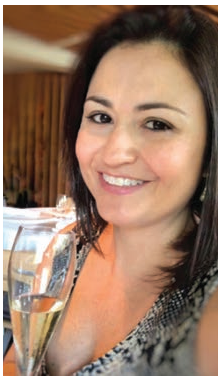

DEGUSTATIVIDADE

—

Léa Araújo

Chorizo Angus Osso Carapreta

EM jantar de lançamento do corte exclusivo elaborado especialmente para o chef Djalma Victor são apresentadas preciosidades da marca mineira que invadiu o mercado de carnes nobres há três anos

Chorizo é a parte extraída do dianteiro do contra-filé bovino e apresenta uma farta camada de gordura lateral. O diferencial do corte que acaba de ser lançado para ser servido exclusivamente no Osso Mind The Bones, tanto no Serena Mall quanto no Lourdes (R$129) é que vem com osso acoplado, e confirma a teoria que de carne com osso tem mais sabor. O marmoreio é garantido pelo selo de qualidade Angus Carapreta. Provamos da forma mais simples e deliciosa, com batata frita rústica, com casca e caseira como deve ser e molho bernaise.

O chef Djalma Victor só trabalha com carnes nobres Carapreta, em diferentes preparos e técnicas de cozimento. Começamos pelo acém cru, em forma de steak tartar servido com finíssimas folhas de chips de batata sorvete de Grana Padano, maravilhoso. As boas-vindas do jantar teve companhia de um shot de Rabo de Galinha, versão com gin do clássico coquetel Rado de Galo. No cardápio fixo, o tartare de Wagyu vem com queijo meia cura, batata portuguesa, mostarda à moda antiga e rúcula selvagem (R$45).

Denver Steak é também um corte extraído da região do acém, bem marmorizado e macio. Passou por um processo de cura, foi levemente selado na brasa e apresentados com ovas. Anchovas fazem parte do prato completo servido no restaurante a (R$85). Harmonizamos com Negroni Yvy, o drink preferido do chef.

Flat Iron, também conhecido como Shoulder ou Raquete, é uma das partes mais saborosas do boi. Para esse corte, Djalma fez um capeletti de porco, creme de sálvia e roti com cogumelos (R$95). A massa verde é por conta do abacate, uma criação divertida para a ocasião que harmonizou com a cerveja Osso Session IPA.

Para comer de colher, de tão macia, a costela dispensou o uso de faca. É servida no restaurante aos sábados e domingos (R$199 para duas pessoas) e fica ótima acompanhada de arroz biro-biro e batata palha. Saboreamos com drink de tangerina, limão e gin, bem refrescante.

Como eu costumo dizer, se tem queijo na sobremesa, a chance de sucesso é grande, "queijófila" que sou. E não é que a torta de queijo do Djalma está na disputa entre as melhores sobremesas que já comi? Uma cítrica e absurdamente salivante ganache de maracujá e manjericão completou e equilibrou o doce do sorvete de doce de leite (R$29). Golinhos na batida de coco finaliza com chave de ouro a experiência.

O projeto do Grupo A.R.G. começou a ser implantado em 2016 em fazendas do Norte de Minas Gerais. As vendas no mercado tiveram início com uma parceria com o Supernosso lançada em 2018. A marca Carapreta foi lançada no ano seguinte e já em 2020 foi iniciada a exportação para 13 países. No Brasil, marca presença em 23 estados sendo distribuído em mais de 5 mil pontos de venda. Nos últimos três anos a produção de carne in natura ultrapassou 15 milhões de quilos.

Com tecnologia de ponta, o centro de controle nas fazendas Carpreta é equipado com automação total dos sistemas de irrigação, estações meteorológicas, sistema de controle de pragas, monitoramento das culturas através de satélites e drones.

A ração dos bovinos é produzida na própria fazenda, desenvolvida pelos técnicos, a partir de capim-mombaça e milho grão reidratado fermentados em grandes silos, que ficam cobertos por dois meses para melhor aproveitamento na dieta. Com foco na produção sustentável, os dejetos bovinos são direcionados ao biodigestor para produção de biogás e energia limpa da ordem de 600.000 kw/mês e consequente redução da emissão de gás metano para a atmosfera.

Além disso, o digestado é usado na fertirrigação, e assim ameniza o uso de adubos químicos. A Carapreta possui frigorífico próprio, localizado em Contagem, onde ocorre o abate, porcionamento e embalo dos cortes. O conceito farm to table garante a rastrealibidade do produto desde a fazenda até a mesa do consumidor.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Steak tartar

Chef Djlama Victor

Chorizo Osso

Flat Iron e capeletti de abacate com porco

01 / Viu Manent Secreto Gran Reserva Sauvignon Blanc 2021

Vinho branco chileno que é cara do verão, o Secreto apresenta notas críticas e um toque herbal bastante agradável. Na composição do blend com Sauvignon Blanc, o enólogo guarda segredo sobre 15% de outras uvas que participam da mistura secreta. O rótulo é desenhado pela artista chilena Catalina Abbott que estampou seus sete segredos nessa linha de vinhos de estilo moderno e fresco. Fundada pelo imigrante Catalão em 1935, a Viu Manent expressa o terroir do Vale do Colchagua e conquistou com esse vinho 92 pontos no Guia Descorchados e 90 pontos James Suckling. "O frescor e elegância do Secreto Sauvignon Blanc vêm do clima ameno da região chilena de Colchagua, e dos vinhedos próximos ao mar. Complexo, intenso e muito gastronômico, é um vinho saboroso que acompanha petiscos de frutos do mar ou entradas frias de peixe como o típico ceviche," comenta o consultor e professor de vinhos Carlos José Arruda. Custa R$120 no Verdemar.

Viu Manent Secreto Gran Reserva Sauvignon Blanc 2021

02 / Mulheres Empreendedoras

Em homenagem às mulheres cozinheiras, Lorena Martins, embaixadora e curadora da edição DELAS da Feirinha Aproxima, reuniu no último sábado um time feminino de peso no cenário gastronômico de BH. Kalinka Campos, da Lambe Lambe, faz fermentados a base de frutas extremamente refrescantes, Malu Alves da Caixa Afeto marcou presença com seu maravilhoso bolo de milho, Carol Fadel e Maria Clara Magalhães da Matula Cozinha levaram seus bolinhos e pastéis, Samira Lyrio do boteco Nada Contra fez o maior sucesso os petiscos de estufa, Eliza Fonseca do lendário bar da Lora no Mercado Central serve há anos o imbatível fígado com jiló e outras tantas delícias da Keyla Pitanga do bar Jacinta, Deusa Prado do Restaurante Alguidares, Fernanda Souza da Flor de Jambu e Talita Alves da Porkin BBQ.

03 / Itália, próximo tema do curso de vinhos no Renato Quintino

Pratos de uma determinada cultura gastronômica podem ser harmonizados com vinhos de outras regiões vinícolas espalhadas pelo mundo. Essa é a proposta para esse ano das aulas de harmonização de vinhos do Renato Quintino. "Quero abrir o leque e mostrar que a cozinha Italiana combina também com vinho chileno, argentino, australiano, uruguaio, francês, espanhol, português, brasileiro, e não somente com vinho da sua região", conta o chef. Já tivemos aula sobre a cultura enogastronômica da França com degustação de oito vinhos e cinco pratos franceses e no dia 16 de março será a vez da Itália. Reservas pelo whatsapp (31) 98876-1331.