GASTRONOMIA

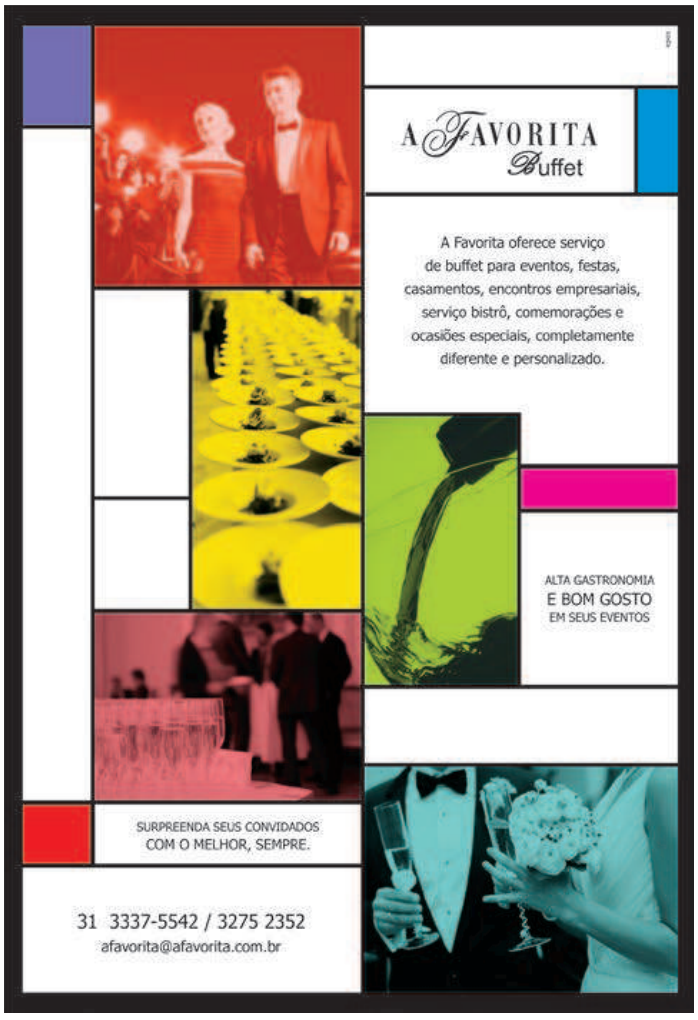
Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Jantar com queijos no Osso

Qual mineiro não é viciado em queijos? Imagina então um menu em que todos os pratos apresentam queijos mineiros em diferentes texturas. E digo mais, conhecer da história de cada região mineira produtora torna o prato mais apetitoso. Foi essa a experiência que vivenciei no Osso do Serena Mall. Gosto muito de eventos de degustação com vários pratos, pois nesse momento que conhecemos o talento e a capacidade de criação de um chef. Sei que às vezes um prato não sai do nosso agrado e quando temos mais opções a chance de acerto aumenta. Não foi o caso do evento que o Djalma Victor fez em parceria com o Eduardo Girao, já que o chef acertou absolutamente em todos os pratos. Ele foi instigado a criar um menu com queijos mineiros escolhidos pelo Girão, autoridade máxima no assunto queijo.

Antes de iniciar o espetáculo de pratos, tivemos uma aula do Girão sobre os queijos e degustamos um pedaço cada um que foi escolhido para compor as receitas do chef Djalma. Para começar com o pé direito foi servido o tartar de acém de wagyu, muito bem temperado, que já é famoso no Osso. Ele foi entremeado com pêra d'água da fazenda de um dos sócios da casa e por cima ralou-se o queijo Serra do Condado de Alagoa, maturado por 1 ano. Esse mesmo queijo apareceu também em forma de cubos no baião de dois feito com feijão fradinho servido no mini tacho de cobre para acompanhar a tilápia fresca curada no sal na casa com purê de cenoura. Hambúrguer é uma paixão do Djalma, tanto que ele até tatuou no braço, e é uma das suas especialidades. Para compor o mini burger, foi escolhido o queijo do reino Tirolez, que derrete bem e acompanha a suculência da carne. Um dos petiscos que se tornou xodó da casa foi o pastel de pastel de leitão, feito com barriga de porco, sem gordura e que ganhou uma extrema cremosidade do requeijão de raspa Cabeça D'anta. Com ajuda do Termomix, o chef Djalma fez uma emulsão de queijo Cabacinha de Joaíma, que adquiriu uma textura firme para acompanhar a suculenta alcatra serenada por 25 dias. Em cima da bela e macia fatia de carne, ao ponto, vai um picles de cebola e castanha baru. Inicialmente o próximo prato seria uma trilogia de porco e na hora o chef teve um rompante de criatividade para desmembrar o prato em três, cada corte suíno acompanhado de uma criação com queijo Catuíra de Araxá diferente. Novamente passado pelo Thermomix esse queijo também ganhou textura de purê e foi servido com linguiça e fava no rôti. Misturado no creme de milho, o Catuíra casou com o torresmo de barriga. Preciso destacar o rôti de café desse prato cheio de colágeno e sabor. Na última versão o queijo estrelou no arroz cremoso junto ao lombo de porco de farofa de castanhas.

