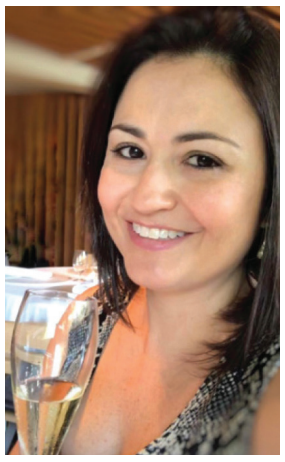

DEGUSTATIVIDADE

—

Léa Araújo

Botecos, bares ou gastrobares?

TIMBUCA, Moema, Chico Dede e Tibu, clima descontraído com comes e bebes de excelência

Os ingredientes são simples, porém leva um toque de chef e o petisco raiz fica ainda mais delicioso. As caipis foram aprimoradas e deram lugar a coquetéis autorais. Como poderíamos classificar um local que tem essa característica transformadora ao servir comidas singelas feitas por cozinheiros de renome acompanhadas de coquetéis inovadores criados por mixologistas de talento? O nome gastrobar apareceu não tem longa data e anda servindo para designar uma nova geração de botecos.

Caetano Sobrinho serve, no Timbuca, língua, dobradinha, chouriço, moela, rabada – meu olho brilha e minha boca saliva quando vejo isso no cardápio. Quem geralmente prefere não se arriscar a esse tipo de comes, precisa arriscar no Timbuca. Primeiro porque a chance de começar a gostar é grande, caso contrario, além dessas iguarias tem outras opções digamos, mais "normais" para quem ainda não caiu no gosto do butequeiro raiz.

A língua vem desmanchando, com um molho de vinho de raspar até a última gota com o pão (R$49). Outra perfeição é a dobradinha com feijão branco e calabresa (R$46). Achei interessantíssima a combinação do chouriço de sangue com salada de feijão vermelho e a mesma farofinha delícia (R$44).

Na parte dos salgadinhos, as porções são daquelas que agrada a todo mundo como o pastel, bem recheadão de mortadela e queijo do serro (R$35), o croquete de pernil e maionese de pimenta (R$38) e a coxinha de galinha caipira com catupiry cremoso (R$35) – esta é campeã e tem lá no Caê também.

Há opções leves, como o tomate com palmito ao azeite de ervas frescas (R$36) para não resistir em limpar a vasilha com o pão – fizemos isso. Os coquetéis são obras do mixologista Tiago Santos, que assinou a carta e mostrou como a cachaça pode ser elegante.

Leveza e elegância é a marca registrada dos seus drinks e são criações dele também os coquetéis com nomes de bairros e ruas de São Paulo, no Moema, cheios de frutas e refrescância.

Dentre autorais, tem gin e grapefruit no Madalena (R$29,80), cachaça e lichia no Moema (R$26,50), aperol e morango no Augusta (R$29,80), vodka e jabuticaba no no Lapa (R$28,80). Os clássicos tem um toque especial de quem sabe suavizar os "pancadões" e deixar o paladar aguçado.

Curtido por três meses em uma ânfora de barro, a mistura de cachaça e vermouth rosso do Rabo de Galo (R$23,50) se torna aveludada. Passa por duas madeiras diferentes, barril de carvalho e de amburana para que seja reduzida a percepção alcoólica do Negroni (R$32) e assim o vermute vem à tona. Whisky turfado, defumado com madeira de reflorestamento, entra na composição do Penicilin (R$39), uma experiência à parte. Trata-se do Robustus, da Lamas, uma destilaria mineira

Pedro Mendes trouxe para o Moema versões de comes consagrados em Sampa para BH como o bolovo e o sanduíche de mortadela, que por sinal foram os meus petiscos preferidos do cardápio, depois do jiló, confesso. Se você não curte jiló (R$24) experimente esse e vai passar a gostar. Meu amado jiló foi recheado com bacon artesanal, cozido em caldo de frango, e finamente empanado. Depois o velutê de frango ainda é derramado ao redor. Por dentro o jiló é macio, suculento e por fora crocante, mesmas qualidades do croquete de costela (R$48).

