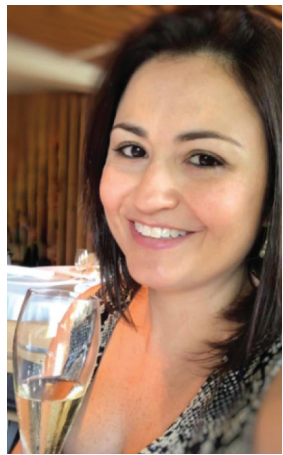


/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

CASULO, restaurante de resgate da cultura regional pelas mãos da chef Marina Leite



Situada no município de Santana do Riacho/MG, na Serra do Cipó, Lapinha da Serra é um vilarejo com mais de 300 anos de história aos pés da Cordilheira do Espinhaço. Destino de ecoturismo, famoso pelas paisagens montanhosas, cachoeiras e ventos constantes, está prestes a se tornar referência gastronômica pelas mãos da chef Marina Leite. Após dois anos de pesquisas e estudos sobre os costumes do povoado, lançou um brilhante menu degustação de nove etapas (R\$295 / R\$530 com vinhos) para que a cultura alimentar da Lapinha se mantenha viva. Guilherme Pedroso, sócio, padeiro e sommelier da casa, selecionou vinhos mineiros, muitos deles já premiados, para a harmonização.

Identidade alimentar, insumos de poder econômico regional e preservação do Cerrado são os três pilares do menu. “A história gastronômica da Lapinha se baseia em uma alimentação de subsistência. Por aqui as pessoas consumiam sopa de banana com cebola roxa, engrolado de taioba e angu de banana capucha verde. Mapeamos os ingredientes que fazem parte da identidade cultural do povoado como amendoim preto, arroz vermelho, feijão de corda. Listamos produtores que ainda representam um expressivo fator econômico na comunidade, a exemplo do caju, figo, galinha e porco. Por fim, relacionamos o que o Cerrado nos fornece através do extrativismo, tais como pequi, murici e jatobá.” detalha Marina Leite.

O espetáculo começa com quatro petiscos feitos somente com o que existia na Lapinha há 100 anos atrás. A base é uma espécie de tartelete feita com banana capucha e um pouquinho de banha de porco. Os recheios combinam sabores intensos: carne serenada com gema caipira e pimenta cumari; requeijão de raspa com presunto cru de porco caipira, jabuticaba e pequi; coalhada seca com lambari curado, limão capeta, geleia de gabirola e murici e patê de fígado de galinha com

tamarindo – repetiria todos.

Adorei a folha de azedinha usada para envolver o boursin com tomate e pimenta, acompanhado de sorbet de caju e rosas. Vale destacar que dentro do restaurante Casulo funciona uma gelateria que usa apenas leite de ovelha, nata da ovelha e açúcar demerara orgânico, absolutamente sem produtos industriais.

Só pelo cheiro, o angu de banana capucha com frango caipira, broto de embaúba e barriga de porco defumada já arranca suspiros dos comensais. A cada colherada vinha aquela sensação de conforto e vontade de passar a noite só nesse prato. Porém mais delícias ainda estavam por vir. O polêmico jatobá com seu cheiro forte foi suavizado ao fazer parte do nhoque temperado com maria preta, planta conhecida como caldo Knorr natural. Foi servido com almôndegas de cordeiro, cebola roxa, brodo de vinho de jabuticaba e coalhada seca de ovelha.

Por 10 anos o Casulo funcionou como uma risoteria e o sonho da chef era adaptar a receita para substituir o arroz arbóreo pelo arroz vermelho, ingrediente artesanal tradicional da agricultura familiar da região da Serra do Cipó. O sexto tempo do menu degustação é o risoto de arroz vermelho, com leve toque de beterraba combinado perfeitamente com queijo feta de ovelha e castanha de caju.

Desenvolver um gelato frito de geleia de mocotó em crosta de amendoim preto, café, rapadura e fubá foi uma ideia genial. O sorvete tem textura absurdamente cremosa e crocante por fora e o que mais importa, saborosíssimo. Na sequência, uma outra maravilha gelada: sorbet de jabuticaba com cachaça infundada no araticum. Aquele chá digestivo de rosmaninho finaliza a experiência, acompanhado de biscoitinho de mandioca, queijo branco, gabirola e melado de cana.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

02/Casa Sempre Viva

Em celebração aos 11 anos do Casulo, Marina Leite convidou o chef Yves Saliba para um encontro das gastronomias da Itália e de Minas Gerais. O jantar de quatro tempos harmonizados (R\$186 + R\$130 com vinhos mineiros e italianos) foi realizado na recém-inaugurada hospedagem de experiências Sempre Viva, voltada ao turismo de regeneração e à conexão com a natureza. São três suítes – uma equipada com hidromassagem e outra com sauna – todas com uma belíssima vista da serra. Ao longo do ano os anfitriões Marina e Guilherme lançarão na Sempre Viva diversos eventos ligados à gastronomia. Para a primeira vivência da casa o padeiro Guilherme preparou antepastos de jiló defumado com sete ervas da própria horta e de umbigo de banana com castanha de caju, acompanhados de ciabatta e foccacia artesanais. Com toda sua elegância culinária Yves Saliba serviu uma tortellini de rabada com creme de queijo do serro e pickles de maxixe. Marina Leite trouxe uma interessante mescla de sabores intensos do gorgonzola com presunto cru da Lapinha e figo e baunilha do cerrado sobre uma folha de acelga. Broinha de fubá, café e creme de doce de leite foram apresentados em forma de tiramissu, uma fusão de Minas e Itália para finalizar a noite em grande estilo. Acordar no dia seguinte com quitutes mineiros feitos na hora foi muito especial.

FOTOS / Léa Araújo



Chef Maria Leite



Azedinha, boursin, tomate, pimenta, caju e rosas



Petiscos Lapinha 100 anos



Nhoque de jatobá e maria preta, almôndegas de cordeiro, cebola roxa, vinho de jabuticaba e coalhada seca



Casulo



Angu de banana capucha, frango caipira, broto de embaúba e barriga de porco defumada

01/Sabina Syrah Seleção de Parcelas 2024

Cultivado na Serra da Canastra sob os cuidados da técnica de dupla poda, a 1.100 metros de altitude, o vinhedo São Miguel produz o vinho premiado como Melhor Vinho Tinto Brasileiro pelo Guia Descorchados 2025. A partir de variações identificadas no solo, o enólogo-chefe da Sacramentos Vinifer, Alejandro Cardozo, elaborou o Sabina Syrah Seleção de Parcelas 2024 em um pequeno lote de 1350 garrafas. A vinificação é feita em Caxias do Sul, com 60% de cachos inteiros e estágio por três meses em clyvers de cerâmica italianos. Notas de frutas negras, violeta e pimenta negra, típicas de um 100% Syrah, exalam na taça. O vinho pode ser apreciado no Casulo por R\$290 a garrafa ou R\$62 a taça, além de integrar a harmonização do menu degustação.



Sabina Syrah 2024



Yves, Marina, Guilherme