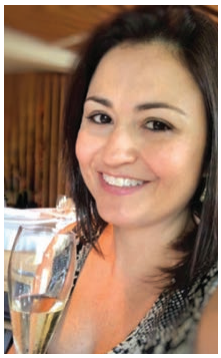

DEGUSTATIVIDADE

—

Léa Araújo

Asiáticos

ŌKINAKI, Fugu Izakaya, e How Mei: bares de gastronomia oriental descontraídos, comandados por quem entende a fundo de sabores umamis

Gabriela Guimarães e Guilherme Furtado passaram sete anos na Espanha, na cozinha dos chefs mais estrelados do mundo como Albert Adrià e trouxeram uma bagagem gastronômica de respeito para o Ōkinaki, inaugurado em julho de 2021.

O casal de cozinheiros esbanja técnica e criatividade, a exemplo da solidificação da Piña Colada. O abacaxi passa por uma infusão de cachaça, rum, malibu, açúcar mascavo, canela, anis estrelado e cravo da índia e vira um coquetel sólido, finalizado com raspas de laranja, páprica defumada e hortelã (R$20) – genial.

Tsukemonos (R$24) são conservas caseiras com aquela deliciosa acidez salivante. Tomate, rabanete, pepino e kimchi, nem sei dizer qual é o melhor. O ssäm de atum (R$37) é dos que mais faz sucesso e com razão.

Versão de um clássico coreano, o tartare vem em cima de uma folha de alface com maionese de gochujang, picles de cenoura e arroz crocante. O gyosa de porco (R$34) tem recheio bastante suculento, massa finíssima e uma crosta perfeita.

Riquíssimo em sabor, o Missô Ramen (R$52) é aquela sopa de macarrão que conforta a alma e aquece o coração. Entrada recente no menu é a quesadilla de cogumelos com alga nori (R$21) e o canelone de abacate recheado de patê de salmão grelhado com maionese cítrica de wasabi e cream cheese finalizado com ovas de salmão do Alaska (R$ 39) - coisa fina.

A carta de saquês tem 12 rótulos de R$95 a R$620, meia garrafa a R$120 e taças a partir de R$24. Os coquetéis giram em torno de R$30 e a dose de licor japonês (R$24) é imperdível. O Umeshu é um licor de ameixa cheio de complexidade de sabor e o licor de yuzu lembra um limoncello, maravilhoso também. Harmonizam bem com a levíssima ganache de chocolate com crumble de avelãs e compota de yuzu (R$28). A outra sobremesa é o cremoso tiramissu de matchá (R$28) servido no massu, aquele quadradinho de sakê.

Já Gabriela Harue seguiu os passos do seu avô, Osami Nakao, fundador do Sushi Naka, o japonês mais tradicional de BH que tem o mesmo cardápio desde 1987. No Fugu Izakaya, a chef, de apenas 28 anos, começou cedo na cozinha e mostra a tradição dos bares japoneses em um balcão de apenas 10 lugares na Savassi.

Recheado na hora, bem ali na nossa frente, o gyoza (R$38) é delicioso, tanto o de boi como o de cogumelos. Buta no Kakuni (R$30) é típico da culinária japonesa, feito de carne de barriga de porco, muito macia e suculenta, servida com sementes de mostarda, cebolinha e conserva de nabo para cortar a gordura.

As massas do lámen (R$57) são frescas e artesanais, naquele saborosíssimo caldo de frango com fatias de carne de porco, ovo de gema mole e alga nori. A carta de saquês oferece duas opções em doses de 80ml a R$28 e mais seis em garrafa que variam de R$300 a R$645 entre rótulos dos mais premiados no mundo e até saquês de fermentação natural. Acondicionados embalagens cartonadas, os saquês de mesa (futsushu) são elegantemente servidos em taças no Fugu, para provar que bebida alcoólica de qualidade pode ser comercializada em caixas.

