



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

CHEF Caio Soter apresenta seus novos pratos, sempre com foco na mineiridade

Novo a la carte do Pacato

FOTOS/Léa Araújo



Mil Folhas de Galinha e Mandioca fondant



Tortinha de doce de leite e Tiramissu mineiro



Socarrat de Pato



Porco ao poivre do cerrado

Ao ler no cardápio as palavras socarrat, poivre, takoyaki, rigatoni e tiramisu fica evidente a influência de elementos de países como Espanha, França, Japão e Itália na cozinha do Pacato. O mais interessante é perceber que esses conceitos estão sempre acompanhados de ingredientes genuinamente mineiros: ora-pro-nóbis, pimenta de cheiro, milho, quiabo, queijo minas... Caio Soter explica que usa técnicas internacionais desde o primeiro menu criado para o restaurante, sem abrir mão da tradição da nossa terra. O fato é que o conforto da comida mineira é sua marca registrada, exibida em apresentações requintadas.

Socarrat é um arroz caramelizado que resulta em uma deliciosa crosta, típico da região espanhola de Valência. A proposital “queimadinha”- que ocorre no fundo da panela - carrega muito sabor e não é simples de fazer. No Pacato é feito com arroz bomba, servido com magret grelhado, presunto de pato, ora-pro-nóbis, gel de limão capeta e ovinho de codorna confitado (R\$158,60), um espetáculo!

O queridinho francês “filet au poivre” foi convertido para um corte de porco mineiro ao molho poivre do Cerrado, uma brincadeira com pimenta de macaco e sementes de coentro, que remetem às bolinhas de pimenta verde. A carne estava extremamente macia, ao lado da mandioca fondant, salada de folhas e tempurá de pimenta de cheiro (R\$114,80).

Encantei-me pelas mil folhas de galinha (R\$48,80), uma entrada cheia de texturas, genial. Camadas de tuille de pele crocante se intercalam com a cremosidade do rilette de galinha, o toque doce do melado de jabuticaba e a untuosidade do quiabo e da beldroega, que baita jogo de sensações.

Cortes de gado com até oito anos têm sido a aposta de chefs em busca de intensidade de sabor. É claro que

não é qualquer vaca velha, são animais que passam por alimentação controlada além de técnicas dry aged. Caio Soter trabalha com o Curraleiro Pé Duro, raça típica do Cerrado, criada a pasto pela Fazenda Mutum. Após o abate a carne é maturada 30 dias a seco pelos parceiros da Umami Dry Aged Steaks. Essa maravilha pode ser apreciada em finas fatias de bombom de alcatra curado servida sobre mandioca fondant com creme de gema, picles de chuchu e agrião (R\$52,70).

Em uma fusão entre Minas e Japão, o pão de queijo à moda takoyaki (R\$62,80) é recheado com milho verde tostado e requeijão. Para temperar o chef desenvolveu um furikake mineiro, a base de telha de angu, alho frito, couve desidratada, semente de abóbora e telha de pão de queijo.

Ao experimentar o Tiramisu Mineiro (R\$54,80) deixe de lado a ideia de suavidade que traz o mascarpone da receita italiana. A releitura dessa sobremesa te leva a sabores opostos com a potência do queijo Giovanna Ribeiro Fiorentini combinado com castanha de pequi ralada e broa de milho verde.

Abra o apetite com uma das 27 opções de cachaças, servidas em doses a partir de R\$12. Para algo mais sutil e refrescante, delicie-se com Refresquinho (R\$34,80) que leva cachaça branca envelhecida Princesa do Vale de Pedra Azul/MG, infundada com capim limão, limão capeta e água com gás. Outro coquetel que adorei foi o Estrada de chão (R\$44,70) a base de uísque mineiro envelhecido da destilaria Lamas em Matozinhos/MG, combinado com tamarindo, licor de laranja e hortelã.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

01/Confraria Luluvinhas no Novo Capitão Leitão

Após quatro anos no bairro Santa Tereza e uma temporada no Museu Abílio Barreto, o Capitão Leitão transfere-se para o agito de Lourdes. A nova casa conta com mesas espalhadas pela calçada, no ambiente interno de frente para a cozinha e no andar de cima, ideal para eventos privativos, como foi a confraria Luluvinhas. Leitão a Bairrada é a estrela da casa. Suculento e de pele vitrificada, o porco assado é guarnecido de batata chips, tutu, laranja e salada com picles de cebola. Ideal para acompanhar o espumante Bairrada D.O.C. Marquês de Marialva Bruto Reserva 2015, das uvas Bical e Arinto. Harmoniza também com as notas compostas do Hidrangeas Douro Tinto 2018, servido anteriormente com o Secretos de Porco e mil folhas de batata. Mais um ótimo tinto, o Vinha do Lourenço 2021 da região do Dão é bem equilibrado e apresenta taninos macios. Ficou perfeito com o delicioso estufado de cogumelo servido em massa crocante de pastel. Outra entrada que me fez delirar é o croquete de alheira, e já estou na campanha para entrar no cardápio fixo. Vai muito bem com a acidez vibrante do ETC branco 2016 das castas Antão Vaz, Arinto e Roupeiro, que envelhecem muito bem em garrafa.



Secretos de Porco e mil folhas de batata

02/Marquês de Marialva Bruto Reserva 2015

Bairrada é a principal região produtora de espumantes em Portugal desde 1880. Para obter a certificação de denominação de origem Bairrada D.O.C., o espumante deve ser feito pelo método tradicional, em que a segunda fermentação ocorre dentro da garrafa. Por esse processo o vinho ganha refinamento, complexidade e adquire notas de panificação. Fundada em 1954, a Adega Cooperativa de Cantanhede é responsável por 40% da produção da região e conta com mais de 700 viticultores associados ativos e uma colheita anual de 6 a 7 milhões de quilos de uvas. O Marquês de Marialva Bruto Reserva é um de seus mais premiados espumantes, elaborado pelo prestigiado enólogo Osvaldo Amado a partir das castas Bical e Arinto. A safra 2015 ainda está com ótimo frescor e fina perlage. Sai por R\$159,90 no Superonosso.



Marquês de Marialva Bruto Reserva 2015