GASTRONOMIA

Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Templo Cervejeiro

As cervejas artesanais estão em alta! E o turismo cervejeiro também cresce a cada dia com rotas cervejeiras, harmonizações, profissionais especializados no ramo e espaços cada vez mais requintados para receber os clientes. Nesse contexto, a Backer atende muito bem aos amantes de cerveja com uma fábrica aberta ao público para visitação, acompanhamento de mestre cervejeiro, restaurante com cardápio criado por chef conceituado, espaço para eventos e loja de souvenirs. É um passeio para o dia inteiro, principalmente para apreciar os 17 tipos de cervejas que a casa produz harmonizando com os pratos muito bem servidos do cardápio.

Muitos pratos são feitos com as cervejas da casa, como o filé mignon grelhado (R$ 69) com a Tommy Gun, da linha Las Mafiosas, e molho de canastra, acompanhado de pão cervejeiro e fatias de baguete artesanal. Esse pão cervejeiro é feito com o substrato do mosto da cerveja produzida na fábrica Backer e é finalizado com pouco de Backer Brown Ale. Ótima pedida para beliscar e até mesmo para uma refeição.

Desde outubro de 2015 o chef Felipe Galastro comanda o restaurante. Ele passou por restaurantes de renome, como O Dádiva, Trindade e Alma Chef, e hoje, na cozinha da Backer, usa suas técnicas para melhorar os métodos de cocção de alimentos, organização da cozinha, além de reformular todo o cardápio. A sua proposta é a desconstrução da cerveja, compreendendo o seu processo de fabricação e os ingredientes, para um melhor aproveitamento nas receitas do cardápio. São feitos estudos com o mestre cervejeiro Sandro Duarte para a aplicabilidade dos componentes da cerveja nos preparos dos pratos, por exemplo, o malte torrado, que agora faz parte do brownie (R$ 25) e do mousse de chocolate (R$ 19), sobremesas servidas com sorvete de creme e calda quente de chocolate. A mil folhas de brigadeiro (R$ 25) leva redução de Julieta, a mais nova cerveja de frutas vermelhas da Backer.

Das criações do chef Galastro, experimentei o joelho de porco inteiro (R$ 110), hidratado na cerveja Pilsen, pururucado e guarnecido com chucrute especial da casa, purê de maçãs verdes e batatas ao chimichurri. Muito crocante, com uma fina camada de gordura, o interior molhadinho na medida certa, e grande, muito grande! Também experimentei a sugestão do final de semana, que foi a panturrilha de porco com sorbet de chocolate amargo e legumes orgânicos da Ilma Correa.

O almoço executivo de terça a sexta tem pratos que variam de R$ 28 a R$ 40 e sempre tem sugestão de prato e sobremesa veganos.

A régua de degustação com cinco tipos de cerveja (R$ 12,50) é a mais indicada para apreciar os sabores da Backer, e ela está incluída no tour pela Maternidade Cervejeira! A experiência dura em torno de 45 minutos e inclui a régua de degustação com cinco shots de cervejas, um pote cervejeiro da Backer com uma cerveja tirada direto do tanque e um cerificado de participação por R$ 40. As visitações são aos sábados, em dois horários: 10h30 e 11h30.

Recentemente, foram lançadas duas cervejas: a Reserva do Proprietário, uma Old Ale que passa por barril de carvalho, e a Julieta, uma Fruit Beer com cereja, framboesa, mirtilo e tamarindo na composição. Essa vai agradar até as mulheres que não estão acostumadas com o paladar cervejeiro, eu garanto!

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

A Maternidade Cervejeira

Delicioso joelho de porco inteiro

Filé de Mafiosas

Onde
Templo Cervejeiro
Backer
Chef Felipe Galastro
Endereço Rua Santa Rita, 220
Olhos D' Água
Telefone (31) 3228-8888

Na web
www.cervejariabacker.com.br
facebook.com/CervejariaBacker
Instagram @cervejariabacker

Panturrilha de Porco

Detalhes

Horários: 3ª a 5ª, das 11h30 às 15h; 4ª e 5ª, das 18h à 0h;
6ª e sábado, das 11h30 à 1h; domingo, das 11h30 às 17h
Capacidade 250 pessoas
Inaugurado em outubro de 2014
Taxa de rolha R$ 70
Manobrista contratado da casa R$ 10

OSTRAS FRESCAS NO DECK DA ENOTECA DECANTER TODAS AS QUINTAS-FEIRAS

Todas as quintas-feiras (úteis), de 18h30 às 22h, no deck da Enoteca Decanter, acontecerá um jantar harmonizado com ostras frescas e vinhos selecionados pelo renomado sommelier Guilherme Correa. As ostras são cultivadas em uma fazenda de Santa Catarina, que fornece o molusco ao restaurante há 10 anos. Serão servidas cruas, gratinadas com bechamel clássico e gruyere, empanada com panko, grelhada na manteiga e servida com tabasco, de acordo com os critérios do chef Rafael de Carvalho. Rua Fernandes Tourinhos, 503 - Savassi. Informações e reservas: (31) 3287-3618.

CIRCUITO DO ESPETO

BH já conta com mais de 320 espetinhos. Pensando nesse "boom", os sócios Lucas Montandon, Guido Santana e os irmãos Bernardo e Vinicius Gregório organizaram o Circuito do Espeto. Trinta participantes concorrerão ao melhor espeto de BH, vendido pelo preço fixo de R$ 7, que será eleito pelo júri e pelo público. O evento acontecerá de 25 de maio a 25 de junho, tendo sua grande final no dia 10 de julho, com uma grande festa no Parque das Mangabeiras. Já estão confirmados: Butchery; Black Pig; Gori Grill; Arena do Espeto; Armazem; Auto Espeto; Corleone; Dona Flor; Espeteria do Mercado; Espeto e prosa; Espetolândia; Espetos & Amigos; Imperador Espeteria; Las Vegas; Meet & Meat; Muu; Quinto Horário; Espetinho.com; Desespetados; Dubelvs; Careca e Espetinho do Fred. Informações: (31) 99189-1756.