



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Trintaem

MINEIRIDADE do início ao fim toma conta do mais novo restaurante contemporâneo de BH

Na rua Professor Antônio Aleixo, perto do Minas Tênis Clube e da Casa Fiat de Cultura, acaba de abrir uma casa sofisticada, decorada pela arquiteta Beth Nejm. Apenas insumos mineiros são usados nas receitas do Trintaem, tanto nas comidas quanto nas bebidas. Exclusivamente vinícolas instaladas em Minas Gerais figuram na carta de vinhos, com rótulos da Estrada Real, Stella Valentino, Maria Maria, Artesã, Bárbara Heliodora, Casa Geraldo, Mil Vidas e Luiz Porto. A estratégia de marca e design foram desenvolvidos pela Calebe, premiado escritório de branding mineiro.

Comece a noite no balcão em companhia do bartender Cássio Batista. Coquetéis autorais feitos com cachaça mostram a elegância que o destilado pode atingir. O Lagoinha (R\$29) é uma reconstrução do copo de cerveja, feito com fermentado de caju. Por cima, o sour de cachaça de amburana representa aquela espuma do chope - genial.

Já os drinks clássicos, foram todos adaptados com produtos mineiros, a exemplo do Negroni (R\$38) que leva vermute de jabuticaba e Amarogutta Deep Red em substituição ao Campari.

Além de cachaça, Minas Gerais produz gim, vodca, rum e uísque de qualidade, que foram cuidadosamente selecionados pelo Cassin. É ele que produz os vermutes, bitters, espumas, solução salina, picles e geleias que somam 25 ingredientes próprios a serem usados em suas criações. Aproveita inclusive as cascas dos limões espremidos para fazer um valioso insumo.

Ana Gabriela Costa iniciou na gastronomia como auxiliar do chef Ivo Faria em 2011. Esteve por anos ao lado do chef Felipe Rameh e em 2018 começou a ministrar aulas de gastronomia no Alma Chef, onde foi responsável pela gestão da área de cursos e novos projetos. Passou pelo Grupo Bernardi durante dois anos e hoje comanda a cozinha do Trintaem.

Assim que se sentar à mesa, água e biscoito mentira de polvilho chegam de cortesia, uma amostra da hospitalidade mineira. Jiló, quiabo, couve, milho, chuchu, taioba, baru e pequi brilham nas mãos da Ana Gabi ao servir preparos típicos da nossa gastronomia como frango com quiabo, galinhada, arroz de borra, tutu, pudim, curau, ambrosia, pavê, brevidade e amor em pedaços.

Fico bem feliz de ver como o jiló tem estrelado em menus requintados, a exemplo desse, que é recheado com uma delicada mousse de fígado e empanado na pururuca (R\$29). Adorei também o bolinho de feijão fradinho frito, ao molho caipira picante e creme de refogado (R\$28). A releitura de frango com quiabo (R\$99) mostra como esse prato afetivo pode ser apresentado com requinte em um restaurante moderno.

Extremamente crocante, a pele da sobrecoxa recobre a suculenta e saborosa carne do frango regada por uma densa glaze, acompanhada de quiabos inteiros tostados, angu de milho verde e gema perfeita. No "Porco sem mágoas" (R\$88) o macio copa lombo braseado é embebido em molho de cachaça e limão, guarnecido de angu de canjica com queijo, milho e taioba.

Sobremesas ganham destaque no Trintaem, com uma farta opção de nove típicos doces mineiros. Assim como os pratos principais, são apresentadas de forma elegante e com técnicas e sabores apurados. Suave e com dulçor na medida, o curau de milho verde cremoso esconde uma deliciosa broa de fubá com toque cítrico da calda de laranja, finalizado pelo crocante de canela (R\$27).

