



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

CULTURA gastronômica espanhola explorada com técnica e criatividade

Parallel

Após morarem por sete anos em Barcelona, o casal de cozinheiros Gabriela Guimarães e Guilherme Furtado realizou o sonho de ter o próprio restaurante no Brasil. O primeiro foi o asiático Okinaki, em 2021, e recentemente inauguraram o espanhol Parallel, exatamente em frente.

Guilherme Furtado trabalhou com os pioneiros da cozinha molecular, Ferran e Albert Adrià, durante cinco anos, período em que passou por todos os restaurantes do grupo - Hoja Santa, Niño Viejo, Bodega 1900, Enigma, Pakta e Tickets. "Não fazia sentido trabalharmos nos mesmos restaurantes, já que nosso objetivo era adquirir o máximo de experiências diversas. Depois de dois anos com os irmãos Adrià, trabalhei com a Carme Ruscalleda (única chef feminina do mundo com sete estrelas Michelin), Yotam Ottolenghi em Londres, Björn Frantzén em Estocolmo, realizei jantares para família real dinamarquesa além de chefiar um bar de tapas e uma padaria", conta Gabriela Guimarães sobre suas andanças pela Europa.

Os dois últimos anos do casal na Espanha foram dedicados à inauguração dos restaurantes do hotel 5 estrelas da cadeia Marriott.

O cardápio do Parallel traz tapas clássicas e releituras, arrozes e carnes na brasa. Sugiro começar o espetáculo gastronômico pelas olivas explosivas (R\$30), as emblemáticas azeitonas esféricas dos irmãos Adrià. Trata-se de uma finíssima película que explode na boca e revela azeitonas em forma líquida.

Outra maravilha é o gazpacho transparente, versão clarificada da tradicional sopa fria de tomates, pepino e pimentões servida na xícara (R\$28). "Clarificamos o suco de tomate e servimos em louças inglesas, como se fosse um chá das cinco, infundado em sachê com aromáticos: zimbro, alecrim e manjeriço," explica Guilherme. O saboroso caldo traz ainda o leve dulçor das bolinhas de melão e a untuosidade das gotas de azeite. Delirei com as ostras frescas de Santa Catarina servidas com "ajo blanco" e tartar de uvas verdes (R\$32) e com os mexilhões, também catarinenses, marinados em vinagre de Jerez e açafrão espanhol (R\$58). Não poderia faltar o típico pão com tomate que pode ser apreciado ainda com filé de anchova, aioli e raspas de limão siciliano (R\$26). Para acompanhar essas tapas peça o vermute da casa (R\$30) ou uma dose de Jerez Delgado Zuleta Fino (R\$40) ou ainda o Manzanilla (R\$60).

Para incrementar o "remoión", salada de laranjas originária de Andaluzia, os chefs acrescentaram o tiradito de atum bluefin,

azeitonas pretas Kalamata e gribiche, molho clássico francês a base de ovo e cebola (R\$110). A "ensaladilla rusa" esteve no cardápio do Okinaki e agora faz parte do Parallel em uma nova versão que substitui o salmão defumado pelo atum com anchovas na clássica salada cremosa de batatas envolvida por finas fatias de abacate (R\$52).

Inspirada na "calçotada", que seria um churrasco do vegetal calçot, tostado até ficar bem preto, Gabriela desenvolveu uma vinagrete com as cinzas do alho-poró para trazer complexidade à sua versão assada na brasa (R\$38). "Aqui recheamos o alho-poró com queijo de cabra e também servimos com molho romesco".

Bem interessante a croqueta de "chicken caesar salad" (R\$32), em que todos os elementos da salada foram apresentados em forma de finger food. O crouton da salada foi representado pela farinha panko que empana o bolinho de frango, coberto por molho caesar e queijo Parmigiano Reggiano 12 anos ralado, servido em uma folha de alface.

Provamos ainda o polvo grelhado na brasa, servido com limonete de páprica picante e batatas canárias (R\$94) e o arroz señorito, preparado com frutos do mar (camarão, lula e peixe) em uma panela rasa para dar aquela caramelização típica do socarrat (R\$229), delicioso.

Das três sobremesas espanholas (R\$38 cada), a torta de queijo Basca cremosa foi eleita minha preferida em relação à ganache de chocolate Belga com flor de sal e ao sorvete de creme catalana servido com ninho de caramelo.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Ostras com ajo blanco e uvas verdes - mexilhões no vinagre de Jerez e açafrão espanhol



Croquetas de Chicken Caesar Salad



Guilherme Furtado e Gabriela Guimarães



Pulpo a la gallega



Olivas explosivas e Pan con tomate e anchovas



Gazpacho transparente



Remoión de bluefin

01/Botelha Bar

Inaugurado há dois anos na Galeria São Vicente, o bar de vinhos da Gabriela Saraiva tem a proposta descontraída e ao mesmo tempo cuidadosa em relação ao custo-benefício dos 22 rótulos (R\$95 a R\$150). Na carta especial de outono é possível apreciar as notas cítricas do Glorita Vinho Verde, a delicadeza do rose Duas Capelas e as exuberantes frutas vermelhas do Lábaro Chianti DOCG, importados pela Liber Wines. Empanadas (R\$32, 4 unidades) e tábuas que mesclam queijos mineiros e charcutaria artesanal (R\$30 a R\$88) são oferecidos entre uma taça e outra de vinho. Inclusive é uma boa oportunidade para provar doses de diferentes estilos a partir de R\$24, que inclui branco, laranja, rosé e tinto. Não deixe de experimentar os vinhos naturais da Bella Quinta.

02/BellaQuinta Palha

A história da vinícola paulista Bella Quinta começa na década de 1930, com a produção de vinhos de mesa das uvas Niágara e Isabel na região de São Roque. Em 2016 foi lançado o primeiro Vinho Tinto Fino Seco vinificado de maneira natural, com a uva Cabernet Sauvignon. Hoje o portfólio da vinícola contempla dez exemplares da linha de vinhos de baixa intervenção, provenientes de microlotes cultivados em São Paulo. Com produção limitada a 800 garrafas, o BellaQuinta Palha mescla uvas das variedades Cabernet Franc e Corbina, colhidas em São Roque e São Miguel Arcanjo. Um vinho de mínima intervenção, muito bem feito, equilibrado, cheio de notas frutadas, ervas e um toque de pimentão. Vale a pena provar também o BellaQuinta Chardonnay macerado, sem adição de conservantes, elaborado em Caxias do Sul/RS com suas notas de abacaxi e amêndoas. Ambos disponíveis em garrafa e taça no Botelha Bar.



BellaQuinta Palha