

/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Festejo: Trintaem celebra a Cozinha Armorial

ANA GABI recebe Onildo Rocha para um jantar que exalta as raízes nordestinas e mineiras

FOTOS/Léa Araújo



Onildo Rocha, Ana Gabi e a equipe do Trintaem



Maxixe defumado, maçã verde e queijo de cabra



Homus de castanha, caju no tucupi, surubim na manteiga de garrafa, bresaola de carne de sol



Ravioli de caranguejo, mousseline de jerimum tostado, marinier de lambretas em nata fermentada



Lombinho serenado, pirão de leite com queijo coalho e vinagrete de goiaba



Bolo de macaxeira com gelado de queijo de cabra, toffe de rapadura com flor de sal e Azeite Mineiro

Onildo Rocha é um chef paraibano de destaque no cenário brasileiro, focado na valorização de ingredientes e técnicas populares do sertão nordestino, aliadas às mais precisas premissas da cozinha francesa. Em busca de uma ideologia que definisse sua cozinha, além do vago conceito franco-nordestino, encontrou no livro “Romance d’A Pedra do Reino” a essência do seu trabalho como chef de cozinha. O Movimento Armorial, criado em 1970, no Recife, por Ariano Suassuna, foi uma vertente artístico-cultural de valorização das artes populares nordestinas. “O escritor transforma a cultura popular e a eleva ao erudito. Quando eu li aquilo, percebi que é o que eu faço no meu restaurante com ingredientes do cotidiano do povo do Nordeste”, explica o chef.

Nas mãos de Onildo Rocha, produtos típicos de sua terra como maxixe, caju, tucupi, urucum, lambretas, caranguejo, jerimum, queijo coalho e macaxeira são apresentados com louvor em pratos requintados e cheios de técnicas e camadas de sabor. Insumos como carne de sol, pequi e manteiga de garrafa fazem parte também dos costumes do norte de Minas Gerais. Toda essa riqueza da cultura alimentar do Onildo se uniu ao talento da chef Ana Gabi, e juntos celebraram a cozinha armorial em uma noite deliciosa no restaurante Trintaem.

Começamos por uma mescla de sabores cítricos e esfumaçados através do creme de maçã e cubos de maxixe defumado, finalizado com emulsão de queijo de cabra e dill. O segundo momento foi composto de petiscos para compartilhar. Adorei o homus de castanha com cubos de caju marinado no tucupi, com uma refrescante salada de coentro e hortelã por cima. Foi servido com lascas de biscoito de polvilho. Após ser curtido na

manteiga de garrafa, o surubim adquiriu suculência e foi acrescentado ainda molho ácido de urucum e paio. Veio ainda fatias de bresaola de carne de sol, mandioca frita em forma de triângulos e maionese de pequi.

Duas iguarias dos manguezais nordestinos foram apresentadas com sofisticação. O caranguejo foi o recheio do ravióli, servido com mousseline de jerimum tostado e um delicioso caldo marinier de lambretas em nata fermentada. O molusco bivalve em sua concha embelezou o prato.

Extremamente macio, suculento e rosado, o lombinho serenado regado por uma densa glacê, repousava sob um delicado pirão de leite com queijo coalho. Destaque ainda para o vinagrete de goiaba fresca que deu uma excelente acidez ao prato.

A sobremesa foi um bolo de macaxeira com gelado de queijo de cabra, toffe de rapadura com flor de sal e azeite mineiro Verolí, produzido em Sapucaí-Mirim, na Serra da Mantiqueira.

Junto com o chá de capim limão e o café Bourbon Amarelo do Cerrado Mineiro apreciamos um bombom em forma de pé de moleque envolvido por chocolate intenso, outro de graviola com chocolate branco e um mini bolinho paraibano – sorda – feito de farinha de mandioca, rapadura e especiarias.

O jantar em seis tempos (R\$395) incluiu a harmonização com os vinhos mineiros Syrah Rose da Estrada Real, Syrah da Bárbara Eliodora e Cais Lágrima da Casa Geraldo além de um Sauvignon Blanc baiano e um receptivo com drinks do mixologista Cássio Batista e degustação de cachaças e queijos mineiros e paraibanos.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

01/Sauvignon Blanc Baiano – Vinícola UVVA

Situada a uma altitude de 1.150 metros em Mucugê, na Chapada Diamantina (BA), a vinícola UVVA foi idealizada pela família Borré em 2012 com foco na produção de vinhos finos de colheita de inverno. Videiras das variedades Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Syrah, Malbec, Pinot Noir, Chardonnay, Viognier e Sauvignon Blanc ocupam uma área de 52 hectares em uma região única onde se encontram as maiores altitudes do Nordeste Brasileiro, repleta de atrativos naturais como cachoeiras e trilhas. Projetada por Vanja Hertcert, a vinícola integra arquitetura moderna à paisagem natural da Chapada, com foco no enoturismo. Lá funciona o restaurante Arenito com vista panorâmica para a Serra do Sincorá. Provamos no Festejo do Trintaem o Sauvignon Blanc 2024, premiado com medalha de bronze no The International Wine and Spirit Competition IWSC. Foi acompanhado do prato de caju marinado no tucupi, uma harmonização já servida no restaurante Notiê em São Paulo, do chef Onildo Rocha. O vinho foi elaborado com uvas colhidas à mão e apresenta notas de frutas tropicais, vendido a R\$170 no site da vinícola.



Sauvignon Blanc Baiano - UVVA

02/Cozinha Tupis

Comandada pelo chef Henrique Gilberto, foi uma das primeiras operações a se instalar nos andares superiores do Mercado Novo. A Cozinha Tupis foi fundamental para a revitalização e transformação do local em um polo gastronômico, que teve início em 2018. O chef é conhecido por técnicas apuradas e valorização de ingredientes como língua, pé de porco e milho, com menu que muda frequentemente. Uma das últimas criações é a releitura do clássico belo-horizontino figado com jiló. A cremosa terrine de fígado de pato (R\$49) é coberta por uma camada gelatinosa de compota de jabuticaba, feita com casca e tudo, sensacional. A mousse é acompanhada de finíssimas fatias de jiló, delicadamente empanadas. Um petisco que não sai do menu é o frango a paçoquinha (R\$59), em que as tulipinhas são besuntadas em um delicioso molho caramelizado e levemente apimentado. Outro imperdível é o tempurá de milho verde (R\$39) ao molho béarnaise coberto por uma nuvem de queijo Grana dos Laura, produzido pela Queijaria Santo Antônio em Passa Quatro (MG), na Serra da Mantiqueira.



Fígado com Jiló