



/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo**PRECIOSO restaurante na Vila Madalena****Nomo – SP**

Patricia Werneck e Nando Carneiro

Em pouco mais de um ano de funcionamento, o restaurante paulistano Nomo entrou no cobiçado Guia Michelin, na categoria Bib Gourmand 2024, que sinaliza cozinha de boa qualidade a um bom preço. Com muito orgulho, a jovem restaurateur mineira Patricia Werneck coordena o salão, além de ser responsável pela curadoria de vinhos, focada em rótulos naturais e de baixa intervenção. À frente da cozinha está o chef Nando Carneiro, há 18 anos no ramo, dedicado aos ingredientes frescos aliado a técnicas apuradas. Traços mineiros são perceptíveis no menu e já me encantei ao ler quiabo, chuchu, milho, pão de queijo sendo trabalhados com toques contemporâneos. A ideia é pedir vários pratos para serem compartilhados. São apenas 28 lugares, de frente para a cozinha aberta.

Vem de Minas Gerais o queijo para compor o delicioso pão de queijo do couvert, servido com sourdough e manteiga noisette (R\$30). Na sequência, provamos picantes quiabos na brasa com coalhada de ovelha (R\$48) e o fresquíssimo peixe Namorado curado na gordura de cupim, sutilmente selado, servido com um delicioso ponzu de limão kaffir e agrião (R\$110). Harmonizam muito bem com o saquê futsushu

Miyako Homare Dry, que chega refrigerado desde o Japão.

“Além dos naturais, temos também vinhos clássicos na carta, como o Riesling, que é ideal para acompanhar o curry verde de chuchu, um dos meus pratos preferidos”, destaca a sommelière Patricia. A picância do prato é equilibrada pelo dulçor das uvas verdes tostadas, além da deliciosa sensação de encontrar crocantes cubos de chuchu (R\$65). Realmente vale a pena provar com uma taça do alemão Koehler-Ruprecht Kallstadter Riesling Kabinett Trocken 2021 (R\$60), da região de Pfalz, vinificado com leveduras naturais, seguido por um período de contato com as borras. Vai bem também com as manjubinhas frescas, cuidadosamente filetadas e regadas ao azeite de salsão e kombu acompanhadas de purê de wasabi (R\$65).

Defumado por 5 horas, o cupim casqueirado na brasa estava macio e suculento, servido com seu jus e uma cremosa mousseline de batatas (R\$130). Perfeito com o Vertebrado Cabernet Franc 2020 da Viña Los Chocos, proveniente do solo calcáreo branco, um piso de giz de muita pedra das altitudes de Gualtallary. Finalize com a elegante sobremesa creme de pudim com banana



Namorado, ponzu de limão kaffir e agrião



Curry verde de chuchu, arroz jasmim e uvas tostadas



Cupim casqueirado com mousseline de batatas



Quiabos na brasa com coalhada de ovelha

e nibs entre finíssimas camadas de filo (R\$39).

Recentemente Patricia trouxe na mala vinhos peruanos da Bodega Murga feitos com uvas usadas para fazer pisco - o famoso destilado do Peru. As limitadas garrafas são servidas em taças de R\$75 ou R\$400 a garrafa.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

01/Bodega Murga - Peru

Localizada no Vale do Pisco, a Bodega Murga cultiva uvas pisqueras das variedades Albilla, Italia, Negra Criolla e Quebranta desde 2014 com foco em recuperar métodos naturais, livres de pesticidas ou herbicidas. Com seus 28 anos de idade, a



Vinhos Bodega Murga

enóloga gaúcha Pietra Possamai cuida de cerca de 20 rótulos elaborado por meio de maceração pelicular e fermentação de uvas crioulas com leveduras próprias, sem adição de insumos químicos para posterior envelhecimento em tanques de inox, ovos de concreto, ânforas de terracota e barricas de carvalho. Os vinhos entraram na carta dos mais célebres restaurantes peruanos - Maido, Central e Astrid y Gastón. Tive o prazer de provar dois interessantíssimos rótulos em São Paulo, no restaurante Nomo. O Duermevela 2023 mescla as variedades Albilla e Itália e revela um delicioso aroma floral e frutado com nuances de carambola e lichia. Já no Campanita 2021 é possível sentir cítricos como casca de limão e laranja.

02/Corrutela

Cesar Costa conquistou diversos títulos pela sua cozinha sustentável no Corrutela, inaugurado em 2018 e ostenta a estrela verde do Guia Michelin. Diante do cardápio enxuto e certo é imprescindível experimentar a polenta, cremosa gratinada ou a grelhada (R\$38), proveniente do milho transformado em farinha no moinho de pedra do próprio restaurante. Por cima vem

o fantástico Queijo Tulha da Fazenda Atalaia, ralado em abundância. A barbatana de peixe (R\$64) - corte próximo ao peçoço do Carapau - é uma parte que costuma ser descartada, porém de muito sabor. Envolvida por uma glaze espetacular a base de fermentado de tamari de abóbora e alga kombu, a lula é servida no espeto (R\$48), bem macia. Pedimos para acompanhar o pão grelhado (R\$16), de fermentação natural, claro, acompanhado por uma aerada manteiga fermentada com flor de sal. Ovos nevados de jenipapo são a sobremesa emblemática do Corrutela, não sai do menu. Queueles de claras em neve flutuam sobre o bellissimo creme azul intenso, colorido naturalmente pelo jenipapo. Após ser fermentada em salmoura por uma semana, triturada e desidratada, o pó de jenipapo é usado para colorir o creme inglês.



Ovos nevados de jenipapo do Corrutela

03/Fitó

Mais um restaurante Bib Gourmand, o Fitó está no Guia Michelin desde 2018, ano seguinte de sua inauguração. Cozinha brasileira com essência nordestina e temperos do mundo é a base da chef Cafira, que conta com uma equipe composta exclusivamente por mulheres. Encantei-me pelos ricos sabores do Baião de Todas (R\$89), feito com

feijão manteiguinha cozido no tucupi amarelo vindo da Amazônia, mini arroz, carne de sol feita na casa, queijo coalho frito, tomate chamoscado e brotos de coentro. Da deliciosa carne de sol é feita também uma linguíça artesanal que acompanha o arroz de kimchi com grão de bico, entremeadado com repolhos verde e roxo, cenoura, cebola, coentro, pimentas de cheiro e dedo de moça, ao toque de azeite de babaçu (R\$75). No Pavê dos Anjos (R\$36) vai um creme branco saborizado com amburana. Adorei o Caju Amigo (R\$49), drink feito com compota de caju da casa, suco de limão, cajuína e cachaça. Outra boa pedida com cachaça é o Mandinga (R\$47), que leva bitter italiano infundado em frutas vermelhas e manjerição, e shrub de goiabada.



Baião de Todas do Fitó