



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

# Notiê, por Onildo Rocha, em São Paulo

## CHEF paraibano percorre os biomas do Brasil em busca de ingredientes típicos

Meu primeiro contato com a cozinha do Onildo Rocha foi em 2010, no buffet Casa Roccia, hoje administrado por sua filha. De volta a João Pessoa em 2014, conheci o Roccia Cozinha Contemporânea. Foi um restaurante que valorizava a matéria-prima local e a cultura nordestina aliada a técnicas de cozinha francesa resultantes da escola Laurent Suaudeau, princípios que sempre nortearam o chef paraibano.

Nos anos seguintes Onildo esteve presente em BH para participar de jantares no Glouton, Trindade, Chefs Contra o Câncer, Festival Fartura e O Chef e o Cabra, ocasiões em que pude acompanhar seu exímio trabalho. Ele faz parte do comitê da etapa brasileira do grande concurso Bocuse D'Or desde 2016.

Dessa vez a experiência é no Notiê, que funciona há três anos dentro do Espaço Priceless Mastercad, rooftop do Shopping Light, em São Paulo. As criações do chef têm inspiração nos biomas brasileiros. Em suas expedições explorou os Sertões, Amazônia e agora está em sua terceira temporada com a Mata Atlântica e ingredientes nativos como a uvaia, cambuci, amendoim e baunilha.

Os menus podem ser apreciados em quatro (R\$235), sete (R\$390) ou onze (R\$520) tempos harmonizados com vinhos (R\$295, R\$285, R\$224 de acordo com o tamanho do menu). Optamos pelo intermediário, de sete etapas.

O espetáculo começa com a deliciosa acidez da uvaia em um chutney escondido por uma camada de manteiga para passar no quentinho brioche em massa folhada de erva mate. Deliramos tanto com a ostra ao azeite Borriello e cambuci que teve “repeteco”. Harmonizou com o espumante Lídio Carraro Dádivas Brut Blanc de Blanc, 100% Chardonnay.

A sensação da noite foi o melão cortado em cubos e regado por

leite de amendoim com óleo de rúcula e finalizado com botarga, as cobiçadas ovas curadas de tainha. Harmonizou maravilhosamente com o vinho biodinâmico espanhol Loxarel Penedès Cora 2021.

“Apresenta a Xarel-lo, uva típica do espumante Cava, com toques minerais, frescor e acidez em contrapartida com o caráter floral e potência aromática da Moscatel de Alexandria, de cultivo mundial”, explica a sommelière Carla Regina sobre o equilíbrio do vinho.

Uma sutil redução de água de coco vem na base do peixe Namorado, coberto por espuma de mexilhões, servido com mais um vinho branco biodinâmico. Trata-se do borgonha Mâcon-Villages 2017, vinho elegante, mineral, sob cultivo de vinhas próprias de 30 anos em solos argilo-calcário nas comunas de Uchizy, Viré e Bussières.

Na sequência vem um prato absolutamente confortante, feito com mini arroz do agricultor José Francisco Ruzene, em Pindamonhangaba-SP. Os pequenos grãos são cozidos no caldo do polvo e dois belos e macios tentáculos são servidos em cima para coroar o arroz caldoso. Com pequena produção de apenas 533 garrafas, o Pinot Noir do vinhateiro Eduardo Zenker da Arte da Vinha recebeu o nome de Hipinoterapia, vinho natural sem quaisquer aditivos enológicos.

As duas etapas doces são leves e delicadas. Creme de Baunilha da Mata Atlântica com azeite de sálvia e uma finíssima casquinha recheada de um suave doce de leite com macadâmia ralada por cima e karasumi, o nome oriental para a botarga. Findou com chave de ouro o Era dos Ventos Peverella Licoroso e o Sánchez Romate Jerez Cream, vinhos perfeitos para as sobremesas.

