



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

L  a Araújo

CHEF Ana Clara Valadares mostra sua cozinha de herança no hipercentro de BH

H   dois meses a Galeria São Vicente ganhou um restaurante moderno, comandado por uma jovem moça de 30 anos, vinda de Pedro Leopoldo. Com passagem pelas cozinhas da chef Bruna Martins (Birosc  a e Florestal), Ana Clara traz para o Tom Cozinha pratos autorais baseados em sua memória afetiva, com influência das festas de congado, que marcaram sua infância no interior.

Receitas mineiro-contemporâneas podem ser apreciadas no amplo e arejado salão, com vista para o Mercado Central e para as pinturas do Circuito de Arte Urbana (Cura). Ao chegar ao Tom Cozinha, a infusão gelada de poejo e limão siciliano    cortesia da casa.

Servido a princípio apenas nas sextas-feiras, das 12h às 16h, o almoço executivo    uma oportunidade para desfrutar de um menu com entrada, principal, sobremesa e drink (com ou sem álcool) por R\$94, renovável mensalmente.

Fitas crocantes de abobrinhas verdes e amarelas envolvem um creme t  mb  m de abobrinha com hortelã e gorgonzola de colher Serra das Antas. Essa espetacular salada leva mais outro queijo especial, o Gomeiral da Queijaria Santo Ant  nio, fin  ssimamente ralado por cima,   l  m de castanha de caju para dar crocância. Outra opção leve e refrescante    o toast de brioche com cubos de peixe branco, molho tártaro e picles de maxixe. Para quem gosta de começar com uma entrada quente e confortante, a sopa de tomates tostados está imperdível,

com creme de queijo fresco e crocante de cebola roxa com farinha de grão de bico.

Em uma cumbuca, cubos de carne, arroz sujo no seu molho, batata palha e molho poivre de pimenta de cheiro resultam em uma combina  o perfeita para serem misturados a cada garfada. O bife de fil      milanesa    farto e acompanha uma ótima salada de batata, folhas e ovo perfeito. Encantei-me ainda pelo nhoque de batata com o sabor marcante do creme de queijo minas, abóbora caramelizada, gema curada e rúcula selvagem. Uma nuvem do tal Gomeiral deu mais um toque especial para esse prato vegetariano.

C  trica e deliciosa, a geleia de manga com gengibre chega em camadas com mousse de leite e base de farinha de amêndoas, para provar que a mistura de manga com leite    um sucesso e faz bem. Ana Clara desenvolveu uma calda de sucrilhos para derramar sobre o bolo de milho, adorei a ideia.

T  lio D'Angelo    o responsável pela carta de coquetéis e pela concep  o do espaço. Escolheu a tonalidade vermelha para desenvolver suas elegantes combina  es. Em cartaz no menu, o Crepúsculo mescla gin, cranberry, limão siciliano e clara. Um perigo, já que    bem equilibrado e com certeza dará vontade de repetir.

Mais experiências gastron  micas no www.degustatividade.com.br

Tom Cozinha

FOTOS/L  a Araújo



bif  o    milanesa e salada de batata



cumbuquinha de carne com arroz sujo e palha



salada de abobrinhas



Chef Ana Clara Valadares



milho e sucrilhos



sopa de tomates

01/Champagne Bollinger

Desde 1829, a família Bollinger produz grandes vinhos com um estilo poderoso, refinado e complexo. Durante 30 anos, a Maison foi comandada pela jovem vi  ua Elisabeth Bollinger, que manteve métodos tradicionais de envelhecimento em barricas de carvalho e permanece até hoje. Milagrosamente, em Champagne, a Maison Bollinger preservou as duas únicas parcelas de videiras que permanecem ilesas    praga filoxera: Clos Saint-Jacques e Chaudes Terres, em A  ,   l  m de ser uma das únicas grandes marcas a produzir a maioria das uvas, espalhadas por 180 hectares. Em 2012, a casa foi a primeira na França a ser certificada como "Alto Valor Ambiental". O Champagne Bollinger Special Cuv  e Brut    composto por mais de 85% de Grands e Premiers Crus das três principais castas de Champagne: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay e 15% Meunier. A maioria dos vinhos de reserva são parcialmente guardados em garrafas magnums entre 7 e 15 anos. Suas finíssimas e aveludadas bolhas exaltam notas de ma   a assada, pera, nozes, brioche e especiarias. Em boca revela-se complexidade, persistência e vivacidade. Espetacular. Disponível na Mistral Vinhos por R\$1.248. Apreciamos com fromage de tete e foie de poulet    la Jacques Pepin.



Champagne Bollinger

02/Rex Bibendi participa do Circuito Chefs contra o Câncer

Arroz de pato sempre foi um prato emblemático da Rex Bibendi, desde os tempos em que a loja de vinhos era o foco principal. Depois da reinaugura  o, a chef Jana Barrozo manteve o prato, com ajustes na receita. Há quem sinta saudades do antigo arroz, que levava pato desfiado, azeitonas, nozes pecan, linguiça e ervilhas, em uma apresenta  o mais sequinha, digamos. Particularmente, prefiro a nova versão que apresenta um arroz bem caldoso, entremeadado de um suculento pato desfiado, paio, ervilha torta e finalizado com compota de laranja Bahia e picles de rabanete, elementos deram uma deliciosa acidez ao prato (R\$76). Em atendimento aos antigos clientes, a chef voltou com arroz agulhinha, para se aproximar    receita anterior, e manteve a suculência que o arroz merece. Aproveite para conferir esse   cone Rex Bibendi até o final do mês de setembro, já que parte do valor do prato será destinado    Casa de Acolhida Padre Eustáquio – Cape, institui  o que acolhe crianças e seus acompanhantes durante o tratamento de câncer e outras doenças. Além de contribuir com a causa, a compra do prato dá direito a concorrer ao ingresso para o jantar de gala do dia 30/09.



Arroz de Pato

03/Canes na Casa Calixto

Carne de boi com suas clássicas combina  es de massas e risotos são definitivamente os pratos mais pedidos nos restaurantes, por mais que pareçam banais. Geralmente não oferecem grandes surpresas, estão em certa zona de conforto. Na Casa Calixto, entrecote, filé mignon, chorizo e paleta surpreendem pela excelência no preparo. O chef João Paulo Oliveira prepara as carnes na brasa, o que agrega camadas de sabor,   l  m de servir com acompanhamentos tão deliciosos que por si só já s  riam bons principais. Seu arroz    piamontese com cogumelos entrega bem mais que um risoto (a meu ver) servido com chorizo Angus no braseiro ao denso molho roti (R\$131). O linguine cacio e pepe tem um toque levemente defumado, perfeito para o escalope de filé mignon e um indispensável brócolis na brasa (R\$137). Até o tomate    provençal brilha ao lado do flat iron ao molho poivre com salada de folhas e batata r  stica (R\$133). A famosa receita Bourguignon ganhou uma versão com o entrecôte grelhado no forno a carvão com cenoura bastonet, cogumelos paris, bacon lardon, brócolis e a amada batata r  stica (R\$135). A novidade    que a Casa Calixto abre para almoço a partir de quarta-feira com o mesmo cardápio do jantar.



Entrecote Bourguignon