



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Feijoada Camarada CAPE

FOTOS/Léa Araújo

ALMOÇO solidário arrecada R\$ 30 mil e apresenta projeto-piloto CAPE Autismo

A Casa de Acolhida Padre Eustáquio (CAPE) realizou, no dia 20 de junho, mais uma edição da Feijoada Camarada, em Belo Horizonte. O almoço beneficente teve todos os 90 ingressos vendidos, arrecadou R\$30.121,60 e reuniu apoiadores, parceiros e 12 famílias atendidas pela instituição, em ação voltada ao acolhimento gratuito de crianças e adolescentes em tratamento contra câncer e doenças não infecciosas.

Realizada na sede da CAPE, no bairro São Luiz, a feijoada foi assinada por Rachel Codreanski, chef-executiva do Rosewood São Paulo e primeira mulher a ocupar esse cargo na rede Rosewood no mundo. À frente de uma operação com cerca de 140 profissionais, Rachel tem trajetória marcada pela valorização dos ingredientes brasileiros e aproximação com pequenos produtores. O preparo também contou com David Batista, chef de eventos do Rosewood São Paulo, e alunos da UniBH com Le Cordon Bleu.

Durante o encontro, a CAPE apresentou seu primeiro desdobramento: a CAPE Autismo, que iniciou as atividades em formato de projeto-piloto. Nesta fase, a iniciativa atenderá 19 crianças diagnosticadas com Transtorno do Espectro Autista (TEA), já acompanhadas pela instituição em razão de outros diagnósticos e que passarão a contar com atendimento especializado para necessidades relacionadas ao autismo.

“A arrecadação da Feijoada Camarada ajuda a manter uma estrutura essencial para famílias que chegam a Belo Horizonte em busca de tratamento. Ao mesmo tempo, a CAPE Autismo representa um novo passo no compromisso de olhar para cada criança de forma integral, com cuidado, escuta e atendimento adequado às suas necessidades”, afirma a superintendente da instituição,

Mônica Araújo.

Os recursos arrecadados contribuem para a manutenção da CAPE, que recebe gratuitamente crianças e adolescentes vindos do interior de Minas Gerais, de outros estados e até de outros países para tratamento na capital mineira. Durante a permanência, pacientes e acompanhantes contam com moradia, alimentação diária, transporte para hospitais e atendimento multidisciplinar.

Somente em 2025, a casa destinou R\$ 2,4 milhões à manutenção das atividades, com 2.302 atendimentos diretos, 12.472 diárias de acolhimento e mais de 47 mil refeições servidas. A mobilização terá continuidade em setembro, com o Chefs contra o Câncer, que inclui circuito gastronômico e jantar de gala no dia 29. Para ajudar a nobre causa, cesse.cape-mg.org.br/seja-um-doador-cape.

**Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br**



Parceiros CAPE



José Marcílio, Rachel Codreanski e Mônica Sales



Feijoada Camarada



Sobremesas

01/Cérès Château Haut-Bages Libéral 2021

O prestígio conquistado pelo terroir e pela qualidade dos vinhos da família Libéral garantiu ao Château Haut-Bages-Libéral a inclusão na histórica Classificação Oficial de Vinhos de Bordeaux de 1855, ostentando o título de Cinqüième Cru (5° Grand Cru Classé). Sob o comando atual da proprietária e enóloga Claire Villars-Lurton, o Château tornou-se um dos principais símbolos de transição ecológica em Bordeaux. Seus 30 hectares em Pauillac — vizinhos aos lendários Château Latour e Château Pichon Baron — são cultivados sob os princípios da agroflorestal e das certificações orgânica (2019) e biodinâmica pela Demeter (2022). O vinhedo conta com o plantio de árvores nativas e coberturas vegetais para regenerar o solo e combater o aquecimento global. Na adega, o uso pioneiro de ânforas de argila e ovos de concreto divide espaço com as barricas tradicionais. O grande diferencial do Cérès é o seu perfil de produção vanguardista para um produtor tradicional de Bordeaux: ele é o primeiro vinho sem adição de sulfitos lançado por um Cru Classé da região, sendo totalmente focado em práticas naturais, orgânicas e biodinâmicas. Elaborado com uvas Merlot, apresenta elegantes notas de frutas vermelhas e negras frescas, é extremamente macio e sedoso, de estilo vibrante. Uma exclusividade da importadora Liber Wines por R\$649.



Cérès Château Haut-Bages Libéral 2021

02/Café Casa Vörr

A marca mineira Vörr inaugurou recentemente um espaço que integra moda, cafeteria, arte e experiências ligadas ao bem estar. Mesas na área externa ou no interior da loja, em frente a parede de vidro te convidam para uma pausa. Os croissants são o destaque do cardápio — um espetáculo. Feitos de farinha italiana, manteiga francesa e fermentação lenta, apresentam aquela camada folhada finíssima, de extrema leveza por dentro e amanteigado na medida perfeita. Fruto do cuidado e paciência da Roberta Carazoli, que se inspirou em um croissant feito pelo marido na pandemia. Hoje ela comanda três casas e pretende seguir com a parceria nas demais Casa Vörr. A crocância se mantém na versão misto quente, com recheio de peito de peru, mussarela, queijo Canastra e parmesão (R\$37). O de amêndoas está igualmente divino (R\$26), e ainda recomendo o tradicional para sentir a textura e leveza do croissant puro. A tortinha de maçã também é feita da deliciosa massa folhada (R\$29). Sempre bem vindos, os mini pães de queijo são assados na hora, servidos com cream cheese (R\$20). Ideal para acompanhar o café especial extraído na prensa francesa (R\$24) ou um cappuccino italiano com toque de canela (R\$20).



Misto no croissant