GASTRONOMIA

Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Valle Rústico - Valle dos Vinhedos

O Valle Rústico é um restaurante com cara de sítio no Vale dos Vinhedos, com uma proposta diferente. Focado na cozinha de natureza, apresenta pratos contemporâneos no formato menu degustação que retratam toda a riqueza extraída da horta local. Milho, cebola, batata, tomate, amoras, cereja, frutas cítricas, folhas para a salada, ervas aromáticas e inúmeras variedades de temperos são produzidos na horta e bosque do Valle Rústico. O que não é de produção própria é buscado de fornecedores das proximidades, selecionados entre 35 famílias de agricultores locais. A filosofia da casa é evitar grandes distâncias porque acreditam que o melhor alimento nasce mais próximo de casa. O menu segue as estações do ano e pode variar até mesmo diariamente, conforme o melhor que a natureza tem a proporcionar.

O chef Rodrigo Bellora buscou os primeiros ensinamentos em gastronomia (Cozinheiro e Sommelier) no SENAC de Bento Gonçalves, seguido de uma grande experiência adquirida no intercâmbio profissional na Itália e profissionalização de Chef Avançado na UCS/ICIF em Flores da Cunha. Atua nos principais conselhos e associações de classe locais como Aprovale, Sindilojas, SHRBS da região da Uva e Vinho, SHRBS de Garibaldi, Comtur, entre outros. Junto com mais cinco associados, fundou o Convivium Slow Food da Primeira Colônia da Imigração Italiana.

São duas opções de menu degustação. O "Menu Experiência" é composto por seis pratos com harmonização de quatro tipos de vinhos e sai a R$ 175 por pessoa. Já o "Menu Natureza" é mais completo, com dez a doze pratos harmonizados com seis tipos de vinhos por R$ 250. Sem harmonização, essa opção sai a R$ 110. Foi a minha escolha, já que fiquei curiosa em pedir uma garrafa do espumante Calza Nature (R$ 90) de Monte Belo do Sul. É feito pelo método champenoise, mas não é feito o dégorgement, então, as leveduras permanecem na garrafa, resultando num espumante turvo e cheio de sabor. Bem interessante.

Para iniciar a experiência, um couvert com grissini de pão de queijo, pão com alho, focaccia e pesto de ervas da casa feito com folha de capuchinha, manjericão, azedinha e folha de cenoura. Depois vieram pratos bem leves: tomates cereja temperados com orégano, tomilho, manjericão, azeite e flores; moranga caramelizada com flor de lírio do brejo e creme de milho verde com cogumelos salteados. O milho crioulo, usado nesse creme, é uma variedade que veio com os imigrantes italianos para Serra Gaúcha, e o chef Rodrigo faz a troca de sementes com vários produtores para incentivar o plantio. O menu pode ser adaptado a intolerâncias dos clientes, é só solicitar. Para se adequar às preferências do meu marido, esse último prato, por exemplo, foi substituído por uma batata gratinada com um queijo de colônia macio e levemente ácido de um produtor da cidade de Santa Tereza, que fica a 25 km do restaurante. Na sequência, veio um risoto de tomates confitados, lasanha de berinjela e um prato cheio de sabor: matambre braseado acompanhado de creme de feijão. O matambre é a parte que fica entre a pele e a costela do boi. Para finalizar os pratos salgados ainda teve o cordeiro assado com farofa de alho. Mais um ponto a favor para os carnívoros. A sobremesa não é uma só, são cinco minidoces: sorbet de amora, brioche com figo, tortinha de uva, pien de doce de leite e mariola de colher (doce de banana). Uma orgia gastronômica! Destaque para subchef Matheus Loureiro, que foi bastante solícito e simpático em apresentar o menu e a filosofia do Valle rústico.

No final do almoço, um passeio pela área verde que circula o restaurante é a melhor pedida para o fim de tarde. Comida de qualidade, ar puro, uma taça de espumante em meio a natureza tornam a viagem realmente especial!

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Detalhes

Horários: quarta a sábado: das 19h30 às 22h; domingo: das 12h às 15h
Capacidade: 45 pessoas
Estacionamento no local
Inaugurado em dezembro de 2007
Taxa de rolha: R$ 30 nacionais / R$ 35 importados
Carta de vinhos: 105 rótulos

Onde

Chef Rodrigo Bellora
Especialidade: cozinha de natureza
Endereço: Linha Marcílio Dias - 15 da Graciema - Vale dos Vinhedos – RS
Telefone: (54) 3067-1163 / (54) 8123-0080

Na web

vallerustico.com.br
facebook.com/vallerusticorestaurante
Instagram: @vallerustico

Couvert com grissini de pão de queijo, pão com alho, focaccia e pesto de ervas

Cinco minidoces compõem a deliciosa sobremesa

Matambre braseado com creme de feijão

Risoto de tomates confitados

Creme de milho verde com cogumelos salteados

NOVIDADE NO MOCCA COFFEE AND MEAL

O Mocca Coffee and Meal oferece agora um café da manhã temático aos domingos das 9h às 14h. O cardápio mineiro tem o valor de R$ 19 e o cardápio temático, de R$ 25, ambos com bebidas à parte. A carta de cafés, por exemplo, possui expressos comuns e especiais, além de cappuccinos, chocolates e frapês diversos. São várias opções de ingredientes, entre eles uma variedade de pães, queijo canastra, gruyére, salsisha alemã, bacon, frutas, iogurtes, ovos mexidos, molett ou estrelado, bolos, waffles e crepes. Alameda da Serra, 224, Vila da Serra.

LINHA PREMIUM DA APRECIARE

A Apreciare lançou uma linha Premium de produtos lácteos composta por iogurtes grego bicamada, iogurtes de polpa, iogurtes proteinados e funcionais, leite fermentado, coalhada com granola e requeijão com redução de gordura e sódio. Estão disponíveis nas versões tradicional, zero gordura, zero açúcar, zero lactose e light. São produtos para diversas ocasiões de consumo e para quem quer viver mais e melhor. Todas essas novidades chegaram ao mercado no início de março e serão comercializadas em vários estados do Sudeste e Centro-Oeste. Em BH, já estão sendo vendidas nas lojas da Mundo Verde. Acompanhe no Instagram @apreciarebr.