



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

CAIO SOTER lança três pratos para a temporada de inverno no Pacato

Responsável por transformar texturas e elevar a potência de sabor dos alimentos, o calor da brasa atua em processos de defumação, caramelização e concentração. São técnicas que o chef Caio Soter usou para criar as receitas que farão parte do cardápio até o dia 22 de setembro.

“Isso não é um risoto” foi o primeiro prato vegetariano do Pacato, feito com milho verde cozido em caldo de legumes e envolvido em açafrão-da-terra para garantir cremosidade. O preparo agora acompanha o ossobuco de porco (R\$115). Cortada em rodellas grossas com o osso e o tutano no centro, a canela do porco é cozida lentamente até que a carne se solte facilmente. Essa maravilha ainda recebe um suntuoso glacê de jabuticaba que completa a intensidade de sabor do prato.

Por falar em vegetariano, a proposta dessa vez é o arroz de tomate com palmito e abóbora (R\$95), repleto de texturas. O palmito é tostado na brasa, ganha uma crostinha por fora e se mantém suculento por dentro. A abóbora é laminada em finas fatias para se transformar em pickles e dar uma deliciosa acidez ao prato. O molho pomodoro que envolve o arroz é defumado. Outro elemento umami é a emulsão de alho negro.

Os frutos do mar começaram a ser trabalhados esse ano, em meio a toda a mineiridade que toma conta do Pacato. Preparado diretamente na brasa, o polvo é servido com risoni, envolvido por um saboroso caldo de porco e o frescor da coalhada (R\$165).

O Pacato está cheio de novidades, que chegam para dar início às comemorações de cinco anos da casa. Novas propostas celebram uma fase de mudanças em

que o restaurante ganha descontração e flexibilidade. O menu degustação, que era fixo, agora permite escolher o prato principal entre as opções à la carte. Outra novidade é a degustação de cachaças, com cinco rótulos que percorrem regiões mineiras e seus diferentes estilos de envelhecimento.

Para brindar essa nova fase, o vinho Travessia (R\$178) foi feito especialmente para o Pacato pela vinícola Arte Viva. São sete variedades de uvas que compõem o blend de safras da Marselan, Montepulciano, Syrah, Malbec, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Tannat, cultivadas na Serra Gaúcha. Uma parte do vinho passa pelo carvalho esloveno. Segundo o sommelier Elton Greve, é um rótulo versátil para acompanhar a diversidade de pratos do Pacato.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Polvo na Brasa, Risoni e Coalhada



Ossobuco de Porco e Isso não é um risoto



Arroz de Tomate, Palmito e Abóbora

FOTOS/Léa Araújo

/04/ sociedade / CIDADE CONECTA /

01/Ratafia Champenois 5 Ans Moutard

Produzida a partir do mosto da uva da região de Champagne, a ratafia é um vinho licoroso ao qual se adiciona um destilado local chamado fine Champenoise antes da fermentação. Esse processo, chamado fortificação, preserva os açúcares naturais da uva e seus aromas primários, resultando em uma bebida doce e frutada com teor alcoólico de cerca de 18%. A Ratafia Champenois 5 Ans Moutard envelhece em barricas de carvalho por 5 anos, o que lhe confere complexidade e uma cor âmbar profunda. Percebemos várias camadas de aromas e sabores persistentes de frutas secas e caramelizadas, além de toques de baunilha e amêndoas. Alex Moutard cuida dos cinco alambiques de cobre tradicionais da família e conduz a destilação de Marc de Champagne, Fine de Champagne além de criar vodcas exclusivas a partir do bagaço de uvas Chardonnay e Pinot Noir. Ele representa a nova geração que expande a maestria da Famille Moutard para além dos champanhes e vinhos da Borgonha, com raízes no cultivo de uvas que remontam ao século XVII (1642). Essa bebida dos deuses ainda não tem importação direta para o Brasil. É uma visita extraordinária para quem visita a região de Aube, na Côte des Bar.



Ratafia

02/Caixa Afeto na Casa Rosada

Maria Luiza começou produzindo caixas de café da manhã artesanais por encomenda, em 2020, na cozinha do apartamento onde morava. A Caixa Afeto expandiu para uma casa com quintal, no bairro Santo Antônio, para atender os clientes presencialmente. Há um ano a Casa Rosada Gasmig Minas foi revitalizada para funcionar como um centro de vivências artísticas e culturais, abrigando também a charmosa operação gastronômica do Afeto nos fundos da casa. O café oferece dez opções de quitutes doces e dez salgados. Provei o delicioso pão de queijo com pernil desfiado e requeijão (R\$26) e o ousado Kimicheese (R\$38), um sanduíche de vegetais fermentados com emulsão de queijo. Se tiver sorte, o bolo do dia (R\$24) pode ser o de especiarias com chantilly, iogurte, coalhada, mel e lavanda – espetacular! O café coado especial (R\$14) pode ser servido em até uma garrafa inteira (R\$70) ou em pó para levar para casa. É daqueles lugares que dá vontade de voltar para experimentar tudo do cardápio.



Pão de queijo com pernil e requeijão