D'Yquem. São sete hectares de videiras das variedades Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc e o Semillon em meio a matas nativas preservadas, com muitas minas de água e animais silvestres. O Grama Sauvignon Blanc 2022 teve uma produção limitada colhido em apenas 0,5 hectare passou por barricas e manteve o frescor com as características notas herbáceas dos vinhos do sudeste brasileiro. Já o Casa Tés Blend 2022 tem o frescor da Cabernet Franc e sedosidade do Merlot com boa fruta vermelha madura na taça. Devido a pequena produção, inicialmente têm sido uma exclusividade de restaurantes brasileiros e clientes, cadastrados em lista de alocação. Os vinhos fazem parte do menu harmonizado do Nelita.

02 / Jojo Ramen

Simone Xirata e Yasmin Yonashiro são donas de três casas de lámen de sucesso, marca consolidada há oito anos em São Paulo. Simone visitou dezenas de estabelecimentos no Japão e nos Estados Unidos para abrir o próprio negócio e se juntou à Yasmin, sommelière de saquê referência no mercado gastronômico. O ramen master japonês Takeshi Koitani foi o grande mentor por trás das receitas do cardápio inicial. No Jojo Ramen o macarrão artesanal de fabricação própria sai em duas espessuras, o futomen tipo grosso e o hossomen tipo fino, mergulhados no rico caldo que exige horas de cozimento. Tradicionalmente levam chashu, as finas fatias de carne de porco e acréscimos como menma (bambu cozido em shoyu), nori (alga desidratada), hanjuku tamago (ovo cozido marinado) e nirá (cebolinha japonesa) com preços a partir de R\$61. Tendência dos restaurantes de ramen de Tokyo, no estilo Tsukemen o caldo quente é servido separado do macarrão (a partir de R\$70). Já o Tantan Shirunashi é um lamem sem caldo, porém com mesmo tempero, que evolui o macarrão (a partir de R\$65). Não deixe de saborear também a Choux Cream, sobremesa deliciosa, feita com um toque de amêndoas, recheada com creme de baunilha e caramelo de misso (R\$35).



Simone Xirata e Yasmin Yonashiro