



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Fuegos Festival

A cozinha rústica de Francis Malmann é inspiradora. Desde que o famoso chef argentino apareceu na primeira temporada da série Chef's Table, da Netflix, o cozinhar com fogo vem ganhando cada vez mais espaço e fãs ao redor do mundo. Mas, o que é novidade para uns, é memória para outros. Aqui em MG, cozinhar no fogo ao ar livre tem sabor de nostalgia. Nossa identidade culinária passa pela brasa nas fazendas, sítios e quintais do Estado. Porco, galinha, vegetais... tudo no fogo!

Celebrar essa cozinha rústica, quase caseira, que tão bem conhecemos, unindo a técnica e a precisão de grandes chefs é a proposta do Fuegos Festival. "Queremos juntar pessoas ao redor do fogo para saborear a comida saída dele", explica Marcelo Wanderley, um dos organizadores do evento. O fogo é usado em todas suas possibilidades, ali existe agressividade e delicadeza ao mesmo tempo. O encontro de ótimos cozinheiros com bons produtos é essencial para o resultado espetacular.

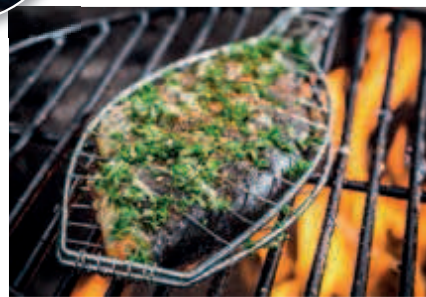
Mestre nas artes do fogo, Roberto Bocabello é uma das atrações do festival. Nada mais apropriado, pois ele é um dos grandes especialistas em fogo de chão e, segundo ele mesmo, produz uma cozinha simples, rústica e farta. Em terras mineiras, vai domar as brasas para preparar uma costela de wagyu. Quem quiser aprender sua mágica terá oportunidade de participar de um workshop que ele ministra durante o evento. Outro nome confirmado é do italiano Sandro Giovannone. O chef é especialista em Dry Ageds, uma técnica milenar de

maturação de carnes que permite que as enzimas quebrem as fibras das mesmas deixando-as muito mais macias e com sabor único. Ele está à frente do Spazio Laboratorio, que fornece para as melhores casas de SP e traz para o Fuegos cortes especiais, como Prime Rib, Ribeye, T-bone e Porter House, maturados especialmente para o Festival por 120 dias. Experiência única!

Padrinho do Fuegos, Léo Paixão será responsável pela lendária barriga de porco na brasa, com um acompanhamento surpresa. O chef é proprietário do restaurante Glouton, de BH. Em 2014, dez meses após a sua inauguração, conquistou uma estrela pelo Guia 4 Rodas, além de ter sido eleito Chef Revelação do Brasil 2014 pela mesma publicação. O Glouton também aparece no ranking dos 50 melhores restaurantes brasileiros do Guia. Ele se junta a outros nomes de destaque locais e nacionais: Jaime Solaris (Borracharia Gastropub); Felipe Galastro (Templo Cervejeiro Backer); Kiki Ferrari (Chef n' Boss e Brasa Bier); Américo Piacenza (Cantina Piacenza); Paulo Vasconcelos (Bravo Catering); Djalma Victor (OssO) e Gael Paim (Eat 1877 e Butchery). Serão 15 estações de alimentos comandadas pelos principais nomes da cidade e do País. Ali será possível encontrar boi inteiro assado por mais de 24 horas no fogo de chão, porco no rolete, peixes na brasa, massa feita na brasa, pão de fermentação natural no fogo, legumes orgânicos na brasa, cortes especiais de wagyu, dry-ageds, aves no varal e muito mais!

TEXTO RENATA ALVES

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Onde

7 de outubro de 2017

Horário: das 14h às 22h

Local: Hangar 677 (Rua Henriqueto

Cardinali, 121 - Olhos D'Água)

Ingresso: R\$160 primeiro lote.

Disponível no sympla.com.br/fuegosfestival*

* O ingresso dá direito às estações

dos chefs assadores e ao livre

consumo de chopp Heineken, além

de toda a programação musical.



PADARIA VIANNEY ON-LINE

A padaria mineira Vianney, após 25 anos de mercado, lança o primeiro aplicativo do segmento em Minas Gerais. Dos mais de mil itens com que a casa trabalha, foram selecionados os trezentos mais pedidos para fazer parte da entrega on-line. O aplicativo é gratuito e qualquer um pode baixá-lo. Por meio deste novo serviço, as pessoas passam a ter mais comodidade e praticidade. Além dos diversos pães, o cardápio tem saladas funcionais desenvolvidas exclusivamente para o empreendimento pelo chef Felipe Caputo, japonês, poke, sanduíches, batatas rosti, pizzas, vinhos e cervejas artesanais. Os clientes que comprarem até o dia 01/11 têm 10% de desconto em alguns dos itens. As entregas ocorrem em toda Belo Horizonte e região de Nova Lima. Acesse: padariavianney.com.br.

FESTIVAL FARTURA GASTRONOMIA

A quarta edição do Fartura BH será realizada nos dias 21 e 22 de outubro em novo endereço: Rua Tenente Brito Melo, 1.090, Barro Preto, um espaço bem maior para atender ao sucesso que tem sido esse festival gastronômico. Uma

das novidades deste ano é o Fartura Kids BH, nos dias 28 e 29 de outubro: o primeiro festival criado especialmente para os pequenos, com oficinas dirigidas por profissionais especializados. Nos dias 11 e 12 de novembro, o Fartura Gastronomia desembarca em Belém e logo em seguida em Fortaleza, nos dias 25 e 26 de novembro. Este ano, o Fartura já levou 10 mil pessoas ao Jockey Clube de São Paulo e 45 mil pessoas a Tiradentes, no Festival Cultura e Gastronomia, realizado há 20 anos na cidade história de Minas Gerais.

SANTROPA NO ALMA CHEF

O Alma Chef acaba de trazer uma novidade para BH: o Santropa, um destilado de cereais com frutas vermelhas artesanal em pequenos lotes numerados. Pode ser usado para composição de drinks ou tomado simplesmente com gelo e uma fatia de laranja. Com 15% de teor alcoólico, sabor suave e uma linda cor rosé, promete ser a bebida do verão. Acompanhou muito bem entradas clássicas do Alma Chef, como crostini de salmão defumado com creme azedo e dill, carpaccio, dadinho de tapioca e coxinha de rabada. Rua Curitiba, 2081 - Lourdes.

PRO MO
 ÇÃO

50%

DE DESCONTO
 NO SEGUNDO PRATO

parrilla
portenha
 o autêntico sabor da carne

BH Shopping - Loja NL 47 - 3286.1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exclui Carne de Cordeiro, Peixe Frito e Bacalhau. Preço Individual. Não inclui bebida alcoólica.