GASTRONOMIA

Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

D.O.M.

O mestre da gastronomia brasileira Alex Atala comemora 20 anos de D.O.M com o Menu Descobrimento, em que mostra a cultura gastronômica indígena antes de os portugueses chegarem ao Brasil. O cardápio é fruto do seu intenso e incansável estudo sobre as nossas raízes e sábios hábitos dos primórdios. Desde 2006 seu restaurante figura na lista dos 50 melhores do mundo pela revista londrina Restaurant, sendo o auge em 2012, quando ocupou o quarto lugar. Até o ano passado, era o único restaurante do Brasil com duas estrelas Michelin. São esses os prêmios mundiais mais cobiçados pelos chefs de cozinha. Fundou em 2013 o Instituto ATÁ com a proposta de aproximar a cozinha da produção, fortalecer a cadeia produtiva e valorizar os pequenos produtores em todo o país. É ele o mentor do FRU.TO, seminário sobre alimentação que visa discutir sobre as melhores estratégias e alternativas para a produção de alimento bom, limpo e justo. O reconhecimento nacional é indiscutível e Atala é a inspiração de todos os cozinheiros que prezam pela cozinha contemporânea local.

O espetáculo tem início com a formiga Saúva amazônica, crocante e com sabor de capim santo intenso e marcante, usada como tempero pelos índios. Experimenta-se pura e com uma bala de caipirinha. O primeiro prato são duas versões da combinação tapioca, lagostim e coco, sendo uma delas recomendada para apreciar com as mãos. Na sequência, uma maravilhosa combinação de sabores e texturas da vieira com caju, molho de tutano e crocante de tapioca.

O pirarucu é o peixe amazônico queridinho do chef Alex Atala e sempre está presente nos menus. Dessa vez, ele acompanha uma paçoca de carne seca e banana da terra e é finalizado com caldo de traíra, trazido à mesa em uma panela indígena de cerâmica. Sua paixão pelo pirarucu foi reproduzida em forma de escultura com as belas escamas do peixe, feita especialmente para decorar a mesa.

Eis que o cenário muda e é estendida uma esteira para receber uma "orgia" de mandioca, eleita o alimento do século 21 pela ONU, uma das maiores riquezas brasileiras. A ideia é remeter aos costumes indígenas e compartilhar petiscos em várias versões como mandioca suflada, mil folhas de mandioca, beiju de mandioca (o pão indígena), pão de queijo, creme de mandioca e farofa de mandioca com bottarga, as ovas de tainha conhecida como caviar brasilerio. Únicos itens que não são à base de mandioca são a pasta de alho caramelizado, a de açaí e picles de quiabo. Caiçuma foi o drink desse momento, uma bebida indígena fermentada do abacaxi com gengibre e rapadura feita no próprio restaurante.

A próxima etapa é o magret em finas e suculentas fatias de peito de pato com molho de tucupi e folha de jambu, aquela do formigamento na boca. O tucupi é o sumo extraído da raiz da mandioca brava, que dá origem a um caldo repleto de umami. Depois, vem até a mesa a baunilha de Madagascar e a do Cerrado para conhecermos as diferenças entre elas e comprovar a qualidade da nossa baunilha, usada no molho toffee do cupim com mandioquinha. A finíssima telha negra que decora o prato é feita com esse mesmo molho caramelizado.

O aligot é o prato de transição para o doce, tradição no D.O.M, feito com queijo Minas Padrão e Gruyere naquela elasticidade que permite que o serviço seja feito no enrolar de duas colheres. Finalizamos com sorvete de mel de abelha nativa, mel fermentado e pólen na pré-sobremesa e a sobremesa mochi na versão tapioca com rapadura e sorvete de erva-mate. A degustação de toda essa viagem pelos sabores do Brasil fica em R$ 550 e ainda há uma outra experiência com mais pratos a R$ 700 por pessoa.

A harmonização é outro espetáculo à parte e inclui uma cerveja belga estilo sour, além de vinhos de pequenos produtores sul americanos que se somam ao menu "Optimus" a R$ 865 ou ao "Maximus", totalizando R$ 1.120. Equipe de altíssimo nível, conhecimento aprofundado e extremamente gentil. Estive no D.O.M em 2012 e continuo em delírio com a capacidade de Alex Atala em enaltecer a cozinha brasileira ancestral.

Onde
D.O.M.
Endereço: Rua Barão de Capanema, 549 - Jardins - São Paulo - Telefone: (11) 3088-0761

Detalhes

Chef Alex Atala e Geovane Carneiro
Especialidade: cozinha brasileira
Horários: de segunda a sexta, das 12h às 15h; de segunda a quinta, das 19h às 23h; sexta e sábado, das 19h às 0h.
Capacidade: 58 lugares
Inaugurado em 1999
Taxa de rolha: R$ 100
Valet: R$ 25

Na web Quer saber mais?
domrestaurante.com.br
facebook.com/AlexAtalaReal
Instagram: @AlexAtala / @institutoata / @fru.to

LULU WINE TOUR

Que tal rodar pelo bairro de Lourdes a pé com uma taça de vinho na mão e 21 rótulos das melhores importadoras para degustar? O tour de vinhos idealizado pelas Luluvinhas Vanessa e Eveline já tem data marcada: 10 de agosto. O ponto de encontro é na Casa Rio Verde a partir das 11h e de lá cada enófilo poderá realizar o percurso a qualquer horário que lhe for conveniente entre as sete paradas demarcadas no mapa. Especialistas da Mistral, Decanter, Cantu, Casa do Vinho, Rex Bibend, WineBrands e Premium levarão 50 ml de três vinhos a serem apreciados até o final do evento, que termina às 17h. Todas as 21 doses da cartela estão garantidas para serem servidas dentro do horário. Comidas e bebidas poderão ser adquiridas e consumidas à parte nos restaurantes participantes, onde estarão também as importadoras com promoção de vinhos e ações específicas. Alma Chef, Osso, Olga Nur, La Vinícola e Monjardim já estão confirmados. Ingressos a R$ 140 pelos telefones (31) 99927-2784 e (31) 999757-6762 (apenas para maiores de 18 anos). Instagram: @luluvinhas.confraria.

OS 17 ANOS DA FEIJOADA PALADINHO

No sábado, dia 3 de agosto, das 13h às 20h, o Paladino realiza mais uma edição da sua tradicional feijoada em uma festa all inclusive de comes e bebes. Fartura é o lema e, além da feijoada completa, estará disponível uma bela costela Fogo de Chão, parrila com defumados da casa, canjiquinha com ossobuco, confit de porco, hambúrguer e outros pratos preparados no caldeirão e ainda uma mesa de doces. Já a parte etílica garante ótimos chopes e cervejas especiais, bar de drinks, caipirinha, vinhos e também cachaças. Os ingressos custam R$ 195 (adultos) e R$ 60 (crianças de 4 a 12 anos) com tudo incluído e podem ser adquiridos no próprio restaurante ou pelo site www.restaurantepaladino.com.br.