



## /04/ sociedade

### DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

# Novo Menu do Evvai

**CHEF Luiz Felipe Souza apresenta um extenso espetáculo de criações, texturas, intensidades, emoções e surpresas**

Luiz Felipe Souza é da geração de jovens chefs de destaque nacional, tem 34 anos, formou-se em gastronomia pela Faculdade Anhembí Morumbi e esteve por oito anos ao lado de Salvatore Loi no Fasano. Abriu o Evvai em julho de 2017 e após dois anos já ostenta uma estrela Michelin. No mesmo ano estreou na 40ª colocação entre os 50 melhores restaurantes da América Latina, pela revista britânica Restaurant e, em 2023, figurou em 22º da cobiçada lista.

A experiência "Oriundi" tem 16 etapas (R\$799) e funde ingredientes e técnicas da cozinha italiana e brasileira.

Pão de mandioca de fermentação natural, manteiga de maracujá, o premiado azeite Borriello, pão queijo de Araxá frito com manteiga de kefir e o culatello curado do Rafa Bocaina fazem parte do couvert. Dos quatro snacks meu preferido foi a meringata de Acarajé, com base aerada de suspiro e a intensidade do bolinho mais famoso da Bahia.

Um delicado cone de massa de mandioquinha é preenchido com o queijo de búfala da Ilha do Marajó de 200 anos de história com toque salgado do aliche e o dulçor da cebola assada. A tortinha azul é um mergulho no mar com botarga de tainha do projeto A.MAR em Ilha Bela e o apetecido atum Bluefin de cativeiro sustentável. Marca registrada do Evvai, a bomba de vieira dessa vez leva mandioquinha para agregar maciez e apresenta-se na mão do chef moldada em gesso. É complementada por lardo e tomate confitado, como da primeira vez que estive no Evvai, em 2019.

Sou fã de uma saladinha e ela marca presença no menu em uma compoteira de vidro cheia de mini flores e folhas diversas temperadas com vinagrete de gin e favas gordas de baunilha do cerrado, caqui e sorbetto de tomate, cobertos por uma lâmina crocante de abóbora.

Os dois pratos seguintes foram os meus preferidos. Das primeiras raças bovinas do Brasil, o Curraleiro-pé-duro está em alta e dele foi feito um maravilhoso tartar acompanhando por granita de carne e ostra, um show de texturas feito também com a beterraba em pickles e telha crocante.

Em mais uma instigação aos sentidos, massa recém resfriada, pupunha fresca e lula confitada em forma de linguine são imperceptíveis aos olhos e se entremeiam ao sedoso creme de vôngoles numa perfeita acidez dada pelo limão e pimenta de cheiro fermentados com toque de vinho branco e óleo de salsinha. Sensacional.

Acidez continua bem acentuada no potente e denso molho de cupuaçu que acompanha o peixe lardeado. Somos convidados a comer uma casquinha de borboleta com corpo de jambu para sentir aquele tremor em boca. Galinha d'angola e cogumelo porcini de Santa Catarina figuram nos dois próximos tempos, primeiro juntos no recheio do raviolo regado por molho de tucupi e depois em contraste de temperaturas em que nós mesmos somos levados a derramar o caldo da galinha no sorvete de cogumelo.

Repensada de forma fresca, a feijoada do Luiz Felipe apresenta-se em uma saladinha de feijão de corda colhido ainda verde, na fava, o feijão vivo da Paraíba apelidado pelo amigo e colega Onildo Rocha. A barriga é do leitãozinho de porco Caruncho, criado solto e salvo da extinção por pequenos produtores como Rafael Cardoso na Serra da Bocaina.

Maçã verde carbonatada, com gás, pepino e iogurte de ovelha

faz a limpeza do paladar para as sobremesas. Coco-liflor é uma certa loucura da chef confeitaria da casa, Bianca Mirabili em misturar coco fresco, couve-flor e chocolate de milho caramelizado em uma sobremesa inusitada, toda branca. É dela também a ideia de servir o tradicional picolé do Evvai dessa vez no ousado sabor de croissant com mel de melípona e um fofissimo micro-croissant.

Dos opcionais cobrados à parte (caviar Ossetra por R\$199, Wagyu A5+ por R\$259 e Tartufo nero melanosporum por R\$197) considero imperdível o prato de queijos brasileiros e meles de melípona (R\$79), das mais variadas sensações que superam o doce comum do mel e chegam a ter sabores ácidos, florais, avinagrados, picantes, cada um mais surpreendente que o outro.

A harmonização de vinhos é outro espetáculo à parte, com opção de vinhos brasileiros, grandes clássicos do mundo ou uma mescla de ambos, escolhidos à dedo pelo sommelier Marcelo Fonseca.

**Mais experiências gastronômicas no**  
[www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)



Linguine alle vongole



Bomba de vieira



Coco-liflor



Curraleiro-pé-duro, granita carne e mar e beterraba

## 01 / Podridão Nobre

Poucas regiões do mundo são contempladas com as específicas condições climáticas de manhãs frias e úmidas e tarde quentes e secas, propícias ao ataque do fungo "Botrytis cinerea" nas videiras que produzem um vinho raro. Nesse terroir as uvas atingem alta concentração de açúcares com preservação de acidez, untuosidade e sabores memoráveis. A região de Sauternes, na França, é uma das mais agraciadas pela podridão nobre, sendo o Château d'Yquem o único classificado como Grand Premier Cru, um vinho na faixa de R\$10.000. Dentre os 11 Premier Cru, o Château Rieussec 2008 faz parte da harmonização "Magna" do menu degustação do Evvai. Um mel na boca, repleto de frutas brancas maduras e especiarias composto pela uvas Sémillon (86%), Sauvignon (12%) e Muscadelle (2%). O Vale do Loire também foi agraciado pela botritização, principalmente nas regiões de Coteaux du Layon, Quarts de Chaume e Coteaux de l'Aubance, que fazem a Chenin Blanc produzir um excelente vinho doce. Uma das mais recentes novidades da Liber Wines é o Coteaux du Layon do produtor Domaine Des Deux Vallées, porta de entrada para os grandes vinhos botritizados por R\$255.



Sauternes  
Château  
Rieussec  
2008



Coteaux  
du Layon  
2022 da  
Liber  
Wines

FOTOS / Léa Araújo



Chef Luiz Felipe Souza



Chef Bianca Mirabili