



/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Per Lui

CHEF IVES Saliba mostra elegância em seu novo menu repleto de sabores

Evolução é uma palavra que sempre uso para descrever o Per Lui e continuo com essa sensação. Para esta nova temporada o chef entra com pratos que podem parecer simples, mas que revelam uma explosão de sensações na boca. A começar pela empanada de língua de boi Angus com requeijão de raspa, pura cremosidade e saborosíssima. Ao lado vem um aioli de alho negro que intensifica ainda mais os sabores desse grande início de menu. Seguimos com mais dois snacks, o macio sonho recheado de pepperoni com erva doce finalizado com ikura e o crocante corneto com mousse de foie de galinha e unagi.

Apresentação minimalista, por sinal bem elegante, ressalta o shitake defumado em perfeita textura. Quando o límpido aguachile de caju clarificado é derramado, o kimchi de morango escondido embaixo do cogumelo aparece. Maravilhosos brotos e pétalas da Orgânicos das Oliveiras cobrem o alho poró com granola salgada e um toque de capim limão, acompanhado de um creme de castanha com coco fresco. Mais uma clarificação, dessa vez a água de tomate é servida sobre o peixe Vermelho com um delicado tartar de maçã verde e salsão.

Depois que o Ives inaugurou o Pastaio, a etapa de massa do Per Lui tem sido um ponto alto do menu degustação. Estava um espetáculo o tortellini fatto a mano de copa lombo repousado sobre creme de cebola com queijo parmesiano.

Além de enfeitar, as folhas de agrião dão frescor e complementam a saborosidade do prato. Destaque também para a costela de novilho assada por 8 horas, levemente defumada e regada por aquela demiglace espetacular. Milho e brócolis, que seriam aparentemente simples acompanhamentos, se mostraram esplendidamente temperados com nori, limão, pimenta coreana, funcho, hortelã, missô e alho frito.

Para limpar o paladar, o sorbet de caju e maçã verde me encantou profundamente. No caldo de caju com saquê havia cubinhos de gelatina de flor de laranjeira. Por fim, uma sobremesa cheia de elementos, bolinho de cacau black, mousse de chocolate intenso, galhos de chocolate ao leite com laranja, redução ácida de mirtilo, ar de caramelo e gelato de tapioca. Adorei os petit four servidos com café: mini macaron de limão siciliano e bombom de doce de leite defumado.

A harmonização de vinhos tem os cuidados do sommelier Fred Langbehn que selecionou ótimos rótulos brancos como o português Pretexo, o argentino Anaia, além de um bordeaux superieur e um barbera na ala dos tintos. Fomos surpreendidos pela sidra e pelo licoroso Bella Quinta de São Roque/SP feito da uva Niagara, vinificado sem adição de sulfito.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Corneto com mousse de foie e Sonho de pepperoni



Sorbet de caju e maçã verde com saquê



Costela de novilho, milho e brócolis



Empanada de língua de boi Angus



Shitake defumado, aguachile de caju



Tortellini de copa lombo

01/Pecado Sidra - Garbo Enologia Criativa

Feita a partir da fermentação de maçãs, as sidras de qualidade são bem populares na Europa, principalmente na Inglaterra, Irlanda e França. No Brasil não temos uma boa fama para a bebida, porém esse cenário tem mudado. Exemplo disso é a Pecado Sidra produzida pela vinícola gaúcha Garbo Enologia Criativa. Maçãs Fuji e Gala cultivadas em São Joaquim/SC assumem o protagonismo e ganham ainda mais frescor com um toque de vinho base Chardonnay de Pinto Bandeira/RS. Com 8,2% de teor alcoólico é perfeita para o verão. Foi servida com o cruído de peixe Vermelho no menu harmonizado do Per Lui e suas notas frutadas combinou com o tartar de maçã verde e caldo de caju. Sai a R\$112 no site garboenologiagriativa.com.br.



Pecado Sidra - Garbo Enologia Criativa

02/Menu Verão Dal Grano

Exclusivamente para a estação mais quente do ano, o chef Lucas Castro criou um menu de entrada, principal e sobremesa (R\$159) que mescla sabores italianos com toques brasileiros. "Fiz um menu inspirado na região de Basilicata, sul da Itália, que tem como tradição a massa curta de grano duro em formato de orelha, chamada orecchiette. Nela vai um molho de moqueca com guanciale e camarões, para explorar o conceito mar e terra." Ficou um espetáculo. Palmas também para a bruschetta de rosife com sardela e rúcula. Na sobremesa, frutas da estação como coco e manga entram em camadas na pavlova rodeada pelo zabaione. Verão pede um vinho fresco, leve e delicado como o Feudo Dei Venti Pinot Grigio (R\$149), ideal para acompanhar esse menu.



Orecchiette con Gamberi e Guanciale

03/Lagar Tragaluz em Tiradentes

Novidade que acaba de inaugurar na Rua Direita, em frente ao consagrado restaurante Tragaluz, o Lagar também leva assinatura do chef Felipe Rameh. "Aqui teremos comida boa. A gente extrapola as fronteiras de Minas e buscamos pratos icônicos e tradicionais de regiões que produzem vinho e azeite no mundo. Temos aqui referência do Líbano, da Puglia, na Itália, da Catalunha, na Espanha; temos ainda a referência de Minas Gerais, pois hoje em nosso estado fazemos ótimos vinhos e azeites. Tudo isso, finalizado aqui, nesta cozinha linda, ao vivo". Flights de azeites especiais, selecionados pela azeitológa Ana Beloto, complementam a experiência. O menu oferece pratos especialmente azeitados como o Bacalhau à lagareiro (R\$169), o carpaccio com nuvem de parmesão (R\$59), o homus com za'atar (R\$62), pastel de bacalhau com natas (R\$69) e até a mousse de chocolate (R\$38) recebe um toque de azeite. Nos próximos meses mais um Lagar Tragaluz será inaugurado, no quarto andar do Diamond Mall.