

/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

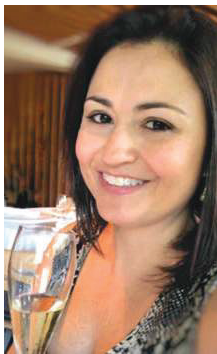
—
Léa Araújo

Maestras da Cozinha

PACATO celebra quatro anos com jantar especial comandado por mulheres

FOTOS / Léa Araújo

FOTOS / Celina Aquino



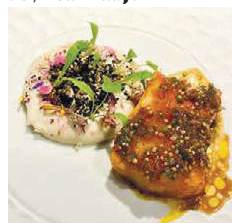
Angus, mandioca e nata



Capetele de galinha caipira, milho verde e banana



Gelado de queijo de cabra, doce de leite de ovelha, jabuticaba e castanha de pequi



Pirarucu, ajíes amazônicos, chimichurri e purê de inhame



Maestras da Cozinha

O protagonismo feminino na construção da culinária mineira, brasileira e latino-americana foi a essência da comemoração do quarto aniversário do Pacato. O chef Caio Soter destaca que “Hoje temos uma equipe majoritariamente feminina na cozinha do Pacato, que aconteceu de uma forma natural. Nessa noite elas são as estrelas, uma homenagem às avós, mães e tias que alimentam suas famílias. Nossas subchefs Thamires e Helena, ao lado das maitresses Del e Poliana, recebem grandes nomes da gastronomia, como Janaína Torres, eleita Melhor Chef do Mundo pelo 50 Best e Marsia Taha, premiada Melhor Chef da América Latina pelo mesmo ranking, além da querida Ana Gabi Costa, destaque em Belo Horizonte, à frente do restaurante Trintaem, Bar Coreto e Broa Café.” O menu degustação em 8 tempos (R\$545) mostrou um pouco do trabalho memorável de cada uma das cozinheiras.

Ana Gabi levou um prato aparentemente simples, construído a partir de três ingredientes comuns - carne de boi, mandioca e nata - porém cheios de camadas. De características semelhantes às do filé mignon, o peixinho é extraído do dianteiro do boi. Macio e no ponto perfeito, o corte Angus foi servido com purê de

mandioca frito, em formato triangular e um molho espetacular. “Meu molho de nata fresca é feito com cebola, manteiga, cachaça amburana para dar uma profundidade de sabor e o toque especial do shoyu artesanal da Santêra Fermentados, produtor artesanal de Rio Acima, que trabalha com inoculação com koji,” revela a chef Ana Gabi sobre o prato que eu mais gostei na noite. Ela brilhou também na sobremesa: gelado de queijo de cabra, doce de leite de ovelha, jabuticaba e castanha de pequi. Em seu restaurante Trintaem, as sobremesas recebem a mesma dedicação dada aos pratos salgados.

Janaína Torres surpreendeu com um consommé de banana, derramado por cima de delicados capelettis recheados de galinha caipira e de milho verde. Seu outro prato me lembrou uma canjiquinha enriquecida com bacon e tucupi, finalizado com um baía camarão. Foi no Pacato que Janaína conheceu o Projeto Crioulo e fez questão de elaborar pratos com o milho crioulo para apresentá-lo nos vários eventos de gastronomia pelo mundo.

Marsia Taha trouxe sabores bolivianos de seu restaurante em La Paz, focado na cozinha amazônica. Seu pirarucu foi envolvido por um chimichurri de ajíes amazônicos, ao lado de um

aveludado purê de inhame, lindamente decorado com sementes, flores e brotos. Achei interessantíssima a combinação de cordeiro e mamão verde que ela criou no mais delicioso snack da noite.

