



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

5 anos do Pacato

DEZ chefs celebram o quinto ano de sucesso do restaurante comandado pelo chef Caio Soter

Feito a 20 mãos, o menu degustação elaborado para comemorar os cinco anos de sucesso do Pacato reuniu 12 criações para compartilhar, servidas no centro da mesa (R\$350). A proposta reflete a intenção do chef Caio Soter de trazer mais descontração e menos formalidade à experiência no restaurante.

Para a ocasião, ele convidou amigos cozinheiros que fazem parte de sua trajetória, como Fabrício Lemos e Lisiane Arouca, do Origem, em Salvador; Cláudia Krauspenhar, do K.sa, em Curitiba; Elia Schramm, do Babbo Osteria, no Rio de Janeiro; e Rubens Catarina, que foi chef executivo do Grupo D.O.M. por dez anos. De Belo Horizonte, Felipe Rameh, Bruna Martins e Henrique Gilberto completaram o time de talentos da cozinha, ao lado dos anfitriões Caio Soter e Daniel Duarte. “São pessoas que eu admiro, cada um com um jeito muito próprio de fazer comida, e muitos já dividiram essa cozinha com a gente”, conta Caio Soter.

“Da horta e do mar, pra começar”, deu início ao baquete. Felipe Rameh apresentou a berinjela espalmada do Lagar, de textura cremosa e frescor realçado pelas folhas de menta e pelas sementes de romã. Na sequência, Cláudia Krauspenhar apostou na cremosidade de uma pasta de castanha que envolvia lula e acelga preparados na brasa.

Bruna Martins esbanjou conforto em um caldo verde encorpado, com feijão branco, cruado de atum e couve crocante. Elia Schramm sofisticou a brusqueta com magret de canard, foie gras, pêssegos grelhados e um toque de aceto balsâmico Giuseppe Giusti, de Modena.

Fabrício Lemos brilhou no delicioso caldo de lambreta, molusco bivalve encontrado nos manguezais baianos. Para mergulhar nesse néctar dos deuses, serviu um sonho recheado de vatapá. Daniel Duarte, por sua vez, explorou diferentes texturas do torresmo, petisco apreciado pelos mineiros.

Henrique Gilberto apresentou um saboroso ravioloni de galinha com espuma de fígado. Caio Soter seguiu com a “Ode à Galinha” em uma versão para comer de colher do sanck mil-folhas de frango com ora-pro-nóbis, sucesso no Pacato. Outro prato que se tornou referência de sua cozinha é o suculento peito de frango com farce de urucum e demi-glace de quiabo. A etapa incluiu ainda pão de milho com mel, azeite e flores.

Lisiane Arouca levou sua linda sobremesa “Doce Lembrança”, repleta de telhas em forma de folhas coloridas e tempurá de milho-doce que rodearam o bom-bocado de milho e queijo, finalizada com sorvete de pamonha. Rubens Catarina ousou na combinação inusitada de brigadeiro de cogumelos com sorvete de queijo.

Em outubro, as comemorações continuam com a chegada do “Nostalgia”, menu que revisita pratos de diferentes fases da história da casa.

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

FOTO/Cacá Lanari



Os chefs da noite

FOTOS/Léa Araújo



Mil Folhas de Frango com Ora-Pro-Nóbis



Sonho de vatapá e caldo kirimure



Atum com caldo verde



Canard sur toast



Doce lembrança

01/Nossa Calcário Bical 2024

Filipa Pato foi a primeira mulher a conquistar o título Enóloga do Ano em Portugal, pela Revista de Vinhos, em 30 anos de premiação. Neta do pioneiro no engarrafamento na Bairrada e filha do prestigiado Luis Pato, Filipa trabalha com o lema “vinhos autênticos e sem maquiagem”, que refletem fielmente o terroir de Óis do Bairro. Em sua viticultura biodinâmica certificada pela Demeter, cuida de cerca de 20 hectares de vinhedos divididos em dezenas de pequenas parcelas. Sem o uso de herbicidas, emprega preparados vegetais e práticas sustentáveis. O Nossa Calcário Bical 2024 é um monovarietal colhido em solos e matriz argilo-calcária do período Jurássico, o que agrega ao vinho uma acidez profundamente mineral. Engarrafado rigorosamente conforme o calendário lunar, o vinho estagia por cerca de 10 meses em grandes pipas de carvalho usadas, mantendo o contato com as borras finas para ganhar textura sem que a madeira mascare o frescor da fruta. É importado pela Casa Flora (R\$ 529,90).



Nossa Cacau Bical 2024

02/Jantares no Gero com Manoel Beato

Nos dias 28 e 29 de outubro, o sommelier Manoel Beato apresenta à mesa grandes vinhos em harmonização com dois menus especiais de cinco tempos. Na primeira noite, rótulos consagrados de champanhe como Moët & Chandon, Piper-Heidsieck e Veuve Clicquot serão servidos juntamente com os prestigiados espumantes Cave Geisse, Ferrari Perlé e Prosecco Fasano. Os vinhos acompanharão pratos com polvo, vieiras, ovas de salmão, e atum. O segundo jantar percorrerá algumas das principais regiões vinícolas francesas como Champagne, Borgonha e Sauternes. Para essa noite, o chef elaborou receitas com robalo, magret de pato, ragù de ossobuco e carré de cordeiro. Cada jantar custa R\$ 890 por pessoa, com menu harmonizado e bebidas não alcoólicas incluídas. As vagas são limitadas, e recomenda-se fazer a reserva com antecedência pelo telefone (31) 3500-8970 ou pelo WhatsApp (31) 98412-4080.