

/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

— Léa Araújo



Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes 2025

“MINEIRIDADE em Movimento” foi tema da 28ª edição do festival que reuniu cerca de 80 chefs e um público de 75 mil pessoas em uma extensa programação

FOTOS/Léa Araújo

01-Festim Onildo Rocha e Gabriela Guimarães

Os tradicionais jantares harmonizados a quatro mãos (R\$600) fazem parte de uma das programações mais cobiçadas do festival. Fiquei encantada pela criatividade, beleza, ousadia e combinação surpreendente de sabores dos chefs Onildo Rocha e Gabriela Guimarães. Caju e chocolate, que normalmente seriam usados em pratos doces, foram apresentados em versões salgadas espetaculares. Onildo Rocha explorou por completo o caju ao cozinhar a fruta no tucupi preto com cajuína e aproveitar a castanha do caju para fazer uma cremosa musseline – genial. Com o leite de castanha de caju, o chef fez uma espécie de véu para cobrir as ovas de ikura e folhas de coentro. Foi dele o prato de cordeiro extremamente macio e rosado sobre uma saborosa glacê e duas texturas de feijão verde: grãos crocantes e pasta com curry verde Gabriella Guimarães também despertou suspiros ao apresentar uma combinação nada usual de peixe com chocolate. Na Catalunha, o chocolate é usado em pratos salgados para dar cor e textura, inspiração para Gabriela criar sua versão de Badejo envolvido no denso molho de chocolate, avelã, tomate e alho. Ela fechou o menu com uma sobremesa bem elegante composta de sorvete de amendoim com calda caramelada e cubos de maçã infusio-nada na canela. Vinhos mineiros e portugueses acompanharam o jantar, a começar pelo Casa Geraldo Arte Chardonnay Reserva. Na sequência veio o Maria Maria Juliana Syrah Rosé, depois o Quinta da Lacedira Douro e finalizamos no Vinho do Porto Valriz.



Caju, tucupi e ikura – Badejo, avelãs e chocolate

02-Sunset na Vinícola Trindade

Novidade no festival, o pôr do sol na vinícola Trindade recebeu os chefs Bruna Rezende e Paulo Machado, que cozinham ao vivo na recém-inaugurada vinícola em Bichinhos (R\$440, vinhos à parte). “Frequentamos os eventos do Fatura desde as primeiras edições e adoramos o agito de Tiradentes. Contratamos o Grupo Vitácea para fazer uma avaliação do terroir e análises de vento, insolação, altitude, amplitude térmica, influência da Serra São José, que comprovaram condições ideais para produzir vinho de inverno de qualidade. Hoje, dia 30 de setembro, faz dois anos que plantamos a primeira muda. Temos 1,5 hectare de Syrah e 0,5 hectare de Sauvignon blanc, já que são as castas até então testadas que melhor se adaptaram à técnica da dupla poda. A expectativa é produzir 4.000 garrafas, com o lançamento das primeiras garrafas em novembro,” se orgulha Kenia Menezes. A vinificação está sendo feita na vinícola parceira Alma Gerais, em Lavras, por questões logísticas. Uma parte da Sauvignon Blanc vai estagiar em cubas de concreto para mostrar o comportamento da uva submetida a diferentes técnicas de vinificação. Barricas de carvalho também serão usadas para os tintos. O moderno wine bar foi projetado em domo geodésico, estrutura conhecida pela eficiência do espaço, redução de desperdício de material e harmonia com a natureza. Enquanto o próprio vinho não está pronto, a Trindade apresenta cerca de 40 rótulos de 9 vinícolas mineiras parceiras, disponíveis para consumo em garrafas durante o sunset que acontece aos sábados.



Vinícola Trindade_Foto_Douglas_Mendes

03-Mineiridade à Mesa - Tragaluz

Jantares elaborados especialmente para o festival são promovidos por restaurantes parceiros, como o Festim do Tragaluz em cinco tempos (R\$532). Ótima oportunidade para passear pelo cardápio da casa e explorar os pratos consagrados. Adoro começar pela entrada “Minas é Muitas”, composta de quiabo enrolado no “lardo mineiro”, jiló na mostarda L’Ancienne, broinha de milho fresco com queijo azul mineiro, tomatinhos assados e coalhada de cabra. Na sequência, veio o confortante creme de abóbora assado com chips de carne seca. As opções para o primeiro prato principal foram o gnocchi de mandioca com linguíça caipira mineira e parmesão d’Alagoa ou o arroz negro cremoso com castanhas e truta defumada, nem sei dizer o mais saboroso. Na próxima etapa foi difícil escolher entre Pintada Tragaluz, aquele icônico arroz caldoso de galinha d’Angola confit ou a bochecha de porco glaciada com um denso roti e um aveludado purê de cará defumado. A tática que sempre adoto é garfar o prato do companheiro, já que no Tragaluz todos os pratos são sempre ótimas pedidas. Tão famosa quanto a Pintada Tragaluz, a Goiabada Tragaluz é prensada na castanha de caju granulada, frita na manteiga, deitada no queijo cremoso e acompanhada de sorvete artesanal de goiaba, maravilhosa. Vale a pena provar também o doce de leite ligeiramente queimado com farofinha de nozes, queijo Canastra meia cura e sorvete de queijo.



Pintada Tragaluz e Bochecha de Porco

04-Na Praça da Rodoviária e no Santíssimo Resort

Fernanda Fonseca me conquistou com a deliciosa moela ao molho de vinho, servida com telha de pão de queijo (R\$45). Outra iguaria raiz que me encanta é o pé de porco, e a Naiara Faria serviu essa maravilha com dobradinha e aquele caldo saboroso (R\$50). Torresmo não pode faltar no festival mineiro e os especialistas Vitor Martins e Cristóvão Laruça apresentaram muito bem suas versões carnudas e pururucadas (R\$45). Yves Saliba levou bolinhos cremosos por dentro e crocantes por fora – croquete de cupim e arancini de camarão (R\$45 cada porção com 5). A dupla Rafael Pires e Renato Martins trouxe sabores de Macaé/RJ em um arroz de frutos do mar com camarão, polvo e lula (R\$55). Gelatos inusitados como o de cogumelos do Enzo Ceccin diretamente da Praia do Rosa/SC e o sabor Gin Tônica criado pelo Rodolfo Mayer surpreendem o paladar de quem está aberto a novas experiências. Famosas das redes sociais, Ju Lima (referência em churrasco) e Juju Guerra (professora de Gastronomia) ensinaram na Cozinha ao Vivo receitas com arroz Camil e deram dicas valiosas no preparo de receitas simples com toque de sofisticação. No Espaço Produtos e Produtores, conheci um pouco das riquezas das redondezas de Tiradentes como os biscoitos caseiros da Jô, as cachaças Mazuma Mineira e os queijos, charcutaria e feijões da Fazenda Pimenta.



Chefs - Fernanda Fonseca, Yves Saliba e Cristóvão Laruça.jpg



Produtores - Biscoitos Caseiros da Jô, Fazenda Pimenta e Mazuma Mineira