Hou Mei significa delicioso em cantonês, fidedigna tradução para os pratos servidos no bar asiático inaugurado em abril de 2019 na Av. Prudente Morais. Quem comanda a cozinha é a Isabella Chong, responsável também pelo cardápio do Macau, restaurante chinês histórico em BH desde 1975. Quando eu vi que o guioza de porco era entremeado com kimchi não tive dúvida que seria o meu primeiro pedido. Kimchi é um fermentado de acelga bem condimentado, considerado a base da alimentação coreana.

O famoso pastel chines é finalizado na chapa com aquela crosta maravilhosa ou no vapor e chega à mesa com aquela dentro da vaporeira de bambu. Na dúvida peça meio a meio, 3 de cada por R$40. A massa é finíssima, a mais transparente possível, incrível. E o sabor do recheio é de salivar e delirar. Aí eu bato o olho e vejo gochujang, a pasta fermentada de pimenta malagueta e arrisco a pedir as coxinhas à moda coreana (R$48) já com o molho. Seria mais prudente pedir o gochujang à parte e então dosar o nível de apimentado do petisco, mais um salivante.

Sem muita expectativa resolvi provar o Lo Mein (R$50), macarrão chinês com legumes e shitake e simplesmente não consegui parar de comer. Qual será o feitiço que a Isabel colocou nesse prato viciante? As opções de saquê são duas, Hakushika (R$175) ou Azuma Kirin Dourado (R$75), servido no guinomi e jarrinha de porcelana.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

FOTOS / Léa Araújo

Missô Ramen, Okinaki

Guioza, Hou Mei

Buta no Kakuni, Fugu

01 / Le Cabanon des Alexandrins Syrah 2020

A Domaine et Maison Les Alexandrins expressa o terroir francês do Norte do Rhône, região onde reina a uva Syrah com toda sua potência. Encantou-me o equilíbrio em boca, com notas frutadas e especiarias picantes do Le Cabanon, um grande vinho com 95% de Syrah e 5% de Viognier, uva branca que entra com o propósito de intensificar os aromas aportar frescor. A vinícola butique tem sociedade com a Famille Perrin, pioneira em cultivar uvas de maneira orgânica desde 1953, um dos primeiros produtores do mundo do vinho a aderir às técnicas biodinâmicas, ainda em 1970. Excelente custo-benefício para apreciar um vinho cultivado em terras de proximidade ao prestigiado Hermitage. Custa R$ 220, na Mistral.

Le Cabanon des Alexandrins Syrah 2020

02 / Maturi, sabores do Nordeste

Regilene Coelho, nascida em Imperatriz (MA), trouxe para BH a cultura gastronômica nordestina. No Maturi ela serve os típicos Arroz Maria Isabel e Baião de Dois, com suas variações, inclusive em forma de bolinho de Baião Capitão recheado com queijo Minas (R$32). Piaba frita (R$32), o Lambari de Três Marias, chega no barquinho de papel e vai bem demais com uma cervejinha ou batida de maracujá (R$12). O treme-treme do jambu na boca é uma experiência sensorial interessantíssima, confira no drink Meu Norte (R$25), uma Caipi-Jambu com cachaça "Meu Garoto", melaço, limão e hortelã. Cajuína, patrimônio cultural do Piauí, marca presença no Cristalina (R$23) e para conhecer o destilado da mandioca, vá de Catirina (R$27), a Caipi Tiquira Artesanal Maranhense.

03 / Curso de iniciação ao vinho Casa Rio Verde

Ouço muito por aí a frase: "Me indica um bom vinho?" Ora, o bom vinho é aquele que a gente gosta. E como descobrir? O caminho é estudar e conhecer um pouco do vasto mundo do vinho para entender melhor o que se degusta. Com uma carga total de nove horas você aprende no curso da Casa Rio Verde Lourdes conceitos básicos sobre a história do vinho, os principais países/regiões produtoras, tipos de uvas viníferas, climas e solos propícios, processos de vinificação, serviço de vinhos, harmonização e degusta 12 vinhos. A próxima disponibilidade é para o curso que acontece dia 1º de abril de 9h às 19h ou nos dias 10, 11 e 12 de abril, das 19h às 22h. Investimento: R$395 (sócio VinhoClube tem 30% de desconto). Saiba mais no www.casarioverde.com.br