Aquela mania de mineiro molhar o bolo no café se traduz no brevidade com calda de café, creme amanteigado, crocante de café e suspiro de polvilho (R\$28) - adorei.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

FOTOS / Léa Araújo



Ana Gabriela Costa



Cássio Batista



Porco sem mágoas



Brevidade e café



Curau de laranja

01 / Novidade dos jantares no Hacienda 1979

Disponíveis apenas à noite, os novos pratos do Hacienda focam em uma proposta mais leve baseados em proteínas guarnecidas por vegetais. O peixe do dia, no caso Pescada Branca, é servido com texturas de couve-flor, da comum na cor branca e na roxa, crocantemente braseadas e cremosas em forma de purê (R\$98). Cortes bovinos na parrilla sempre foram um dos destaques da casa e continua sendo, provei um assado de tira excepcional, acompanhado de caccio e pepe de pupunha (R\$115).

Aliás, o cozimento do peixe também estava perfeito, a ponto de não deixar endurecer, como deve ser, e ainda com uma crosta dourada de sabor. Leveza marca igualmente as entradas, como os tenros cogumelos grelhados na parrilla com fonduta de queijo e tostadas de foccaccia (R\$95). Na panelinha de ferro, que não deixa a comida esfriar, o saboroso molho pomodoro envolve polpetas de blend Angus Carapreta, recheadas de muçarela (R\$65). Para finalizar, o garçom vem à mesa e rala o queijo na hora. Novidade também nos drinks, na faixa de R\$40, sendo o Mandarina a base de vodca, tangerina e capim santo e o Casa Rosada, que tem o leve amargor do Campari em combinação com Amaretto, suco de laranja e aquafaba, a espuma vegana para coquetéis.



Polpetas Angus ao pomodoro

02 / Carter Mollenhauer na Liber Wines

Edgar Carter e Karine Mollenhauer fazem vinhos que resgatam o terroir chileno dos vales de Itata e Maule, livres de agrotóxicos, a partir de leveduras selvagens. A história do casal de enólogos começou em 2014 com a produção de 5 mil garrafas, expandiu mercado em 2018 para Nova York, São Paulo, Belo

Horizonte e hoje atinge 35 mil garrafas. Dos nove rótulos da Carter Mollenhauer degustamos seis durante as comemorações do primeiro ano de loja física da Liber Wines. Encantei-me pelo Lonquen Arriba 2022 (R\$429), proveniente de videiras de 220 anos das melhores parcelas da uva País, cultivada em Pachagua. Outro rótulo interessantíssimo é o Aurora de Itata Semillón (R\$279), que na safra de 2022 foi lançado a partir de uma vinificação em solera, modo como se fazem os aclamados vinhos de Jerez, composto do mosto das últimas cinco colheitas. Adquiriu mais complexidade em relação ao Aurora de Itata Semillón 2019, que já era um vinho laranja de extrema qualidade, frescor e elegância, proveniente de vinhas de 124 anos.



Aurora de Itata Semillón 2019

03 / Fim de ano no Gero BH do Fasano

Para a Ceia de Natal no Gero o chef Marcelo Pace separou opções para o menu degustação em três tempos (R\$490) que inclui lulas recheadas com azeitona preta e tomate grape, lombo de bacalhau, peito e coxa de peru e rabanada de panetone com creme

zabaione. Essa sobremesa também fará parte do menu de Réveillon (R\$690, inclui uma taça de champagne de boas-vindas), que começa pelas entradas: culatello com crostine de stracciatella ou carpaccio de atum ao pesto de pistache e alcaparrones fritos. A escolha para o prato principal ficará entre camarões carabineiros com risoto de abóbora; ancho de Wagyu com aspargos, batatas grelhadas e espinafre baby ou Ravioli nero de cavaca ao molho champagne. A partir das 20h, a noite de Natal contará com a apresentação de Luíza Cruz, interpretando clássicos do jazz e canções natalinas. Quem embala a virada do ano é a cantora Pêtra Moreira, que receberá o público às 21h.



Ancho de Wagyu com aspargos, batatas e espinafre