

/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

EXCELÊNCIA culinária em ambiente descontraído

# Bar Padrin

FOTOS/Léa Araújo

O típico bar que o belo-horizontino valoriza: mesas na calçada, clima informal, comida boa e cerveja de garrafa bem gelada. Essa é a proposta do Padrin, que vai além do básico e apresenta pratos excelentes, cheios de camadas de sabor, cuidadosamente elaborados e de apresentação impecável. Antes de abrir o próprio negócio ao lado de seu primo Thiago Tassi, o chef Daniel Tassi lapidou seu talento em cozinhas de peso na capital mineira, acumulando bagagem em restaurantes como Pacato e Querida Jacinta. As porções do cardápio são para compartilhar e variam de tempos em tempos de acordo com a criatividade do chef. Confesso que pediria as 14 opções disponíveis.

O hummus de grão-de-bico (R\$46) se destaca pela cremosidade, servido com cebolas assadas e taberu rayu, condimento japonês à base de óleo de gergelim e pimenta, riquíssimo em sabor. Essa maravilha também faz parte do rosbife de lagarto bovino (R\$52), cozido em baixa temperatura e entremado de pickles de cebola. Ambos os pratos são rodeados por azeite, acompanhados de pão sírio grelhado, servido quentinho.

“Picado na ponta da faca” é uma técnica de corte manual em cubos bem pequenos com faca afiada, de forma a preservar a textura e o suco da carne, ideal para preparos como o steak tartar. A versão do Padrin é feita de baby beef bovino curado, muito bem temperado com maionese, molho de ostra e furikake. O uso de condimentos asiáticos

agrega sabor umami às receitas.

Daquelas friturinhas que valem cada mordida, a croqueta de copa-lombo cozido e desfiado (R\$44) tem textura aveludada por dentro, perfeitamente empanada por fora. Por cima vai uma fina fatia de jamón espanhol e por baixo uma maionese caseira especial.

O drinque que leva o nome da casa é uma ótima pedida para acompanhar os comes, feito de cachaça Princesa do Vale envelhecida, xarope de maracujá, limão capeta, água com gás, canela e espuma de gengibre (R\$33). A carta de bebidas apresenta boa variedade de coquetéis clássicos e vinhos na faixa de R\$140. Se preferir levar seu rótulo, a taxa de rolha custa R\$60.

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



Daniel e Thiago Tassi



Croqueta de copa



Steak tartar



Rosbife de lagarto



Hummus tehina

3 A 9 DE JULHO DE 2026

/03/ sociedade / CIDADE CONECTA /

## 01/Julia Kemper Elpenor Palhete

Das vinícolas mais prestigiadas e revolucionárias da região do Dão, em Portugal, Julia Kemper Wines resgata um legado familiar de mais de 400 anos na Quinta do Cruzeiro, em Mangualde. A advogada Julia Kemper iniciou sua transição de carreira em 2003, quando aceitou o desafio do pai de assumir as terras ancestrais da família Melo e liderar o retorno da produção vinícola própria.

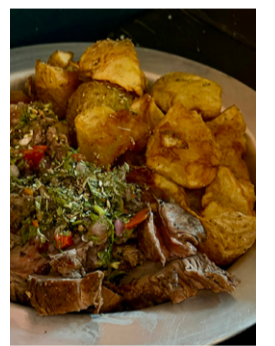


Julia Kemper Elpenor Palhete

Ela reestruturou completamente os vinhedos e, inspirada pelos conceitos de Rudolf Steiner, banuiu os defensivos químicos e converteu a propriedade rumo à certificação biológica e biodinâmica. Os 15 hectares de vinhas da Quinta do Cruzeiro coexistem integrados a olivais e floresta nativa, preservando um ecossistema rico e focado no respeito à biodiversidade. As tradicionais uvas Encruzado, Alfrocheiro e Jaen são colhidas manualmente para serem fermentadas espontaneamente por meio de leveduras nativas nos históricos lagares de granito da adega original, datada de 1850. Palhete é um estilo histórico de vinho tinto, produzido pela fermentação conjunta de uvas tintas e brancas – e não pela mistura dos vinhos já prontos. Sua maior tradição mundial concentra-se em Portugal, resultando em um vinho fresco e extremamente agradável de beber, executado com maestria na Julia Kemper Wines. Disponível na Casa Luzitana por R\$289.

## 02/Faísca Bar

Em clima de festa junina, o chef Zito Cavalcanti elaborou um cardápio especial em paralelo aos seus já consagrados pratos. Veio do Mato Grosso o peixe usado no caldo de Piranha (R\$24), daqueles que aquecem a alma. Os pastéis do Zito são famosos pelos recheios criativos. Outra peculiaridade está na técnica de secagem após a fritura: eles repousam sobre uma camada de farinha de pão, estratégia para garantir ainda mais crocância, aprendida com sua avó. O pastel de frango com milho foi uma edição especial e vale a pena provar ainda o de repolho assado na brasa com queijo (R\$32) e o de bacalhau defumado à portuguesa com ovo de codorna em conserva (R\$44). O drinque Jorge Amado (R\$26), à base de cachaça, limão e maracujá foi transformado em geleia para acompanhar o torresmo defumado (R\$48). Ficou um espetáculo. Recomendo fortemente o rosbife de filé na brasa com batatas coradas e chimichurri (R\$74). Parece uma porção simples, mas revela um sabor especial, obra do talentoso Zito, que coloca um toque de magia em suas receitas.



Rosbife do Faísca

## 03/Jantar Musical no Renato Quintino

Apreciador dos concertos da Orquestra Filarmônica de Minas Gerais, Renato Quintino uniu duas paixões – música e gastronomia – em seus eventos mensais. O gastrônomo sentia falta de música em suas aulas de gastronomia e, ao mesmo tempo, ansiava por uma boa refeição durante as apresentações na Sala Minas Gerais. A solução foi convidar músicos da Filarmônica para apresentações intimistas e exclusivas, interpretando obras cuidadosamente conectadas a um menu degustação criado especialmente para cada noite. Inspirados na cultura francesa, apreciamos a apresentação do trio Dzencana com Israel Muniz no oboé, Victor Moraes no fagote e Marcus Julius Lander no clarinete, que apresentaram obras de Bizet, Auric, Milhaud e Ibert. Em plena harmonia com a música, degustamos clássicos da culinária francesa como o boeuf bourguignon (guisado de carne ao vinho tinto) e a moelleux au chocolate com caramelo de flor de sal, calda de gianduia e avelãs – uma sobremesa deliciosa! Também adorei o consommé de abóbora com camarão, perfumado pela manteiga de sálvia e pela crocância do biscoito amaretti. Claro que uma boa seleção de queijos franceses e mineiros não poderia faltar.



Jantar Musical CREDITO JANE LINHARES