**Mais experiências gastronômicas no**

[www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)

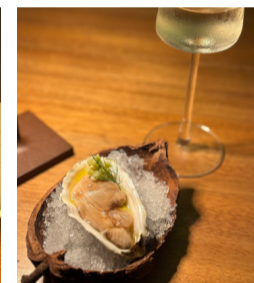
FOTOS / Léa Araújo



Notiê, Espaço Priceless



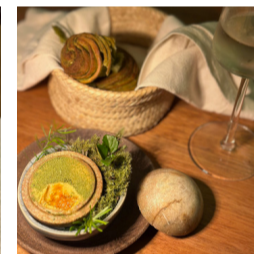
Botarga, Melão & Amendoim



Ostra & Cambuci



Polvo & Mini Arroz



Brioche, Mate & Uvaia

5 A 11 DE ABRIL DE 2024

/03 / sociedade / CIDADE CONECTA /

## 01 / Era dos Ventos Peverella Licoroso

Primeira variedade branca de vitis vinífera a desembarcar no Brasil, a Pevevella chegou junto com os imigrantes italianos no final do século 19. Foi uma das variedades brancas mais plantadas na Serra Gaúcha na década de 1940, porém caiu em desuso devido à preferência por



Era dos Ventos Peverella Licoroso

uvas comerciais mais famosas no mundo. Era dos Ventos é um projeto do enólogo Luís Henrique Zanini iniciado em 2007, com o objetivo de resgatar vinhas velhas e cepas esquecidas. Adepto da mínima intervenção, seus vinhos expressam genuinamente o terroir, sem correções ou adição de químicos em sua produção que conta com 13 hectares de vinhedos próprios. O Era dos Ventos Peverella Licoroso é elaborado pelo processo de apassimento das uvas que concentram sabor ao serem desidratadas por 60 dias. Ainda permanece por dois anos em barrica de carvalho francês para adquirir complexidade. Com 17% de teor alcoólico, é untuoso, tem toques de casca de cítricos e nuances terrosas. Faz parte do menu degustação dos renomados restaurantes Notiê/SP, Evvai/SP e Pacato/MG. Custa na faixa de R\$180.

## 02 / Chico Dedé recebe Onildo Rocha

André Paganini iniciou as celebrações do sexto aniversário de seu bar em grande estilo, com um jantar a quatro mãos ao lado do chef Onildo Rocha e coquetéis da casa Limão do Engenho (R\$280). Para começar, dois snacks especiais, o canoli de truta que faz parte do menu degustação do Notiê e o famoso pão de queijo frito do Chico Dedê, dessa vez recheado com codeguim artesanal mineiro e pó de cebola tostada. Deu até pena de desmanchar a belíssima apresentação do caqui com purê de pupunha e óleo de rúcula do Onildo, assim como a casca do maxixe que serviu de recipiente para o próprio vinagrete, apoiada na carne curada rodeada por pirão de leite e glace de rapadura – deliciosa. André caprichou no babaganoush de jiló, recheio do plin em brodo suave de pequi e barriga de porco crocante. Foi dele o surubim em baixa temperatura, com molho de moqueca cremosa, mini cenoura tostada e farofa de maracujá. Já adianta que vai entrar para o novo menu (tem meu apoio) o molhadinho bolo de coco gelado, com calda de caramelo de coco queimado e sorvete de arroz doce do chef Pedro Barbosa - criado exclusivamente para o Chico Dedê.



Onildo Rocha e André Paganini

## 03 / Casa Coli convida Henrique Gilberto

Bárbara Coli comemorou os cinco anos de seu espaço de confrarias e eventos com um menu criado junto com o chef Henrique Gilberto. Diretamente da cozinha Tupis, vieram a gema de ovo empanada e frita com purê de brócolis e uma espécie de salsicha francesa, chamada boudin blanc, feita de frango com maionese de batata e pele crocante de frango. A anfitriã preparou um bao, pão chinês cozido no vapor, de barriga de porco, pickles e maçã verde, molho de goiaba ácida. Estava com muito sabor também a picanha de cordeiro na brasa servida com creme de baroa, legumes e vinagrete de manteiga queimada. Pain perdu, conhecido como rabanada, levou creme de baunilha e caqui tostado para fechar a noite.



Henrique Gilberto e Bárbara Coli