



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

HOSPITALIDADE e sofisticação em cada detalhe

Menu de Inverno do Gero BH

FOTOS/Léa Araújo

Referência em cozinha italiana e serviço impecável, o Fasano proporciona uma experiência marcada pela elegância e pela receptividade. No restaurante Gero, o jantar acontece em um ambiente romântico e intimista, com decoração refinada, iluminação baixa, mesas bem espaçadas e o charme das jabuticabeiras que ocupam o salão, criando um cenário acolhedor.

Para essa temporada de frio, o chef William Lima preparou pratos que privilegiam ingredientes de alta qualidade e preparações reconfortantes. Nada combina mais com o frio do que a sopa de cogumelos (R\$110), servida fumegante em um bowl selado por uma delicada massa folhada gratinada ao forno. Outra excelente entrada é a alcachofra gratinada com creme de espinafre (R\$115), de textura aveludada e sabor delicado.

Entre os pratos principais, a calamarata de grano duro com vieiras, lula e mexilhão é envolvida por um saboroso caldo de frutos do mar, levemente apimentado (R\$169). Já a lasanha de bacalhau ao molho béchamel (R\$199) traz pequenas lascas do peixe entre delicadas camadas de massa, envolvidas por um molho de tomates frescos, de acidez equilibrada. Completa o menu a costela assada ao próprio molho, acompanhada de creme de batata (R\$179).

Dentre as sobremesas (R\$49) estão o figo

na brasa com creme mascarpone (R\$49) e a torta de maçã com creme inglês. Difícil, porém, resistir ao tiramissu do Gero, preparado com biscoito e o creme de mascarpone feitos na própria casa, em textura leve como nuvem e um toque especial de raspas de limão-siciliano na massa do biscoito.

Responsável pela carta de vinhos do Gero, Gustavo Giaccherio é um dos principais nomes da sommellerie mineira. Natural de Itabira e formado pela ABS-MG, onde também foi professor, aperfeiçoou-se com a certificação WSET Nível 3 e construiu carreira em casas como Vecchio Sogno, Alma Chef e Pacato. Em 2020, foi eleito o Melhor Sommelier Vinhos do Alentejo no Brasil e atualmente atua como gerente de Alimentos e Bebidas e sommelier do Hotel Fasano Belo Horizonte.

A carta reúne cerca de 150 rótulos, com predominância dos vinhos italianos, sem deixar de contemplar grandes regiões produtoras da França, Portugal, Espanha, Argentina, Chile e Brasil. Cinco rótulos exclusivos da marca Fasano foram desenvolvidos em parceria com produtores italianos: o Prosecco, o Pinot Grigio Fasano, o Chianti, o Barolo e o Brunello di Montalcino..

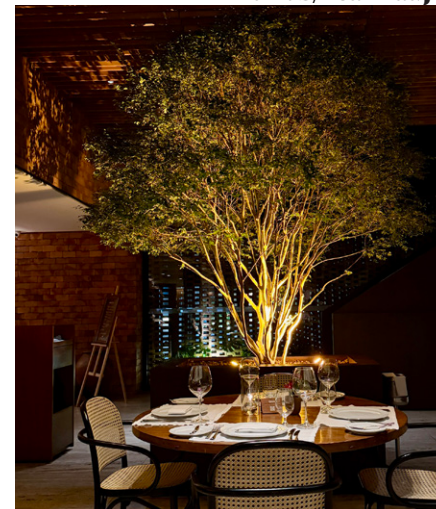
Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Calamarata com frutos do mar



Lasanha de Bacalhau



Gero Belo Horizonte



Sopa de cogumelos

01/Prosecco Fasano Millesimato DOCG 2024

O espumante Fasano Prosecco nasce nas encostas pré-alpinas do norte da Itália, localizadas entre as colinas de Conegliano e Valdobbiadene, reconhecidas como Patrimônio Mundial da UNESCO em 2019. Com tradição viticultora desde os tempos do Império Romano, em 2009 a região alcançou o topo da pirâmide de qualidade italiana com a criação da denominação DOCG (Denominação de Origem Controlada e Garantida). Essa certificação diferencia os espumantes finos das encostas da produção massiva feita nas planícies. As videiras da uva Glera são cultivadas em terrenos tão inclinados que todo o manejo e a colheita precisam ser realizados manualmente, preservando uma tradição secular. A safra de 2024 destacou-se pelo excelente equilíbrio aromático e pela alta qualidade das uvas, apesar dos desafios climáticos enfrentados pela Europa. Fresco, elegante e de perlage delicada, é uma excelente escolha para iniciar a refeição no Gero (R\$190 a taça | R\$879 a garrafa).



Prosecco Fasano Millesimato D.O.C.G. 2024

02/Dia dos Pais no Dal Grano: Churrasco Fogo de Chão

Especialmente para comemorar o domingo com os pais, o chef Lucas Castro vai preparar um almoço na brasa de 11h às 17h. Estarão disponíveis para escolha costelão assado, bife chorizo, picanha, galetto recheado ou peixe do dia. Para acompanhar, os cinco acompanhamentos serão servidos à vontade: arroz branco ou com brócolis, farofa de cebola, batatas fritas, vinagrete e salada Waldorf. A sugestão de harmonização é o vinho Labaro Chianti, elaborado com a Sangiovese, Canaiolo e Colorino, uvas autóctones italianas cultivadas na província de Florença, no coração da Toscana, pela Cantina Sorelli. Um tinto macio, de ótima acidez, taninos presentes e aromas de frutas vermelhas e pretas. O banquete para duas pessoas fica em R\$199. Além do churrasco, todo o cardápio à la carte estará disponível, enquanto a música ao vivo completa o clima descontraído do almoço em família.

03/Feirinha Aproxima e Sebrae Minas

A Feirinha Aproxima realiza mais uma edição neste sábado, dia 8, reunindo pequenos produtores e empreendedores que representam o melhor da gastronomia de Minas Gerais, em parceria com o Sebrae Minas. O evento valoriza ingredientes, produtos artesanais e iniciativas que fortalecem a produção local. Entre os destaques estão a Cachaça Caribé e a bala de mel da produtora Maria Emília, de Januária; o azeite Origem Trevisan, de Andradas; o Café Dulcerrado, de Patrocínio; o mel de pequi do Slow Food, de Santana do Riacho; e a geleia de pimenta da Fazenda Jurema, produzida pela chef Dora, de Teófilo Otoni.