## /03/sociedade

### **GASTRONOMIA**

Léa Araújo

# **Carnes Nobres**

DORIVAL, Osso, Hacienda, La Macelleria, Parrilla Paganini e Boutique Cara Preta, Meat&Co, casas especializadas em corte bovino de primeira

Lembro-me de quando fui a uma casa de carnes em 2012 e fiquei impressionada com a qualidade. Era uma portinha ali perto da Lagoa Seca do Belvedere, chamava Djalma. Fechou as portas e os mesmos donos abriram o Dorival, primeiro restaurante da Alameda Oscar Niemeyer, isso há 10 anos. E continua sendo referência em carnes nobres.

"Trabalho com carne há 30 anos, já visitei todos os frigoríficos do Brasil e muitos no Uruguai e Argentina. Sou rigoroso na busca pela carne perfeita e controlo pessoalmente todas as compras do restaurante. Caso algo não esteja no padrão, na hora é devolvido. Todas as nossas carnes são Angus, de extrema qualidade." confessa Marcus Grossi, chef e sócio do Dorival.

Ele conta sobre o início do restaurante: "Há dez anos quando abrimos o Djalma, quase ninguém conhecia de carnes nobres pegamos uma fama de restaurante caro. Mas quando os clientes experimentavam a nossa carne percebiam passamos a ser o de melhor carne. Comentavam que a carne é cara, mas é boa demais. Quando o Angus chegou em BH começaram a aparecer cortes diferentes. 60% do Nelore é considerado carne de segunda e em contrapartida o Angus é 100% de primeira, já que todas as suas partes podem ser feitas na churrasqueira por serem muito macias. O shoulder por exemplo, que é um corte do dianteiro, do Nelore só é possível fazer cozido, igual músculo, acém e maça de peito. Já o mesmo corte do boi Angus é como se fosse um filé mignon de tão macio, porém com mais sabor. É o que mais sai no meu almoço, chego a vender 500 cortes por semana."

Em porções de 300grs, o shoulder beef sai por R\$73. O dele se extrai o denver steak (R\$129 - 400grs). A Fraldinha, pouca gordura e muita suculência que lhe conferem um sabor exclusivamente com a marca Carapreta em suas casas. realmente especial, meu preferido. Chega à mesa por R\$159 a peça de 700grs e serve bem até 3 pessoas, ou mais. Todos os cortes acompanham farofinha, vinagrete e chimichurri.

No almoço executivo, os cortes são acompanhados de um rodízio de acompanhamentos. Outros dois restaurantes que servem as guarnições à vontade são o Cozinha de Fogo Wals e o Meat & Co. Esse último, além de restaurante funciona como boutique de carnes nobres, de produção própria com acompanhamento da Beef & Veal Consultoria, que audita todo o processo produtivo nas fazendas parceiras, até a carne chegar às prateleiras.

O La Macelleria é também açougue e restaurante, com







Dialma Victor, do Osso

unidades no Anchieta, Lourdes e Vila da Serra. Cristóvão que era algo totalmente diferente do que estava acostumado. Laruça domina o fogo em um de seus restaurantes dedicado Em pouco tempo deixamos de ser conhecidos como caro e exclusivamente em cocção à lenha, o Turi dentro do Ponteio Lar Shopping, e seleciona criteriosamente seus fornecedores Os cortes bovinos Angus são da Farmi, marca orgânica que trabalha com fazendas certificadas onde o gado é criado solto, alimentando-se somente de pastagens naturais. Suprassumo das raças bovinas, o Wagyu é criado na Fazenda Alegria, em Funilândia/MG e marca presença nos preparos contemporâneos do chef.

gastronomia de BH apaixonado por carnes de alta qualidade. No Osso Mind The Bones, com unidades em Lourdes e no Serena Mall, além dos cortes Angus ancho (R\$89), chorizo (R\$89), alcatra serenada (R\$69), picanha (R\$119), fraldinha  $corte \ mais \ apreciado \ pelo \ chef \ Marcus \ Grossi\'eo \ short \ rib\ (R\$82), \ flat \ Iron\ (R\$89), \ prime \ rib\ (R\$199), \ short \ rib\ (R\$180)$ e denver steak (R\$95) há o cobiçado Wagyu, servido a ou Bife do Vacio, é o corte com maior irrigação do Angus, R\$129 (Fraldinha) ou R\$299 (Short Rib). Djalma trabalha

> Diretamente das fazendas próprias do norte de Minas Gerais para o Belvedere e o Buritis, a Carapreta com suas carnes bovinas de elevado grau de marmoreio e maciez inaugurou ano passado sua primeira loja boutique. Fornece para restaurantes de alto padrão como o Osso, Ninita e Hacienda 1979, que acaba de inaugurar no Chevals Centro Hípico. O mais novo restaurante ítalo-argentino recebeu consultoria da assadora Ligia Karazawa, referência nacional em churrasco.

> > Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

# 02 / Menu franco-brasileiro harmonizado

Luísa Fonseca já anunciou seu primeiro evento para esse ano. No dia 2 de fevereiro, às 19h30 ela irá conduzir o jantar em quatro tempos (R\$410) com três vinhos da Liber Wines e champagne da Wine Just. Os pratos da Sofia Marinho terão nuances da gastronomia da França e do Brasil. De entrada, ovo mollet com fonduta de queijo cuesta e cogumelos. Os principais serão Pirarucu com musseline de batata e endívia glaceada no tucupi preto e skirt steak au poivre com aspargos. Creme de mascarpone com compota de goiaba e suspiro fecha a noite. Vendas e informações: (31) 98899-0608 / @plopchampagne



Angus, do Carapreta, é o preferido dos



Cristóvão Laruça, do Turi

# 01 / Vinho biodinâmico

Um vinho natural de mínima intervenção do produtor Djalma Victor é mais um chef do segmento da alta Rubem Ernesto Kunz que respeita o calendário lunar para as trasfegas em seu projeto Vinhos da Rua do Urtigão O Vestal 2021, 100% Chardonnay de Monte Belo do Sul/ RS, fermentou com leveduras nativas, em sur lies por seis meses. Ele não foi filtrado e resultou em um vinho untoso. amanteigado, com notas amendoadas e muita fruta madura. Tem ótima acidez e persistência - um espetáculo. No rótulo está estampado fragmento da estátua do Rapto das Sabinas, esculpida em um único bloco de mármore por Jean de Boulogne em 1583. Um achado da Parreiral Vinhos por R\$160. Saiba mais: (31) 99979-8840.



Vinho da Rua do Urtigão Vestal Chardonnay 2021