

/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo



Vila da Lavanda e Coal BBQ

ALMOÇO, brunch e hospedagem cercada de muito verde e lavandas em Brumadinho

FOTOS / Léa Araújo

Na Serra da Moeda, a apenas 40km de Belo Horizonte, Diana e André recebem famílias e casais para um passeio na natureza, com flores e borboletas pelo caminho. André administra a cozinha com seus preparos especiais na brasa Coal BBQ, enquanto sua mãe Diana acomoda os clientes nas mesas espalhadas pelo amplo jardim.

O churrasco americano utiliza técnicas de defumação nas carnes, assadas lentamente para garantir maciez e intensidade de sabor. “Inauguramos a marca, em 2018, no Jardim Canadá, e desde então venho me aperfeiçoando em cursos sobre American Barbecue. Este ano a unidade do Mercado Novo completa três anos. Servimos o mesmo cardápio nos dois restaurantes e trouxe um pouco da Coal BBQ para a Vila da Lavanda”, conta André Prates.

Os cortes mais usados são o peito de boi, conhecido como brisket e o pullet pork, normalmente extraído do ombro do porco, servidos desfiados. Podem ser apreciados no recheio do pão de queijo, servido à vontade no brunch do Vila da Lavanda (R\$120 com welcome Mimosa). Diana se orgulha ao falar do trabalho do filho: “O grande diferencial do brunch são as carnes defumadas do André”. Sem dúvida, o bacon artesanal tem outro sabor. O frango da tortinha também recebe um toque especial da Coal BBQ.

Carnes com osso como as costelas bovinas e suínas são bastante usadas no preparo estilo American Barbecue, sendo defumadas de 6 a 15 horas. André optou pela lenha do pessegueiro, que aporta sabor levemente frutado às carnes. A costelinha de porco é finalizada com mel da Vila da Lavanda e acompanha uma deliciosa polenta - foi

meu prato preferido dentre as quatro opções do almoço. Vale a pena experimentar também a costela de boi, conhecida como Beef Ribs, que descola perfeitamente do osso após o longo período de defumação. É servida com farofa de bacon, mandioca cozida, folhas de agrião e laranja para dar um frescor.

Outros pratos que recebem um toque de defumação é o chorizo com legumes e o salmão com purê de batata. Ficam apenas por uma ou duas horas em contato com a fumaça da lenha de pêssego, já que são cortes mais delicados e que não exigem tantas horas de amaciamento. O almoço inclui um desses quatro pratos, couvert composto de torras e bousin, salada de folhas com tomatinho da horta e nozes, torta de morango, bolo de fubá, café, suco, água e um welcome drink de Lillet ou Gin Tônica (R\$180). Como opção vegetariana a sugestão é o fagottini caprese ao sugo ou de queijo e funghi. Para as crianças tem stroganoff de frango com arroz e batata palha ou cheeseburger Angus (R\$80).

Depois do banquete, a experiência fica completa com uma esticada para passar a noite no Chalé ou na Cabana, ambos equipados com cozinha, churrasqueira, jacuzzi e varanda com vista para o rio. São dois quartos e dois banheiros na Cabana (R\$999/diária + R\$145 taxa Airbnb) e um quarto com banheiro no Chalé (R\$650/diária + R\$95 taxa Airbnb). Almoço e brunch devem ser reservados à parte.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Brunch Vila da Lavanda.jpg



Cabana Vila da Lavanda



Costela de boi defumada



Costelinha de porco defumada



Quarto casal

01/Golpe Branco 2022 - Orgânico

Na degustação promovida pela importadora Wine Lovers, destaque o vinho português Golpe Branco 2022 (R\$185) pelo seu frescor, intensidade de aromas cítricos e minerais e persistência em boca. 10% do



Golpe Branco 2022 - Orgânico

lote do blend de uvas autóctones Viosinho, Rabigato e Gouveio estagia em barricas usadas de carvalho francês. Situadas na Média, Douro Superior, as vinhas da Quinta Vale do Olmo estão plantadas em solos xistosos com laivos graníticos e se beneficiam pelo clima seco e baixa pluviosidade. Esse terroir propício ao não desenvolvimento de pragas e doenças facilita a agricultura sustentável com práticas orgânicas. Recentemente, a Família Carvalho Martins engarrafou o primeiro lote com selo orgânico AB (Agriculture Biologique). Vendas em BH para pessoas físicas ou jurídicas com José Inácio (31) 99979-8840.

02/Puxadinho da Cozinha Santo Antônio

Em comemoração aos cinco anos da Cozinha Santo Antônio, a chef Ju Duarte inaugurou seu novo bar no quintal da casa, o Puxadinho, em parceria com a cervejaria Verace.

A proposta é bem descontrainda, com petiscos de sucesso como o torresmo de barriga (R\$40), jiló empanado com queijo (R\$30), croquete (R\$50) e dupla de empanada (R\$18). Vale a pena conferir a nobre seleção da Queijaria do Casquinha (R\$42), diretamente da fazenda mineira em Cruzeiro da Fortaleza. Tem até receita que leva cerveja, a Django Verace, estilo American Brown Ale serve de base para o saboroso molho que envolve a isca de paleta Angus Cara Preta (R\$50). O Puxadinho abre quinta e sexta-feira de 17h à 00h, sábado de 12h à 0h e domingo 12 à 18h. Quem sabe será um incentivo para a chef abrir seu restaurante em mais noites, além das quintas-feiras?



Juliana Duarte

03/Jantares Musicais no Renato Quintino

Está aberta a temporada de eventos que reúne música e gastronomia no Espaço Renato Quintino. A primeira Violinada deste ano acontece neste sábado, 15 de fevereiro, às 20:00 com a presença da anfitriã Ana Zivkovic, violinista da Orquestra Filarmônica de Minas Gerais, acompanhada do violoncelista Isaac Andrade. Mensalmente, Renato Quintino recebe um grupo de 20 a 30 pessoas com um coquetel de boas-vindas, que antecede o concerto de música clássica, seguido por um jantar de cinco pratos com vinhos (R\$310). Paralelamente a esse projeto, em abril, começa a temporada do Piano Bar, em um clima inspirado nos bares clássicos da hotelaria tradicional ao som do pianista Evan Megaro, que se apresenta durante o jantar. Os menus seguem a mesma linha das aulas de gastronomia, ministradas há quase 30 anos por Renato Quintino. Inicia com uma entrada leve, seguida por pratos de peixes e frutos do mar, com a presença marcante do bacalhau em várias versões, carnes vermelhas e sobremesa, em receitas que, surpreendentemente, não se repetem. Renato Quintino é pura cultura e cada menu degustação é desenvolvido em torno de um tema variado. Adaptações são feitas para quem tem restrições alimentares. Ao longo do ano mais jantares musicais serão lançados - informações pelo Instagram @renatoquintinogastronomia ou pelo WhatsApp (31) 98876.1331.



Milza Soares, Renato Quintino e Dani Ribeiro