



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

VALORIZAÇÃO da cozinha mineira,  
apresentada com requinte



Frango com quiabo



Galeto au Vin

O galopé é um prato rústico, feito com a combinação de galo caipira e pé de porco cozidos lentamente até formar um caldo encorpado e saboroso. Com fortes influências das tradições africanas e portuguesas de aproveitamento integral dos alimentos, fincou raízes na culinária mineira de quintal. Costuma ser encontrado em botecos tradicionais, sem muitas formalidades.

Fiquei feliz em conhecer um restaurante sofisticado em Tiradentes, que se habilitou em servir versões do galopé em grande estilo. Para ser apreciado com fartura, o Galopé recebe encomendas com pelo menos 48h de antecedência. É preparado com galo ou galinha caipira com mais de 120 dias, cozido com pé de porco, acompanhado por arroz branco, farofa, angu, couve à mineira e serve até quatro pessoas (R\$380).

Outros dois pratos do cardápio são beneficiados com o denso caldo do galopé. Servida como entrada para compartilhar, a moela de galinha é cozida no caldo de galopé e finalizada com azeite de ervas (R\$55). Na ala dos pratos principais, o “Galeto au Vin” (R\$130) é uma versão do clássico francês “Coq au Vin” (galo ao vinho), que substitui o galo ou frango comum por galeto, uma ave mais jovem, macia e de cocção rápida, ao lado de mineiridades como angu, quiabo,

ora-pro-nobis e regado por caldo de galopé com redução de vinho.

O frango com quiabo aparece também nas entradas, em formato de tulipinhas fritas com quiabada (R\$50). Salgadinho de festa mais querido em Minas Gerais, a coxinha do Galopé é feita pela Juraci, em Ritópolis, que prepara o recheio de pernil para combinar com o ketchup de goiabada (R\$40). O mimo do chef vem em forma de espetinho de requeijão de raspa com jiló.

Uma das sobremesas foca no milho, a “Milharal” (R\$30) composta por broa de fubá com sorvete de milho. Todos esses sabores fazem parte do menu degustação a R\$330. A harmonização de vinhos nacionais completa a experiência por R\$210.

“A nossa proposta é de fazer uma comida mineira com um toque autoral, valorizando especialmente os insumos regionais do Campo das Vertentes”, destaca o sócio-gerente João Pedro Guedes Faria. Responsável pela cozinha, o chef Henrique Scalice adquiriu experiência no restaurante D.O.M. em São Paulo e no Tragaluz Tiradentes.

Mais de 30 coquetéis clássicos são oferecidos de R\$45 a R\$70 agrupados em famílias dos Martinis, Negronis, Spritz e Sours.

Inaugurada este ano, a casa tem ambiente charmoso, fora do agito do centro histórico.

FOTOS/Léa Araújo



Chef Henrique Scalice



Moelinha



Milharal

O salão interno é bem aconchegante e a área externa tem vista para a Igreja Matriz de Santo Antônio.

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

## 01/La Mia Carbonara

Há dez anos, a receita La Mia Carbonara acompanha o chef Matheus Paratella, desde a sua trajetória como vencedor do programa “Fecha a Conta” da Rede Globo até os dias de hoje como sendo um dos pratos mais pedidos no seu restaurante La Villa Trattoria, em Tiradentes. A escolha dos ingredientes que compõem essa tradicional receita italiana gera algumas polêmicas. Puristas insistem no uso do guanciale, queijo Pecorino Romano e apenas uma gema de ovo para emulsão. Acredito que adaptações podem e devem ser feitas principalmente para prestigiar produtores locais e ser fiel às próprias lembranças gustativas. Em sua versão, Matheus conta que “Quando cheguei na Itália, aos 14 anos, trabalhei em uma pizzeria lavando pratos até chegar ao cargo de pizzaiolo. O prato que eu mais gostava lá era o carbonara, feito com creme de leite de caixinha, que era feito também na casa das mães dos meus amigos italianos. Esse prato me traz uma saudosa lembrança afetiva e então resolvi criar a minha versão de carbonara, com creme de leite fresco, gema caipira, parmesão mineiro da Fazenda Bonsucesso, produzido em Itanhandu/MG, bacon artesanal e massa fresca que eu mesmo faço, com farinha 00.” O La Mia Carbonara é um prato delicado e farto, carregado de histórias e memórias, apreciado por R\$128 no La Villa Trattoria.



La Mia Carbonara

## 02/Sauska Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2019

Dos mais antigos países produtores de vinhos da Europa, a Hungria é famosa mundialmente pelos lendários vinhos doces Tokaji Aszú, produzidos na região de Tokaj-Hegyalja. Os bagos são afetados pelo fungo Botrytis Cinerea, que desidrata a uva na videira, concentrando naturalmente os açúcares e a acidez. Trata-se do mesmo fenômeno que ocorre na prestigiada região de Sauternes, na França. A palavra puttony refere-se a uma cesta cônica de madeira, tradicionalmente carregada nas costas pelos colhedores nos vinhedos de Tokaj. Desse termo, surgiu a categoria de 5 Puttonyos, considerada como o estilo mais perfeito e equilibrado, com cerca de 120g a 140g de açúcar, profundamente doce no aroma e no sabor, mas que deixa a boca fresca, viva e pronta para o próximo gole, sem nunca parecer pesado ou enjoativo. A acidez vibrante e estrutura são dadas pela variedade Furmint, a mais importante uva cultivada na região. Com tradição familiar datada de 1890, a vinícola húngara Sauska ganhou fama internacional por modernizar e redefinir os padrões de qualidade na virada do milênio. O vinho Sauska Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2019 é elaborado com uvas Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, Kabar e repousa 24 meses em barricas de carvalho francês. Um vinho de contemplação, opulento, untuoso, persistente, que entrega notas de mel, caramelo, casca de laranja e especiarias. Normalmente comercializado na faixa de R\$1.200, entra em promoção no site da Vivavinho por R\$630.



Sauska Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2019