GASTRONOMIA

Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Baixo Lourdes

FOTOS DIVULGAÇÃO JC

Na minha opinião, o Baixo Lourdes teve um erro no nome. Deveria se chamar "Alto Lourdes", já que a cozinha do chef Gael Paim mostra traços da alta gastronomia tanto na apresentação quanto nas técnicas de preparo. Cozimento lento, defumação caseira e transformação de ingredientes simples em sabores supremos caracterizam o sonho que o Gael conseguiu realizar ao transformar o espetinho Butchery em um ótimo gastrobar.

Duas coisas que me arrancaram suspiros foram o tartare de banana da terra e o vinagrete de maçã. Minusculamente cortadinhos na ponta da faca de forma a envolver o tempero e a perfeita combinação entre acidez e crocância, mostrando todo o carinho e o capricho do cozinheiro. O tartare de banana da terra é acompanhamento da barriga de porco desidratada à pururuca (R$ 28) com duas versões de couve: aquele refogado tradicional e uma fina lâmina que desmancha na boca. O pó de laranja decora e dá um toque fantástico para o porco, aproveite para raspar o prato! Esta preparação recebe o carinhoso nome de "Porchetinha do Gael" e é muito bem servida com três grandes pedaços de barriga. Já o vinagrete de maçã é integrante do peixe do dia e dos cortes defumados ancho e chorizo (300g a R$ 50 ou 500g a R$ 70), além da farofa de bacon artesanal, batata rústica e chips de banana. Normalmente, o peixe servido é o pargo ou vermelho e vem diretamente de Búzios. Grelhado na brasa, ele vem inteiro e serve de 3 a 4 pessoas (R$ 110) acompanhado de purê de batata com banana da terra, salada de folhas e dois ovos confitados.

A casa tem muitas referências ao churrasco americano já que o chef Gael é especialista no assunto "defumação de carnes e American BBQ". Alguns exemplos são o brisket (peito bovino) e o pulled pork (parte do ombro do porco), que são preparos de cozimento lento e muito sabor. Essas delícias estão presentes no arroz de defumador (R$ 35), assim como o bacon produzido na casa, livre de conservantes e produtos químicos. Meu querido tartare de banana também vem de lambuja junto com um ovo confitado. Outros embutidos que o próprio Gael produz podem ser apreciados em uma tábua com presunto cozido, linguiça suína defumada, bacon, peito de peru, supremo de laranja, caramelo de abacaxi e queijo artesanal mineiro, acompanhada de torradas (R$ 55).

A melhor opção para experimentar vários sabores é pedir o "5 pinchos", composto de croquete de brisket, coxinha de pulled pork, escabeche de sardinha, canapé de banana da terra com carne de sol e canapé de banana com creme de gorgonzola (R$ 35). Se quiser apreciar somente os queridinhos croquete e coxinha fritos, a porção com 8 sai a R$ 35 ou meia porção por R$ 23 cada. Curti bastante o escabeche de sardinha confitada com cebola, tomate, cheiro verde, alho, louro, azeitona preta e berinjela (R$ 25). A versão vegana, sem sardinha, sai a R$ 20. A cada 15 dias há novas sugestões, como o ceviche (R$ 35) feito com manga Gastón Acurio e o queijo coalho na brasa com melaço de cana (R$ 30). Para adoçar, torta fondant de chocolate com pó de laranja e broto de beterraba (R$ 25).

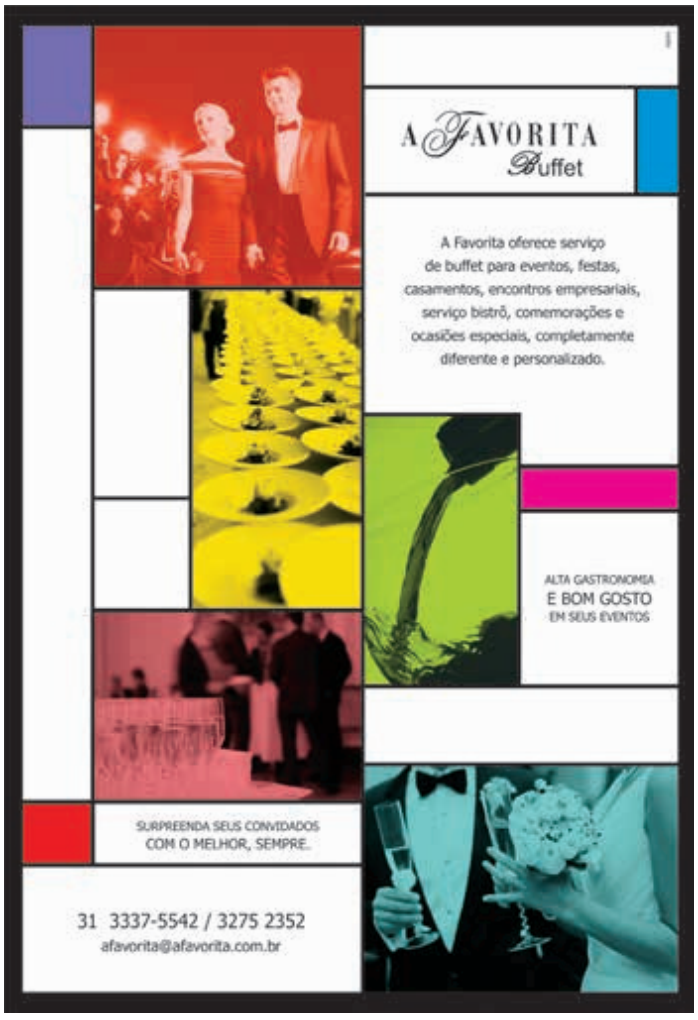
De terça a quinta tem open wine, tinho ou branco, Larentis de Bento Gonçalves a R$ 39, sendo que no final de semana o preço do vinho à vontade é R$ 45, além de drinks e chopp a preços promocionais.

