



## /04/ sociedade

## DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

## Alter Bar

FLÁVIO Trombino e Cléber Guimarães  
levam mineiridade raiz para o Belvedere

FOTOS/Léa Araújo

Abrir um bar de petiscos mineiros tradicionais era um sonho antigo do chef Flávio Trombino, herdeiro do legado do Xapuri, restaurante de quase 40 anos de história. Antes de se dedicar às panelas, Flávio atuou como profissional de equitação por mais de 20 anos e sua paixão por cavalos foi inspiração para seu novo empreendimento. Grande parte do mobiliário foi construído a partir do reaproveitamento da antiga hípica que funcionava nos fundos do Xapuri.

Em sociedade com Cléber Guimarães, a dupla de cozinheiros encontrou, no alto do bairro Belvedere, uma casa que parece já ser pequena pelo sucesso que anda fazendo, mesmo em fase de soft opening. Clebinho é um profundo conhecedor do universo dos destilados mineiros, produtor das premiadas Cachaças Saideira e Abrideira, que celebram a tradicional cultura de boteco do estado. Claro que não poderia faltar uma parede de cachaças no Alter, expostas em frente ao balcão, local ideal para apreciar o movimento frenético da cozinha.

O carro chefe do bar é o bife à cavalo, servido nas versões marcha batida (filé mignon de boi – R\$68,90) ou marcha picada (filé suíno – R\$48,90). O prato vem caprichado de batatas fritas e dois ovos com gema mole. Da chapa saem

seis opções em mini frigideiras de ferro que não deixam a comida esfriar. Em seu ponto macio e suculento, o coração de pato (R\$68,90) está extraordinário, entremeado com cogumelos e coberto por crispy de cebola. A famosa linguça do Xapuri marca presença também no Alter por R\$55,90. Outros acebolados clássicos são: o fígado com jiló (R\$48,90), filé (R\$78,90) e carne de sol com mandioca cozida e manteiga de garrafa (R\$68,90). Estou de olho no chouriço com chucrute e mostarda preta (R\$38,90), será minha próxima pedida.

Também em panelinhas de ferro que chegam quentinhas na mesa, as caldeiradas de língua (R\$52,90), moela (R\$55,90) e carne de panela (R\$62,90) são bem caldosas e acompanham aquele pãozinho para afundar no molho e não perder nenhuma gota. Outros sucessos que vieram do Xapuri são o bolinho de mandioca com queijo (R\$38,90) e o torresmo de barriga (R\$48,90), sem erro!

Mais do que um novo ponto de encontro boêmio em Belo Horizonte, o Alter surge como um manifesto de valorização da cultura dos bares tradicionais da nossa cidade.

**Mais experiências gastronômicas no**  
[www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)



Cleber Guimarães e Flavio Trombino



Coração de pato com cogumelos

01/Fattoria Fibbiano  
Ancestrale In Fermento

A Fattoria Fibbiano é uma vinícola italiana localizada no coração da Toscana, exatamente entre as cidades de Pisa e Volterra, no topo de uma colina ensolarada no Vale do Rio Era. Seus vinhedos plantados em solos repletos de fósseis marinhos do Plioceno refletem a mineralidade nos vinhos. Sua produção é 100% orgânica certificada e a intervenção humana na adega é mínima para preservar a tipicidade da uva. Esse cuidado é perceptível no espumante Ancestrale In Fermento, feito pelo método ancestral, em que a fermentação ocorre de forma espontânea dentro da garrafa. O vinho repousa sobre suas borras naturais de levedura, sem adição de conservantes ou licor de expedição. É um espumante muito fresco, vivo e tem um toque salino. Apresenta aromas de frutas amarelas e amêndoas. Um Pét-Nat de extrema qualidade, importado pela Liber Wines por R\$310.

Fattoria Fibbiano  
Ancestrale In FermentoCarne de sol com mandioca  
cozida e manteiga de garrafa

Bife à cavalo marcha batida

## 02/O consagrado Redentor

Conhecido tradicionalmente pela qualidade do chope e pelas empadas que saem quentes ao som do sino, o Redentor comemora seus 23 anos com ótimas novidades no cardápio. Destaco o pastrami em conserva (R\$58), que traz fatias finas de carne de boi curada e defumada com lascas de queijo do Serro e uma pimentinha na medida. O bacalhau confitado (R\$65) também está imperdível, com aquelas lascas que se soltam após o cozimento em baixa temperatura no azeite com ervas, acompanhado de tomatinho, azeitonas pretas e alho. Jabá é um dos nomes populares dados à carne seca, que se apresenta como recheio abundante nos famosos pastéis do Redentor (R\$48 por oito unidades). Outra preciosidade é o “Jabá Porta Bandeira” em que a carne seca é desfiada e salteada com cebola e manteiga derretida. Além dos excelentes petiscos, localização privilegiada, atendimento cordial, o Redentor tem o tal do borogodó, que você descobre só indo lá.



Pastrami em conserva

03/A Porca Voadora  
recebe Faisca

Bruna Rezende e Zito Cavalcante brilharam na criação do “Faisca Voadora”, menu exclusivo para a noite de encontro entre esses dois talentos da culinária autoral mineira com o toque especial da brasa. A Porca Voadora e o Faisca Bar são considerados redutos de comida raiz preparada com muita técnica e expressão máxima de sabores. Zito elaborou uma versão salgada do sonho de padaria, que ficou espetacular. “O Sonho de Pescador é um brioche comum, recheado de uma pastinha de sardinha tostada na churrasqueira e em seguida cozida na panela de pressão com legumes. Acrescentei maionese, cream cheese, cheiro verde e no lugar do açúcar de confeitiro, cobri com alho e cebola em pó”, conta o chef. Ele fala como se fosse algo simples, porém, na verdade, é cheio de camadas de sabor. Delirei também com o Gyosa do Mato feito pela Bruna. “Recheei com frango e quiabo desfiado e servi com mini milho e molho asiático composto por vários elementos,” relata a anfitriã. Dois talentos na cozinha que esbanjam criatividade e dominam a combinação de ingredientes – é puro sucesso!



Bruna Rezende e Zito Cavalcante