



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Jantar Chefs contra o Câncer

Cinco dos melhores e mais premiados chefs de cozinha mineiros promoveram um encontro gastronômico beneficente, com jantar assinado a 10 mãos, em prol da CAPE – Casa de Acolhida Padre Eustáquio, entidade que acolhe crianças e adolescentes do estado de Minas Gerais, em tratamento contra o câncer. O jantar aconteceu no Museu Inimá de Paula, na última segunda-feira, dia 20. O menu degustação em cinco etapas foi harmonizado com vinhos de importantes importadoras: Decanter, Mistral, Zahil e Premium Wines. A choperia Albanos lançou, no dia, o seu chope de trigo. Leonardo Paixão, do restaurante Glouton, foi o responsável por juntar a turma de chefs, mas infelizmente, não pode comparecer pois estava em São Paulo recebendo o prêmio da Prazeres da Mesa de restaurante do ano região sudeste.

A noite se iniciou com petiscos volantes criados pelo chef André de Melo do Bravo Catering ao som do DJ Lenadro Rallo. Foram harmonizados com o espumante Lírica Crua Hermann, da importadora Decanter: salumeria Bravo; tosta de bursain com minitomates, anchovas e minirúcula; stick de costelinha defumada com bbq de goiabada; telha de polvilho noisette com alioili e chinês bun com barriga de porco e marmelada de tomate.

Depois dessa deliciosa recepção, fomos conduzidos para o salão de baixo, onde estavam montadas as mesas do jantar com uma belíssima decoração. Fernanda Keulla foi a cerimonialista da noite. Para a entrada, o chef Rodrigo Fonseca, do Taste Vin, preparou camarões grelhados sobre lâminas de abóbora no leite de coco e folhas. Harmonizou com o Mil Piedras Viognier, Mendoza 2012 da Premium Wines. O primeiro prato foi eladorado pelo chef Frederico Trindade, do restaurante Trindade. Foi um polvo com brandade de pupunha e pickles, harmonizado com o vinho Summit Reserva Sauvignon Blanc da Zahil.

Na sequência, o segundo prato foi do Leonardo Paixão: paleta de cordeiro com molho de bananinha, beiju de beterraba, melaza de nozes e laranja, que harmonizou com o vinho da importadora Mistral Passo Doble Malbec Corvina 2013. A sobremesa foi feita pelo chef Ivo Faria do Vecchio Sogno: emulsão de chocolate e café ao grand manier, confit de laranja e coulis de morango, com harmonização do vinho Porto Quevedo LBV 2007, da Premium Wines, para fechar a noite em grande estilo.

Durante o jantar, a apresentação musical do Trio Amadeus deu aquela elegância para a festa. Os R\$ 500 por pessoa arrecadados no jantar foram destinados para a CAPE, além da renda obtida com o leilão de peças luxuosas, como a “Puma da Montanha”, escultura com 31 cm de bronze do artista Leopoldo Martins, e uma guitarra assinada pelo Jota Quest. Lilian Tunes, esposa de Mauro Tunes, presidente do conselho diretor do Museu Inimá de Paula, deu o maior lance da noite na guitarra, R\$16.000, e devolveu o instrumento para ser leiloado novamente. Érica Drumond, da Vert Hotéis, arrematou a guitarra por R\$14.000. O mesmo aconteceu com a “Puma da Montanha”: foi arrematada por R\$7.000 por Rodrigo Mascarenhas, após ter sido colocada a leilão novamente pelo lance de R\$8.000 do empresário Flavio Carneiro, do Grupo Bel.

A CAPE proporciona a mais de 90 crianças e seus acompanhantes acolhimento durante e após o tratamento de câncer, oferecendo uma extensão de seus lares, com moradia, alimentação, transporte e o que se fizer necessário para o bem-estar dos acolhidos. Você pode fazer a sua doação para a instituição por depósito bancário, boleto bancário e PagueSeguro. Acesse o site: cape-mg.org.br/seja-um-doador-cape e veja como é fácil doar. Faça uma visita e conheça esse belo trabalho que leva esperança para as famílias carentes. A sede da CAPE fica na Alameda Ipê Branco, 28 – Pampulha.

FOTOS AROQUIV PESSOAL



Polvo, pickles e brandade de pupunha, pelo chef Fred Trindade



Emulsão de chocolate de café ao grand manier, confit de laranja e coulis de morando, pelo chef Ivo Faria



GALINHADA DO CHEF JAIME SOLARES

O chef Jaime Solares, do Borracharia Gastrobar, lançou na última terça-feira a “Galinhada do Chef”, que acontecerá toda terceira terça-feira do mês. O cliente pagará o valor de R\$ 45 para degustar a galinhada à vontade e os petiscos linguíça ao vinagrete, mandioca e angu fritos, queijo pachá e mandiopan. Com uma receita tradicional, que contempla todas as partes da galinha, o chef Jaime Solares preparará, além da galinhada caipira tradicional, as versões com quiabo, taioba e pequi. A minha dica é misturar taioba com quiabo, ficou sensacional! Av. Afonso Pena, 4321 – Serra. (31) 2127-4321.

PAZER EM COZINHAR POR MARIANA ANDRADE

Adorei as saladas de pote artesanais que a Mariana Andrade está fazendo. No instagram dela (@prazeremcozinhar) tem várias opções saudáveis. Indico a salada de frango com molho verde, batatinhas baby com alecrim, cenoura cubinhos, tomatinho, alface e lascas de parmesão e a salada de carne seca com couscous marroquino, molho Chimichurri, cenoura, abobrinha, alho poró, tomatinho e alface. São dois tamanhos: R\$ 12 e R\$ 16, com a devolução do pote, no próximo pedido ganha desconto. As saladas duram, em média, de 3 a 5 dias. Encomendas: (31) 99632-8984.

SENHORA PIPOCA

Uma delícia nessa onda de produtos artesanais são as pipocas saborizadas da Senhora Pipoca. São pipocas produzidas sem o uso de aromatizantes ou conservantes. A validade é de 30 dias. Provei de paçoquinha; rapadura e coco; chocolate belga e café; Oreo; banana e canela e goiabada com limão. Todas muito crocantes, mas os dois primeiros sabores são os melhores, na minha opinião. O pote de 70g custa R\$ 10,90 e o de 120g, R\$ 16. E são potes excelentes para guardar mantimentos! À venda no Momento Supernosso, A Padoca, Padaria Vianey e Montecristo. Você pode também contratar a foodbike para eventos, aniversários e casamentos. Contato: senhorapi-poca@hotmail.com (031) 99783-8910.

DUO GOURMET

O guia de descontos dos melhores restaurantes de BH já está à venda. Com o Duo Gourmet, na compra de um prato principal você ganha outro de igual ou menor valor. As novidades desse semestre são: Tche Parrilla, Borracharia Gastrobar, Rokkon, San-Ville, Osteria Matiazzi, Salumeria, Pecatore, Quinto do Ouro e Dorival. São 50 cupons por R\$ 59,90 e vale até dia 31/12/2016. À venda nos supermercados Supernosso e pelo site duogourmet.com.br.

PROMOÇÃO

2X PARRILLA

VOCÊ PEDE O SEU JANTAR E O DO SEU ACOMPANHANTE FICA POR CONTA DA CASA.

#COMPARTILHE

BH Shopping •
 Loja NL 47 •
 31 3286.1656 •

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17:00h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido. Prato individual. Exceto Bacalhau, cordeiro e prime rib. Validade até 30/11/2016. Foto ilustrativa.