O bolovo rodeado por ragu de bacon glaceado no vinho e molho de tomate também tem essa casquinha fina e crocante por fora e a gema estava perfeita (R$35). Achei bem interessante o toque de mexerica na linguiça (R$38) e as coxinhas cremosas (R$38) são feitas com coxa e sobrecoxa desfiadas, envolvidas em molho bechamel e empanadas.

André Paganini faz maravilhas no Chico Dedé. Lá a língua vem com marcas da grelhada para dar aquele "tchan", cortada em fatias grossas para sentir a textura, no caso macia e suculenta. Tomate concassé, cebola roxa e aioli de Chipotle finalizam essa "maravilhosidade" (R$51). Vinagrete de jiló minimamente cortado e farofa de pão de queijo acompanham a linguiça grelhada (R$56), das boas, daquelas de roça. O medalhão de quiabo vem junto com filé de contra coxa num empanado fino e sequinho em fubá de moinho d'água (R$56).

A carta de drinks acompanha a vibe excelente do gastrobar e tem assinatura de outro nome forte na coquetelaria – Filipe Brasil. O Chega pra Cá (R$33) é uma diversão, já que vem com cubo de torresmo de barriga, quentinho, fincado no gelo moído, que cobre a caipirinha com abacaxi grelhado ao mascavo. Bem refrescante.

Zito Cavalcanti levou para o Tibu Bar Navegante o clima de praia em plena Savassi com seus petiscos. Nas mesas da calçada da esquina de Getúlio Vargas com Alagoas peça bolinhos e pastéis com toques diferenciados, como o bolinho de feijão fradinho com camarão e vatapá (R$36) e o pastel de polvo com vinagrete e maionese de leite de coco (R$46), bem recheadão, delícia! A isca de surubim fica em uma marinada de tucupi antes de ser empanada (R$44) e a língua com aquela textura bem macia é envolvida em molho de tomate, pimentões e cebola (R$32). A melhor pedida do cardápio é o torresmo de abóbora

FOTOS / Léa Araújo

Bolovo do Moema

Dobradinha do Timbuca

(R$38), completamente salivante.

Os coquetéis tem assinatura do mestre da mixologia Cassio Batista com aquela refrescância para combinar com o clina navegante. Em sua versão de rabo de galo, a cachaça jambruna deixa a boca formigante e finaliza com aroma de cumarú (R$25). "A cajuína cristalina em Teresina" como se diz a composição de Caetano Veloso, foi composição do Lágrima Nordestina (R$22), que mescla cachaça guaraciaba prata, cajuína e taiti.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

01 / Pulpo Sauvignon Blanc Marlborough 2020

A Sauvignon Blanc é uma variedade de fácil adaptação em vários solos e climas, porém resulta em vinhos com perfis aromáticos completamente distintos. Em climas quentes, como no Vale Central do Chile a uva exala aromas de fruta madura, já em climas frios como em Marlborough na Nova Zelândia tende para notas cítricas e herbáceas, o que me encantou no Pulpo Sauvignon Blanc 2020, vinho que passa por seis a oito horas de maceração a baixa temperatura para atingir a máxima expressão de aromas R$ 273 na Casa Rio Verde

Pulpo Sauvignon Blanc Marlborough 2020

02 / Instituto Ivo Faria

O chefão Ivo Faria inaugurou, recentemente, seu instituto, para além de receber confrarias, aniversários, mini weddings, eventos corporativos, realizar cursos de formação profissional na área da gastronomia de cunho social. Eventualmente abre para jantares em formato de menu degustação, normalmente às quintas e sextas (acompanhe no Instragram @institutoivofraria). Na noite de inauguração, o sabor aconchegante da comida mineira foi estampado elegantemente no frango caipira, que foi o recheio do finíssimo ravioli, em seu molho com quiabo. Um exemplo da alta cozinha contemporânea desse grande chef com seus 50 anos de carreira. Fica na Rua Modesto de Carvalho Araújo, 652, Belvedere.