



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

COZINHA autoral e intimista escondida no bairro Prado

Comandado pelo jovem casal de chefs Guilherme e Yzabella, o Righi Gastronomia recebe poucas pessoas por noite, apenas com reserva, em um aconchegante salão integrado à cozinha aberta. As quintas-feiras são dedicadas ao menu degustação em nove etapas por R\$290/pessoa. Já nas sextas-feiras, entra o formato Trattoria, focado em massas frescas artesanais em menus que incluem aperitivo, antepasto, pasta e dolci a R\$190 ou com opção de mais um grelhado a R\$250 no total. Os outros dias da semana são dedicados aos eventos privados. O espaço funciona ainda como um empório sob demanda, produzindo pães de fermentação natural, antepastos e molhos.

Guilherme e Yzabella passaram uma temporada de dois anos na Europa e trabalharam em importantes restaurantes como o italiano Qafiz, na Calábria. Os pratos são autorais com inspiração na cozinha italiana aliada a insumos da Fazenda do Derrubado — propriedade que pertence à família do Guilherme há cinco gerações.

Cheio de histórias, ingredientes e detalhes, o menu desta temporada, intitulado CAOS, começa com dois snacks: o espetinho de camarão com lardo, teriyaki, aioli de limão e agridoce de laranja e o niguri de magret de pato, molho de jabuticaba com pimenta e torresmo. Meu preferido da noite foi o ravioli chinês de carne de lata ao creme de castanha de caju e ponzu de limão capeta, que deu uma acidez deliciosa ao prato. Gostei também do linguine produzido na casa, ao creme de abobrinha, fonduta de Scala 12 meses, azeite de manjeriço e pangrattato. Dois pratos ousados foram o tartare e película de beterraba, pó de alcaparras, emulsão de laranja, homus de feijão e crocante de queijo e o risoto de alici, gel e achor de cajá-manga e pó de cebola queimada.

Inspirado no trabalho do agricultor Zé de Zico, os

tomates restantes do final da safra foram usados para fazer a cultura de tomate que acompanha dois diferentes bolinhos de traíra sem espinhos, cozido no vapor e empinado no fubá. A integração entre o mineiro e o italiano se mostra na porchetta de leitão recheada de linguiça, acompanhada de doce de mamão, sunomono, farofa de milho e glacê com patê de figado.

É chegada a hora das sobremesas, ponto alto da degustação, fruto da experiência em confeitaria que adquiriram na Itália. No formato da bandeira de Minas Gerais, aparece a combinação clássica de goiabada com queijo, o imperial do produtor Ivair. Linda e elegante, a próxima sobremesa mescla culturas através da panna cotta de laranja com crocante de baru, crema pasticceria e caramelo salgado. Harmoniza com o vinho licoroso Cais Lágrima 6 anos da vinícola mineira Casa Geraldo. Para a “hora do café” destaque o bombom de tiramisu, leve e com uma textura sensacional. Entremet e doce de leite e tartelete de broinha de fubá, ganache de capuccino e melado de cana são mais petit fours que encerram a experiência.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Abobrinhas do derrubado



Laranja com baru



Tomateiro de Zé de Zico



Chefs Guilherme e Yzabella Righi



O mineiro e o italiano

01/Tenuta Garetto Barolo DOCG SUOI 2021

Fundada em 1944, a Tenuta Garetto construiu sua reputação com base em vinhedos antigos e uma localização privilegiada em Agliano Terme. Em 2017 a família Coppo adquiriu a vinícola, que passou por uma modernização metódica na cantina e um manejo ainda mais sustentável nos vinhedos, consolidando a marca como uma referência de excelência e frescor na região. Barolo, o prestigiado vinho italiano é elaborado exclusivamente com a uva Nebbiolo, colhida sob a névoa que cobre os vinhedos durante a colheita tardia de outono. É uma variedade que exige solos específicos de calcário e argila para prosperar. Um Barolo jovem frequentemente revela uma força descomunal: acidez vibrante e taninos massivos, que exigem tempo para amaciar. “SUOI” significa que as uvas são provenientes de diferentes parcelas e não apenas de um único vinhedo. O produtor seleciona diferentes terroirs para fazer um Barolo clássico mas pronto para o consumo”, explica o sommelier Osvaldo Torquete. Diferente de um Barolo de vinhedo único que pode precisar de 10 a 15 anos em garrafa para amaciar seus taninos agressivos, o corte de parcelas gera um vinho de taninos já amaciados em um menor tempo em garrafa, como no Tenuta Garetto Barolo DOCG SUOI 2021. Comercializado a R\$520 na Liber Wines.



Tenuta Garetto Barolo DOCG SUOI 2021

02/Mishki Mikuy

Com fachada discreta no bairro Estrela Dalva, o Mishki Mikuy revela a autêntica culinária peruana pelas mãos dos irmãos Hermes e Christian, fiéis às suas raízes andinas. Deixaram Huancavelica, terra natal, para empreender em Belo Horizonte. Enquanto Hermes lidera as panelas, Christian assume a gestão do espaço e o preparo dos drinks típicos, como o famoso Pisco Sour. O grande abre-alas da casa não poderia ser outro: o Ceviche Clássico (R\$64,90) com grandes pedaços de peixe (como se faz no Peru) marinados em leite de tigre, molho cítrico à base de limão e do próprio suco do peixe. Servido para uma ou duas pessoas, o arroz chaufa de camarão (R\$69,90 / R\$99,90) é a versão peruana do arroz frito chinês – herança dos imigrantes cantoneses. O arroz é salteado com camarão, ovo, pimentão, cebolinha e molho shoyu, bem saboroso. Já adianta que as porções são bem fartas. O Mishki Mikuy prova que uma comida de qualidade não depende de luxo, mas sim de respeito aos ingredientes e fidelidade às origens.



Ceviche Clássico