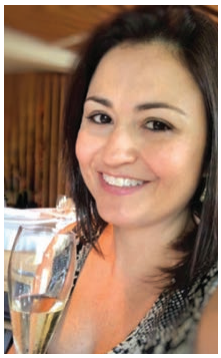

DEGUSTATIVIDADE

—

Léa Araújo

Pátria recebe Caio Soter

CHEF Gabriel Trillo lança menus degustação em seis tempos durante evento com nomes consagrados da gastronomia de BH

FOTOS / Léa Araújo

Principal Gabriel Trillo

Entrada Caio Soter

Entrada Gabriel Trillo

Principal Caio Soter

Na primeira edição de jantares a quatro mãos, Caio Soter e Gabriel Trillo apresentaram o menu "Riquezas do Nosso Brasil", harmonizado com vinhos mineiros da vinícola Estrada Real e Casa Geraldo. Cada chef serviu uma entrada, um prato principal e uma sobremesa.

Caio Soter inaugurou com a tostada de canjiquinha, linguiça caipira creme de requeijão moreno e caviar de jabuticaba, pura mineiridade. O terceiro tempo foi um prato de sucesso, desde o primeiro menu do Pacato, a prova de que peito de frango pode ser muito saboroso.

A fatia suculenta de frango assado é servida com uma fina camada de sobrecoxa e urucum, que dá mais sabor e colore o prato. Foi acompanhada de uma densa glace, mini quiabo e purê de cenoura. A sobremesa do Caio teve caqui fresco com tartare de manga e creme de capim limão.

Gabriel Trillo apresentou a régua de mimos do Pátria, composta por três ótimos snacks. O carpaccio de pirarucu com geleia de taperebá surpreendeu e eu estou na torcida para virar uma entrada fixa do menu. O pato desfiado e cozido no tucupi e jambu é servido em um suflado de tapioca e o tartare de carne serenada vem com maionese de limão capeta.

No quarto tempo, apreciamos o cupim assado em baixa temperatura, purê roxo e glacê de açaí. Gabriel finalizou com uma sobremesa bem leve com um interessante chantilly de queijo de cabra por cima do pavê de morango com cupuaçu.

Fiquei feliz em ver como os vinhos mineiros estão ganhando espaço, e bem merecido, pois já temos rótulos de boa qualidade.

Quem iniciou a produção de vinhos finos em Minas Gerais foi o engenheiro agrônomo Murillo de Albuquerque Regina, que teve a percepção de alterar o ciclo da videira para que a maturação das uvas ocorresse no inverno, quando o clima é seco, os dias ensolarados e as noites frias, condições ideais para a colheita de uvas vitis viníferas. As primeiras mudas foram plantadas em 2001 e somente em 2010 o mercado conheceu a vinícola Estrada Real.

No jantar degustamos o Primeira Estrada Chardonnay 2022 e o Syrah Rose 2021, dois vinhos elegantemente frutados e bem equilibrados.

Murillo Regina foi, inclusive, consultor não só da Casa Geraldo como de praticamente todas as vinícolas mineiras que andam despontando por aí. A linha Colheita de Inverno da Casa Geraldo representou um grande salto que a vinícola de Andradas deu, fundada em 1969 e conhecida pelos vinhos de garrafão Campino.

O tinto Casa Geraldo Colheita de Inverno Syrah 2019 mostra típicas notas de frutas negras e taninos aveludados, amaciados por doze meses de carvalho americano e francês. Já o Moscato Colheita Tardia 2023 revela agradáveis notas de lichia.

01 / Domaine de L'Idylle Cruet Alpine Jacquère 2021

A uva Jacquère é uma das variedades idiossincráticas (originalmente introduzidas por monges de Chartreuse) que raramente são encontradas em outros lugares. A região vitivinícola da Savoie fica no centro-leste da França, entre o Rhône e os Alpes, fazendo fronteira com a Suíça. O produtor Domaine de L'Idylle encontrou parcelas de videiras abandonadas e cobertas de mato, que foram cuidadosamente limpas e replantadas em encostas rochosas dos Alpes por meio de agricultura sustentável. Encontramos aromas sutis de frutas cítricas e flores brancas, fresco e com certa untuosidade devido à maturação sur lies. R$153 na De la Croix Vinhos.

Domaine de L'Idylle Cruet Alpine Jacquère 2021

02 / Issei Experience

Restaurante japonês inaugurado há pouco tempo no burburinho do bairro de Lourdes, o Issei é comandado pelo sushiman Guilherme Ferreira, que já está há 20 anos na gastronomia japonesa. Ele iniciou sua carreira em Lisboa e liderou por 12 anos a cozinha do Kei. Iguarias são o destaque do menu, como ovas de peixe, enguia e vieira. O Banza Issei Unagi (R$89 a dupla) vem em cima de uma grelha em brasa para manter a alga crocante, recheada com enguia e avocado ao teriaky. Vieiras são servidas com azeite trufado, flor de sal e ikura, o caviar vermelho (R$59). Em breve o chef vai lançar um menu degustação especial!

Vieiras do Issei Experience

03 / Brunch do Nuúu

Servido aos domingos de 11h30 às 15h, o brunch do restaurante no Nuúu no Novotel Savassi mescla buffet livre com três escolhas à la carte por R$109. O chef Guilherme Melo cuida de cada detalhe da mesa e seleciona queijos mineiro artesanais, charcutaria Sagrada Família, pães da Cumpanio e o imperdível pão de queijo da vó Hermengarda. Há também saladas, granola feita na casa, geleia de jabuticaba, bolo de iogurte, torta de maracujá, doce de leite, figo em calda, saladinha de frutas e vários sucos naturais – tudo à vontade. Ainda no preço, você pode pedir mais três itens à la carte como panelinha de cogumelos, guacamole, pão de queijo com linguiça e ovos beneditinos perfeitos. Para completar entre na dose dupla de Aperol Spritz ou solicite um coquetel ao bartender.

Pratos quentes que fazem parte do brunch do Nuúu