/06/sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Alma Chef no Delivery

A expectativa era alta, já que eu aguardava o delivery de um dos restaurantes mais sofisticados de BH. Por outro lado, compreendo que a experiência não é a mesma do requinte de um restaurante com garçons atenciosos ao seu dispor, sommeliers prontos para indicar o vinho perfeito e o prato montado com o aval do chef Caio Soter. Em busca de uma noite que se aproximasse da realidade, montei a mesa com louças especiais, guardanapos em forma de borboleta e luz de velas. Confio no chef e os pratos foram surpresa, eu não sabia o que estava por vir. Se tenho alguma restrição alimentar? Não mesmo, nenhuma.

Chegou tudo bem organizado dentro dos recipientes e no horário marcado. Ao destampar as embalagens, os aromas dominavam o ar e, para a minha felicidade, um dos meus pratos preferidos do Alma Chef: gnocchi de baroa com texturas de cogumelos (R\$ 45). Eu sempre falo para o Caio que falta molho nesse gnocchi de baroa de tão bom que é. Dessa vez veio bastante, um caldo grosso de cogumelos que compõe as várias texturas desse prato. Pocini, portobelo, eryngui e shitake: cada um com sua característica marcante contribui para o sucesso da receita

Nos seus devidos pontos de cozimento, peixe, polvo, banana e molho de moqueca (R\$75). Para sugar todas as gotas, arroz de coco e farofa de dendê. A entrada foi a burrata do Vicenzo (R\$ 40), tomatinhos assados e pesto de basílico, que veio num potinho à parte. Vicenzo é um italiano que produz artesanalmente uma maravilha de burrata e fornece para poucos e bons restaurantes de BH. A focaccia que acompanha é do Fernando Beber. Cheesecake de canastra, calda cítrica de goiabada e castanhas (R\$ 12), uma das poucas sobremesas que eu gosto por não ser

O cardápio do delivery é mais enxuto do que o do restaurante, inclusive com redução nos preços. Entradas variam de R\$ 24 a R\$ 40 – a coxinha de rabada e catupiry de agrião é uma tentação (R\$ 35 com 12 unidades). Pratos principais saem de R\$ 26 a R\$ 75, esse mais barato sendo o vegetariano "parmegiana de abobrinha, purê de abóbora, tomate defumado, queijo do Miguel". E a outra opção de sobremesa além da Cheesecake é o pudim de ameixa (R\$ 10).

A carta de vinhos também entra na entrega e é o brilhante resultado do trabalho da sommelière Ana Borges, que por quatro meses garimpou rótulos preciosos. Prioriza o pequeno produtor.

com vinícolas sustentáveis e uma série de vinhos orgânicos, biodinâmicos e naturais. Foge do comum da maioria das cartas previsíveis com Malbecs, Carbenets e Carmeneres e vai além com vinhos da Grécia (Ionos Rosé Syrah Roditis de R\$ 99 por R\$ 74), da Romênia (The Vine in Flames Feteasca Regala de R\$ 134 por R\$ 100), da Ucrânia (Shabo Reserve Saperavi de R\$ 168 por R\$ 143) e até um vinho laranja da Geórgia produzido nas ânforas de barro enterradas no chão como antigamente (Shabo Reserve Rkatziteli de R\$ 178 por R\$ 151). Os vinhos brasileiros são destaque, como o Modestus Syrah da Stella Valentino (de R\$ 125 por R\$ 85), um dos produtores de vitis viníferas mais antigos em Minas Gerais, além de vinhos de Diamantina. Em comemoração à semana da Inconfidência, os vinhos mineiros estão com desconto enquanto durarem os estoques. É um desconto ainda maior do que o que consta na carta do delivery.

No final, expectativas correspondidas e o brinde final com a lua de fundo. Uma alegria ter o requinte do Alma Chef na minha casa.

Os pedidos podem ser feitos pelo WhatsApp (31) 9864-5900 ou pelo iFood. Para saber como andam mais deliveries de BH, acesse degustatividade.com.br.















Fique em casa, se proteja, que vamos até você!

ifood 99food **UberEats** Rappi

WhatsApp Loja*