



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Pacato recebe Origem

NOITE de São João com três chefs e seis tempos

Fabricio Lemos e Lisiane Arouca enaltecem ingredientes genuinamente baianos e apresentam de forma contemporânea no restaurante Origem, em Salvador, desde 2016. Acabam de conquistar o prêmio de “Restaurante do Ano 2025” pela Prazeres da Mesa, melhor restaurante do Brasil pela Exame e, no ano passado, entraram na “List of The World’s Greatest Places of 2024” pela Time, único brasileiro citado dentre os 100 da lista.

“É uma noite para celebrar São João, parte fundamental das culturas baiana e mineira, além de ser a oportunidade de provar um pouco da gastronomia do Origem, sem precisar viajar. Temos feito esse intercâmbio no Pacato tanto de trazer chefs de outras regiões do Brasil como de levar para outros lugares o trabalho que o Caio realiza com os ingredientes mineiros”, destaca o restaurateur Vitor Velloso.

Shot de cachaça, umbu e caju abriu o apetite para o Jantar Junino. É louvável a diversidade do milho, explorada com criatividade pelos chefs Fabricio Lemos, Lisiane Arouca e Caio Soter. Fabricio apresentou o milho em forma de telha, farofa de pipoca e grão chamuscado no amouse bouche. Em um dos snacks, a canjiquinha apareceu como camada de empanamento da bochecha de porco. Já Caio Soter fez uma pipoca de canjiquinha para empanar o mini milho na manteiga de

garrafa. Lisiane Arouca mostrou versões doces ao unir pamonha, bolo de milho crioulo, curau de milho verde defumado, um verdadeiro arraial em uma só sobremesa. Para acompanhar, uma canequinha de quentão.

Lambreta, o molusco envolto em duas conchas é uma iguaria encontrada na Baía de Todos-os-Santos, chamada de kirimurê pelos indígenas, que significa “grande mar interior”. Feito com bastantes lambretas e frutos do mar, o divino caldo kirimurê do Fabricio regou os cubos de robalo curado, ovas de mujol e sagu de tapioca. Foi dele também o caldoso baião de dois, coberto por uma tuile de cebola, ao lado da saborosa carne de sol e espuma de queijo.

Caio entrou com sua típica mineiridade ao servir a galinha assada com purê de baroa, pequi e ora-pro-nóbis. Dentre os snacks, foi surpreendente provar o caldo de feijão em versão esferificada, sobre uma folha de couve cortada em formato circular. A pré-sobremesa do anfitrião mesclou mousse de chocolate com pé de moleque, caqui e castanhas brasileiras.

A fusão Minas e Bahia apresentada em seis pratos (R\$375) foi harmonizada com vinhos predominantemente brasileiros (R\$190).

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

FOTOS/Léa Araújo



Robalo curado ao caldo kirimirê



Mini milho, cado de feijão e bochecha de porco

03/Bar Chika

É secreto. Não tem placa na porta. O endereço é revelado apenas após a reserva. Somente dois horários estão disponíveis, com permanência de duas horas, à noite. São poucos lugares. A ambientação refere-se ao Japão nos anos 80. Os aperitivos são ínfimos, meros coadjuvantes da estrela do bar – a alta coqueteleira. O cardápio é assinado pelo vencedor do World Class Brasil 2024, o bartender Ryu Komorita. No balcão é possível acompanhar a execução dos coquetéis pelo Diego Kruz. De uma rodada de oito combinações degustadas, fico com a untuosidade e sensação umami do Scottish Miso Soup (R\$40) ou quem sabe com o inusitado Café Cor de Rosa (R\$60), que leva batata doce roxa e uma broa na borda do copo como guarnição. Agende e descubra pelo Instagram @barchika.jp.

FOTOS/Léa Araújo



Bar Chika.jpg



Meu Arraial



Carne de sol e mini baião



Galinha assada, pequi, baroa e ora-pro-nóbis

01/Valparaíso Naturo Nebbiolo 2022

Com o propósito de oferecer vinhos na sua forma mais natural e genuína possível, o vinhateiro Arnaldo Antonio Argenta adota o Sistema de Produção Protegido em suas videiras na Serra Gaúcha. A drástica redução de tratamentos fitossanitários resulta em uvas com um menor resíduo químico e, consequentemente, mais saudáveis. Dessa forma, é possível extrair todas as características enológicas originárias que a variedade propicia como aromas, acidez e açúcares. Fundada em 2006, Valparaíso Vinhos e Vinhedos tem plantação de Nebbiolo, Pinot Noir, Sangiovese, Pinot Grigio, Rondinella, Garganega, Torrontes, Moscato Alexandria e Chardonnay entre as vitis viníferas. Na linha Naturo, as garrafas numeradas representam microlotes da mais alta gama da vinícola. Em função da delicada prensa, o tinto Valparaíso Naturo Nebbiolo 2022 revela o estilo clarete, com sua belíssima tonalidade avermelhada e notas de cereja, framboesa e hibisco. Foi destaque na harmonização do menu de São João no Pacato. Arrisco em dizer que acompanharia bem todos os pratos. A garrafa sai a R\$212 na carta do Pacato.



Valparaíso Naturo Nebbiolo 2022

02/Polvilha

Fabiana Martins transformou o pão de queijo em bolo e distribui fornadas às quartas, sextas e sábados por delivery ou retiradas no bairro Prado. De casquinha crocante e fofinho por dentro, a receita de pão de



Mini Polvilha

queijo ganhou formato de bolo nos tamanhos P (R\$40 - 350gr), M (R\$60 - 600gr) e G (R\$90 - 825gr) com a opção dos recheios linguiça artesanal, lombo defumado, goiabada cascão, doce de leite ou doce de jabuticaba. Sugiro em uma primeira encomenda pedir a caixa com os mini Polvilha, que vem seis unidades (9 cm diâmetro e 4 cm altura cada) com todos os sabores. Os salgados são os meus preferidos, porém não descartaria os doces, com abundância de recheio. Pedidos pelo site polvilha.com.br.