Detalhes

Chef Gael Paim
Especialidade gastrobar
Horários: Terça e quarta, das 18h à 0h/ Quinta a sábado, das 12h à 0h30/ Domingo, das 12h às 18h
Capacidade: 80 lugares
Inaugurado em março de 2018
Carta de vinhos: 30 rótulos
Open wine R$ 39 de terça a quinta / R$ 45 de sexta a domingo

Onde
Baixo Lourdes
Rua Gonçalves Dias, 1.922 – Lourdes
Telefone: (31) 3566-4700

Na web Quer saber mais?
facebook.com/baixolourdes
Instagram: @baixolourdes



CARNAVAL GASTRONÔMICO NA RESERVA DO TANQUE

Já imaginou fugir da folia dos bloquinhos e curtir uma programação que vai te levar a explorar todos os sentidos? Esta é a proposta do Carnaval do Tanque, um evento que vai acontecer entre os dias 1º e 5 de março, durante o feriado, e vai promover literalmente uma viagem gastronômica. A programação abrange experts no assunto, como degustação de queijos elaborada com o jornalista gastronômico Eduardo Girão, visita à fábrica de cervejas artesanais da Loba e degustações orientadas de azeites com a azeitóloga Ana Beloto. As diárias para o Carnaval variam entre R$ 1.290 e R$ 1.490, de acordo com o tipo de acomodação. O valor inclui todas as refeições e a participação na programação especial do feriado. Bebidas à parte. A Reserva do Tanque fica na cidade de Santana dos Montes, a 130 km de Belo Horizonte. reservadotanque.com.br.

DUORUM – VINHOS DE LUXO NO DOURO

O Duorum é um projeto de dois dos mais prestigiados enólogos de Portugal: João Portugal Ramos e José Maria Soares Franco. Em uma visita do diretor comercial Bruno Rebelo, tive a honra de degustar o Duorum Reserva Old Vines 2012, uma bebida de vinhas velhas, com idade de 100 anos e 18 meses de passagem em barricas. Tem o preço de 40€ em Portugal e chega a custar R$ 600 em um restaurante no Brasil. Plantas mais antigas têm baixo rendimento de uvas e consequentemente atingem extrema concentração de aromas e sabores. Provamos também mais vinhos do vale do Douro que fazem parte da linha Duorum, como o Colheita 2015 (15€ na vinícola / R$ 130 no Brasil), com 12 meses de barrica, e o vinho de entrada Tons de Duorum Branco 2017 (6€ na vinícola / R$ 89 no Brasil). Esse último apresentou muita fruta, um vinho bem refrescante em que pude notar a presença de notas de abacaxi. Para finalizar, o Duorum Porto Vintage 2007, um vinho fortificado que obteve 92 pontos na Wine Spectator. A distribuição em BH é da importadora Casa Flora.

VISITA À FÁBRICA DA HOFBRÄUHAUS

A Hofbräuhaus BH possui um projeto para visitação do público à sua fábrica quinzenalmente (sempre aos sábados), com intuito de mostrar seus processos produtivos e toda tecnologia envolvida na preparação de algumas das melhores cervejas do mundo. Durante o passeio, cada grupo com no máximo 20 pessoas conhece toda a estrutura da Hofbräuhaus, um pouco de sua história, seus equipamentos e como são produzidos os quatro estilos de cervejas disponíveis em seu cardápio: três fixos e um sazonal, que muda a cada mês. O passeio dura em média uma hora – das 11h às 12h – e inclui degustação das cervejas. As reservas para marcar uma visita podem ser feitas pelo e-mail contato@hofbraubh.com.br.