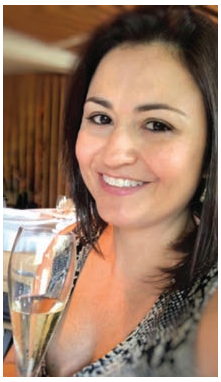

GASTRONOMIA

—

Léa Araújo

Ninita

RESTAURANTE de cozinha italiana com pé na roça mineira do chef Leo Paixão

FOTOS / Arquivo Pessoal Léa Araújo / Francisco Dumont

Seria o Ninita um restaurante italiano? Seria o Ninita um restaurante mineiro? É um restaurante de cozinha italiana com pé na roça mineira, "italineiro" ou "mineiriano", como o chef Léo Paixão gosta de brincar.

Ninita é o nome de sua bisavó e ele sempre quis fazer uma comida que remetesse a sua infância e homenageasse sua família. Mas é claro que tudo que tem a mão de Leonardo Paixão não é tão simples, sua mais nova casa tem um toque sofisticado e criativo, como era de se esperar.

Lá você vai provar crostinis, porchetta, polenta, lasanha, massas frescas feita no dia, de um jeito mineiro, com Maria-Gondó, ora-pro-nóbis, jabuticaba, queijo Minas, sempre valorizando ingredientes e pequenos produtores mineiros.

Nas entradas, o espetinho de quiabo é feito na brasa envolvido com lardo e finalizado com um toque balsâmico (R$29). O lardo é uma fina camada de gordura de porco, iguaria muito consumida na Itália. Pera, gorgonzola e nozes: a perfeita combinação virou um antepasto para ser comido de uma bocada só. Por baixo, um chips fininho de pera para receber o gorgonzola mineiro da Serra das Antas e, por cima, um pozinho de nozes pulverizado (R$40). A porchetta é a mesma que o chef ensinou em sua conta pessoal do Instagram, com limão siciliano e balsâmico com melado e ervas anisadas (R$45).

Dentre os principais, mais uma combinação umami de sucesso; ovo, cogumelo e trufa fazem do ravioloni (R$77) um dos mais pedidos em poucos dias de abertura. Vem com queijo de cabra em cima e, ao cortar a massa ao meio, a gema escorre lindamente no prato. O azeite trufado é bem suave e não chega a incomodar.

O risoni, aquela massa em forma de arroz, é servido num saboroso caldo de mocotó e jabuticaba com costela bovina na brasa (R$85). Esses foram os dois que provei e já abriram meu apetite para provar as outras criações de Léo Paixão.

Imagino que maravilha deve ser a lasanha aberta gratinada que traz camadas de sabores pela defumação do lombo e a brasa que aquece o queijo Minas (R$87). Quem curte sabores suaves e perfumados vai se interessar pelo tortelli de queijo Giovanna, do produtor mineiro Ribeiro Fiorentini, com batata doce, manteiga de sálvia e Maria-Gondó (R$77). Os camarões VG marcam presença no parpedelle com tomate e basílico (R$115).

As quatro sobremesas têm o preço de R$35, receitas clássicas italianas feitas com ingredientes mineiros. Doce de leite e paçoca invadem a panna cotta com coulis de morango e queijo Canastra e chocolate Java mineiro são usados no Tiramissù.

O Zabaione, levíssimo creme de gemas, açúcar e vinho Marsala tradicional da Itália, ficou ótimo com frutas vermelhas gratinadas e um crocante feito de rodelas de laranja que não dá vontade de parar de comer. Em três texturas de avelã, o tartufo é como se fosse uma torta com espuma e crocante de avelã, decorada com trevinho, aquela plantinha azeda que a gente catava no quintal para comer, quem se lembra?

Com o decreto da Lei Seca em BH, Léo tomou a decisão de fechar o Nicolau Bar da Esquina e abrir o Ninita todos os dias da semana também no horário do almoço. As reservas para o jantar se esgotaram para este ano em apenas 12 horas.

A dica é tentar uma desistência por volta das 19h, já que muitos costumam reservar e não aparecerem, inclusive uma falta de compromisso que precisa ser mudada no Brasil. O Glouton permanece funcionando exclusivamente com menu degustação com oito snacks, prato principal e sobremesa à escolha por R$159 por pessoa para o jantar.

Em breve terá mais uma edição do Cozinhando com Paixão de fim de ano, o evento on-line que mais fez sucesso durante a pandemia.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br