Até na sobremesa teve queijo e a Elisa Dayrell, chef pâtissier da Espetacular Doceria inseriu a iguaria da Alagoa no macarron além das raspas que completaram o sabor de duas tartelettes no sabor maça caramelizada e banana com doce de leite e canela. Gotas de musseline de mel enfeitavam essa sobremesa criada especialmente para o evento. Uma verdadeira orgia gastronômica harmonizada com cervejas Wals. Toda a experiência, incluída a aula de queijos, teve o preço de R$190. Vamos torcer para ter mais eventos como esse. FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Onde
Chef Djalma Victor
Especialidade: Parrilla Contemporânea
Endereço: Rodovia MG 030, 8625 - Vale do Sereno - Nova Lima
Telefone: (31) 3694-2731

Detalhes

Horários: Terça a quinta: 17h45 às 00h30. Sexta e sábado: 11h45 às 1h. Domingo: 12h às 18h
Capacidade: 250 lugares
Estacionamento gratuito
Inaugurado em outubro de 2018
Carta de vinhos: 100 rótulos

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

FUEGOS FESTIVAL

A 3ª edição do Fuegos Festival, em Belo Horizonte, vai reunir mais de 20 chefs renomados que irão preparar não apenas cortes especiais, como também massas, peixes, frutos do mar, legumes orgânicos e até mesmo iguarias da culinária coreana tendo o fogo como único método de cocção. Léo Paixão (Glouton, Nicolau Bar da Esquina e Nico) vai preparar espetinhos de coração de pato, Ivo Faria (Vecchio Sogno) e Emmanuel Ruz (Alma Chef) ficaram a cargo de uma costela de porco, enquanto Flávio Trombino (Xapuri) irá comandar uma estação de tropeiros. Felipe Galastro (Templo Cervejeiro da Backer), por sua vez, pretende impressionar com um túnel de mais de 300kg de costela bovina assada. Gael Paim (Baixo Lourdes), trará para o Fuegos o beer can chiken, método no qual um frango inteiro é grelhado na brasa com o auxílio de uma lata de cerveja parcialmente cheia. E terá até massas preparadas no fogo pelas mãos do Matheus Paratella (D'Agostim di Paratella) com seu fusilli All'amatriciana. Além do open food, cervejas Wälls e Budweiser estarão disponíveis a vontade. O segundo lote de ingressos a R$290 está disponível no site centraldoseventos.com.br/fuegosfestival.

TAKOS

Estive de volta ao Takos depois de um pouco mais de um ano que o Jaime Solares fez uma consultoria por lá e mudou todos os processos de fast-food para uma comida mais fresca e com sabor. Muita coisa se manteve e outras foram adaptadas de acordo com demanda dos próprios clientes. O ceviche de tilápia (R$27) continua o mesmo, muito bom, com pimenta jalapeño. Inclusive a comida mexicana é bem apimentada, mas não se preocupe, já que o Takos pega leve nesse quesito. Das novidades curti duas inserções no menu com vários sabores num prato só. O "Mexican Taste" vem com burritos, tostatitas e nachos em mini porções (R$39) e o "El Trio" é um combinado de tacos com recheios de chili com guacamole, peixe no panko com sour cream e porco desfiado com pico de galo, o vinagre mexicano (R$39). Uma boa margarita (R$17,90) é o drink ideal para acompanhar além de ser um dos meus queridinhos. Adorei as raspas de limão na borda de sal! A caipitita del chavo vem no copo de caveira com tequila, tamarindo, suco de limão e grenadine (R$18,90). Rua Antônio de Albuquerque, 448, Funcionários.