

/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

GRANDES nomes da gastronomia nacional se unem em noite beneficente à Casa de Acolhida Padre Eustáquio



Victor Zuliani, à frente do Montê Bar e Terraço Niê, preparou um coquetel de recepção repleto de sabores no salão de eventos CentoeQuatro. A suculentíssima rabada desfiada envolvida por massa filo tomou forma de um mini strudel espetacular. Mergulhado no purê de pupunha, o camarão ganhou um toque de melado de romã e o tartar de carne foi envolvido pelo molho de ostra. Cogumelos com hummus de castanha de caju foram servidos no pão pita, mais um snack que abriu a noite junto com o espumante Villa Rosa Blanc De Noirs Extra Brut, da região da Bairrada.

Morena Leite se baseia no tripé da culinária saudável com técnica francesa e ingredientes brasileiros em seu restaurante Capim Santo (SP). Apresentou no jantar seu clássico ceviche de peixe branco com coco em um perfeito equilíbrio de picância e acidez. Ótima harmonização com o vinho Alma Gerais Prímus Sauvignon Blanc 2024, produzido em Bom Sucesso, Sul de Minas Gerais.

Onildo Rocha cria pratos brilhantes, inspirados em suas expedições pelos biomas do país, para o Notiê, Abaru e Cozinha Roccia. Em suas mãos, diferentes texturas de caju em combinação com tucupi e ovas surpreenderam pela elegância e finesse. O delicado Falernia Rose 2024 do Vale do Elqui acompanhou essa inusitada transformação da fruta em uma entrada salgada.

Marco Renzetti conquistou uma estrela Michelin no restaurante Fame Osteria e também atua como chef executivo do Nino Cucina. Sua receita de lumaconi alla genovese consiste em uma massa em forma de concha ao molho de ragu e fonduta de parmesão. Foi acompanhado pelo tinto Musita Syrah Organicus

Sicilia DOC 2022.

Rachel Codreanschi é a primeira mulher a chefiar os seis restaurantes e bares do complexo hoteleiro de luxo Rosewood. Extremamente caldoso, suculento e confortante, seu arroz de pato e cogumelos diversos com linguiça artesanal e tucupi arrancou suspiros. Segundo a chef, o segredo foi usar 40% de pato e 40% de cogumelos para apenas 20% de arroz. Ficou excelente com o vinho tinto alentejano Nunes Barata 2021.

Lucas Corazza, confeitoiro jurado do programa “Que Seja Doce”, adotou o jantar com a torta de banana, baru e cacau de origem do Brasil lindamente finalizada com ganache de banana caramelizada. Boa combinação com o vinho do Porto Menin Late Bottled Vintage 2019.

Por trás dos pratos, alunos da Le Cordon Bleu em parceria com a UniBH e do Instituto de Hospitalidade e Artes Culinárias (INHAC), se aliaram aos chefs na realização da nobre causa Chefs Contra o Câncer.

A venda de convites somados ao leilão e outras doações arrecadaram R\$220.500 para a CAPE, que hoje acolhe mais de 600 crianças e adolescentes. Ao longo do mês de setembro o Circuito Chefs Contra o Câncer teve a participação de mais de 800 pessoas nos 33 estabelecimentos parceiros. Para dar continuidade às doações, acesse cape-mg.org.br/seja-um-doador-cape.



Texturas de Caju com ovas e tucupi do Onildo Rocha

Chefs Contra o Câncer 2025

FOTOS/Léa Araújo



Chefs ao lado do presidente da CAPE José Marcílio e da superintendente Mônica Araújo



Arroz de pato e cogumelos da Rachel Codreanschi



Ceviche de peixe e coco da Morena Leite



Torta de banana, cacau e baru do Lucas Corazza



Lumaconi alla genovese do Marco Renzetti

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

01/Vinícola Mil Vidas

“Mil vidas eu tivesse, mil vidas eu daria pela libertação da minha pátria”, foi uma das últimas palavras atribuídas a Tiradentes, ícone da Inconfidência Mineira. Inspirados na história e na memória do herói, Wander e Berenice Figueiredo escolheram o nome Mil Vidas para dar início ao sonho de colher uvas em Ritópolis/MG, cidade bem próxima a São João Del



Wander e Berenice – Vinícola Mil Vidas

Rei e Tiradentes. A vinícola oferece tour guiado ao vinhedo, degustação e restaurante. Ao caminhar pelo parreiral, os visitantes têm a oportunidade de aprender as particularidades do cultivo de dupla poda. Em seguida vem degustação dos três vinhos Mil Vidas: Sauvignon Blanc, Rosé e Syrah, acompanhados por cinco queijos premiados e charcutaria, todos provenientes da região do Campo das Vertentes (R\$180). A última novidade foi o plantio de 2.000 mudas de Cabernet Franc e 500 de Tempranillo, variedades que serão engarrafadas daqui a três anos. Em Belo Horizonte, as garrafas Mil Vidas podem ser adquiridas na Liber Wines (R\$169 a R\$185).

02/Buffer A Chef na Liber Wines

Os almoços de sexta-feira na Liber Wines estão fazendo sucesso com a parceria da Chef Bruna Costa, à frente da cozinha do buffet A Chef – Art of Catering and Home. O menu executivo com entrada, principal e sobremesa sai por R\$89 e muda a cada semana. Na última sexta, começamos por uma salada de folhas com cenouras glazeadas no melaço de cana e molho de frutas vermelhas. Na sequência, foi servida uma fraldinha assada com rub de café e cerveja preta acompanhada de linguine ao molho pesto. Finalizamos com panna cotta de maracujá. Como sugestão de harmonização, o sommelier Osvaldo Torquete indicou o tinto português Pre-texto Palhete (R\$265), elaborado com uvas brancas e tintas tradicionais do Dão em co-fermentação. As variedades Jaen, Alfrocheiro, Encruzado e Bical ao serem fermentadas juntas entregam um vinho balanceado, de cor viva e com a típica elegância dos vinhos do Dão. Rótulos em taça também estão disponíveis para acompanhar a refeição.



Chef Bruna Costa

03/Restaurante Su

Inaugurado em novembro do ano passado, no quarto piso do Diamond Mall, o Su é um restaurante de ambiente requintado, especializado em comida japonesa. Pertencente ao Attivo Group, que comanda oito operações de restaurante em São Paulo e no Rio de Janeiro, a unidade belo-horizontina traz ingredientes regionais ao menu como quiabo, milho, barriga de porco e goiabada, com toques asiáticos. Teriyaki, o característico molho de sabor adocicado, entra nas receitas dos snacks quentes de quiabo em rodela (R\$32), de milho cozido na espiga (R\$41) e na robata de barriga de porco cozida por 5h (R\$39). Os tradicionais sushis e sashimis de atum e salmão podem ser apreciados em duplas e fatias de cinco unidades ou em combinados. Enguia (R\$86), ouriço (R\$73), vieiras (R\$56) e centolla (R\$103) também estão disponíveis para aqueles que se aventuram em conhecer novos sabores. A seleção do chef com oito niguiris especiais (R\$181) pode ser composta de barriga salmão, carapau crispy rice e jyo salmão codorna. A sobremesa mais mineira do cardápio é a cheesecake cremosa com calda de goiabada (R\$40), adorei.



Combinado Su