Thamires e Helena marcaram presença em mais outros ótimos snacks. Em um canudinho de casquinha bem fina, Helena preparou um recheio cremoso de requeijão, milho e oropronobis. Já Thamires fez um mini sanduíche de porco, pequi e maxixe. Teve ainda o bife à cavalo da Janaína, transformado em uma bocado só, e a mescla do adocicado da abóbora e amendoim com o presunto cru no snack da Ana Gabi. Del Oliveira apresentou muito bem os vinhos sugeridos para harmonização (R\$230,60), dentre eles o mineiro Cria Chardonnay da enóloga e viticultora Isabela Peregrino, referência do cenário de vinhos em Minas Gerais. Vinhos bolivianos da Uvarenda, vinícola boutique localizada no Vale de Samaipata, levam o nome 1750 em referência a altitude dos vinhedos plantados no alto de uma colina. Degustamos o Trivarietal das castas Ruby Cabernet, Malbec, Merlot e o Gran Reserva Cabernet Sauvignon.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

01/Manzanilla Velo Flor

A região de Sanlúcar de Barrameda é famosa por sua tradição vinícola e pela produção de manzanilla, um tipo de Jerez único devido ao microclima local influenciado pelo rio Guadalquivir e o Oceano Atlântico. Velo Flor é o Manzanilla de referência da Bodegas Alonso, fundada por Fran Asencio e seu irmão após adquirirem mais de 250 mil litros de vinhos oxidativos lendários que outrora pertenceram a Pedro Romero, Gaspar Florido e Fernando Mendez. Os Asencio adquiriram também 13 hectares de vinha orgânicas em Jerez Superior, o melhor terroir de albariza, em áreas como Balbaina e Miraflores para elaborarem o Manzanilla Velo Flor. O vinho passa por criação biológica de nove a dez anos em tonéis de 600 litros de carvalho americano, com espessa camada de flor. Resulta em um Manzanilla muito mais estruturado e profundo, de coloração dourada escura e salinidade marcante com nuances de amêndoas tostadas e curry. Está em promoção na Winebrands de R\$620 por R\$341.



Manzanilla Velo Flor

02/Jerez no Gata Gorda

Secos e salinos, doces e caramelados, para conhecer os diferentes estilos de Jerez em BH, o Gata Gorda é o lugar certo. Durante a Sherry Week, a degustação com quatro taças de 45ml passou pelo Fino, Amontillado, Oloroso e Cream com três recomendações de harmonização para cada estilo. O cardápio corriqueiro da casa oferece ainda, em taças, o Manzanilla (R\$58 - 90ml), o Palo Cortado (R\$59 - 60ml) e Pedro Ximenez (R\$45 - 50ml), que completa os sete tipos de Jerez. A sommelière Erika Firmo selecionou as respeitadas bodegas Sánchez Romate e Delgado Zuleta para o portfólio. Comece pelo Manzanilla e também pelo Fino com a seleção salumeria artesanal com azeitonas temperadas (R\$60), a sacanagem à moda catalã (R\$25) e o pan com tomaca e anchovas (R\$30). De estrutura mais evoluída, o Amontillado pede algo mais potente como o Pato Donut's (R\$55), dois suculentos e carnudos croquetes de pato. Palo Cortado é um estilo cheio de complexidade, assim como o guioza de galinha caipira à carbonara com tulipinhas ao gochujang (R\$70), sensacional.



Guioza de galinha caipira à carbonara com tulipinhas ao gochujang

03/Broa Café

Dentre as quitandas tipicamente mineiras, a broa é um ícone e se apresenta em diferentes texturas e receitas. Ana Gabi elaborou o cardápio do Broa Café com quatro opções de broas, sendo de tabuleiro e queijo minas artesanal (R\$18) sua preferida. A broca de canjica (R\$15) é feita com queijo fresco, fica mais úmida e macia, com versão recheada de requeijão cremoso e goiabada (R\$25). Vai goiabada também na Broa Caxambu (R\$15), de textura mais firme e sequinha. Está imperdível a pamonha assada em formato de tostex (R\$38), recheada com queijo minas artesanal, bacon e a pasta de tomate seco caseiro da Nay, criada pela empreendedora Nayara Srreldin em Carmópolis de Minas/MG. O padeiro Igor Fernandes desenvolveu um pão de batata especialmente para o Broa Café, em formato de pão de forma para ser cortado em fatias de tostex, deliciosamente recheado com requeijão de raspa e um toque de mel sutil, para dar uma leve adocicada (R\$35). Não deixe de provar o bolo molhado de coco (R\$22), dos deuses! Os cafés são da Academia do Café nas versões coado (R\$10), filtrado V60 (R\$20) e espresso (R\$12). Adorei o suco de caju gaseificado (R\$15).



Bolo molhado de coco e bolo de festa