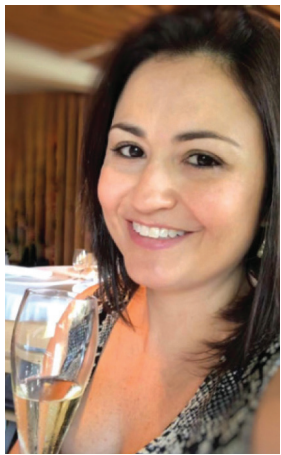


/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo**CHEF Jorge Ferreira leva seus pratos clássicos para a mostra de arquitetura, design, décor e arte**

De 24 de junho a 20 de julho, a Escola Estadual Afonso e a Casa Una exibem 47 ambientes decorados, que integram o clássico e o moderno e valorizam o mobiliário antigo de design brasileiro. A gastronomia marca presença na mostra por meio dos chefs Gabriella Guimarães e Guilherme Furtado com versões dos restaurantes Okinaki e Parallel ao lado do chef Jorge Ferreira, responsável pelo Olívia Mediterrâneo.

A quadra da escola foi transformada no restaurante Travessia, projetado pela arquiteta Fernanda Villefort, inspirado pela arquitetura ferroviária. Um mural com a frase “Onde o ferro traçou caminho, a cidade levantou sonhos” faz alusão à revolução industrial e às ferrovias que possibilitaram conectar lugares e criar novas oportunidades.

Carro chefe do restaurante Olívia, o prato que traz polvo com cuscuz marroquino e legumes mediterrâneos (R\$145) brilha no menu do Travessia. Macio e com camada de crocância na superfície, a sensação de textura nos leva a pensar até que o polvo foi empanado, fruto da aplicação de perfeitos métodos de cocção. Essa mesma camada de sabor está presente também na posta alta do peixe Namorado

(R\$95), que se desfazia em suculentas lascas. Para completar, a manteiga de sálvia tinha um delicioso toque cítrico, regou o peixe e as batatas coradas com alcaparras e tomates.

Das entradas, o gratin de bacalhau (R\$55) não tem erro, bem cremoso e coberto por uma camada de queijo. Foi finalizado com tapenade de azeitona e farofinha panko. Vem em um ramequim, bem quentinho, puro conforto para dias frios. Finalizamos o jantar com morangos flambados, sorvete fior di latte e folhinhas de manjerição (R\$42).

A carta de vinhos oferece 24 rótulos da Liber Wines de R\$99 a R\$1.200. Para harmonizar com o show de frutos do mar presente no menu, o Chablis Germon de Laffite 2023 (R\$398) é uma excelente escolha, tipicamente mineral e de acidez viva.

A ala gourmet da Modernos e Eternos tem o mesmo horário de funcionamento da mostra - terça a sexta de 14h às 22h, sábado de 12h às 22h e domingo de 12h às 19h. Recomenda-se a compra antecipada dos ingressos (R\$90 inteira) on-line pelo site modernoseternosbh.byinti.com.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

Olivia Mediterrâneo na Modernos e Eternos

FOTOS/Gustavo Xavier



Restaurante Travessia

FOTOS/Léa Araújo



Polvo com cuscuz marroquino



Namorado com batatas coradas



Gratin de bacalhau



Morangos flambados com sorvete fior di latte

01/Morandé Adventure Colinas de Ranquil País 2021

Pablo Morandé fundou a vinícola Morandé em 1996 já com intuito de destacar a diversidade desconhecida dos terroirs chilenos e de explorar as vinhas velhas da região de Maule e Itata. A linha Adventure é resultado do trabalho experimental dos enólogos da Morandé em busca de vinhos excepcionais e uma expressão nunca antes vista no Chile, como o tinto Colinas de Ránquil País. A sommelière e embaixadora da Viña Morandé no Brasil, Keli Bergamo, destaca o cuidado, valorização e resgate cultural das vinhas antigas, que reverberam em outras áreas chilenas, criando assim uma teia de sustentabilidade. Vinhedos de mais de 120 anos garantem a maturação equilibrada das uvas, segundo o diretor enológico Ricardo Baettig. Levada pelos colonizadores espanhóis para o Chile por volta do século 16, a uva País se beneficia das brisas frescas advindas do Oceano Pacífico no Valle del Itata. O Morandé Adventure Colinas de Ranquil País 2021 é um varietal envelhecido por 12 meses em carvalho francês usado de 225 litros e por mais 6 meses em barricas de lenga, árvore nativa do Chile. O resultado é um vinho leve, fluido, fácil de beber, repleto de frutas vermelhas frescas e um toque terroso. Tive o prazer em degustá-lo na masterclass promovida pela Casa Rio Verde. Na promoção de lançamento, o vinho sai de R\$438 por R\$285.



Morandé Adventure Colinas de Ranquil País 2021

02/Festival de Caldos Matula

O lema das sócias Maria Clara Magalhães e Carolina Fadel do Matula Cozinha é aliar saúde e afeto no prato, além de mostrar que a comida ultracongelada pode ser saudável e saborosa. Para esse inverno, as sócias lançaram um kit de caldos confortantes com cinco sabores a R\$100. São facilmente aquecidos no forno, air fryer ou micro-ondas, na própria embalagem. Os preferidos da Maria Clara são o de mandioca com costela e abóbora com gorgonzola, coincidentemente foram os que mais gostei. O interessante é variar durante a semana e alternar com a canja, o feijão com linguicinha caipira e a canjiquinha de milho crioulo vermelho com costelinha de porco. “Usamos o milho do Projeto Crioulo da Fazenda Vista Alegre. O Lucas desenvolveu o resgate de sementes antigas, que não sofreram transgenia e preservam suas características ancestrais. A fazenda fica em Capim Branco, aqui perto de Belo Horizonte, e é a maior produtora de orgânicos do Brasil. É um trabalho que teve reconhecimento de grandes chefs da gastronomia brasileira,” conta a nutricionista Carol Fadel. Delivery pelo site: matulacozinha.com.br.



Canjiquinha de milho crioulo vermelho com costelinha de porco

03/A densidade dos molhos do chef João Paulo Oliveira

Na minha última visita a Casa Calixto, observei o quão intensos de sabor são os molhos preparados pelo chef João Paulo Oliveira. No caso, eles não são apenas instrumento de ligação entre os elementos do prato, são quase que a estrela principal. A salsa de tomates levemente apimentada dá vida aos anéis de lula empanados no fubá crioulo (R\$66). No copinho, o camarão rosa (R\$99) envolto em massa filo vem afundado em uma combinação agridoce salivante de manga e especiarias. Com sua característica umami, o tucupi com ervas finas besunta a pescada amarela e vieiras (R\$148). Até o aioli, primo luxuoso da maionese, destaca-se na porção de polvo à galega (R\$97). Pode parecer comum o chorizo com arroz à piamontese (R\$129), mas além de serem brilhantemente executados, levam um molho roti denso, colagenoso, inesquecível. A mesma untuosidade brilha na demi-glace que rega a barriga de porco prensada e cozida lentamente (R\$86). A boca vira um brejo só de lembrar dessas maravilhas.



Lulas Douradas e salsa fresca