



## /03/ sociedade

### DEGUSTATIVIDADE

—  
Léa Araújo

## CHEF Yves Saliba esbanja potência de sabores na sétima temporada

A sensação que tive nesse novo menu degustação do Per Lui foi de alta intensidade de palato e o nome que eu daria para a sequência de pratos salgados seria potência, porém na medida e com elegância. O mesmo podemos dizer sobre os coquetéis inusitados do Davi Garcia um mago que transforma sólidos como gorgonzola, mostarda, maxixe, pimentão e arroz em líquidos e ainda os equilibra com outros ingredientes na taça.

Os oito tempos (R\$260) podem ser harmonizados com os drinks diferentes (R\$190) ou com vinhos selecionados pelo sommelier Frederico Langbehn (R\$255). Na dúvida, peçam uma harmonização para cada e compartilhem as taças, já que é bem interessante constatar que há pratos que ficam melhores com coquetel; já outros o vinho ganha.

Sempre saio maravilhada pelos snacks e, dessa vez, não foi diferente. Tartare de Wagyu com maionese de ostra e stracciatella com tartar de tomate verde e aliche em uma finíssima casquinha aguçaram a salvação. Entre um e outro intercalamos com a uva carbonatada no verjus e flor de sabugueiro. Mais uma dupla de bocadas de sucesso: bolinho de camarão com creme de vieira, pickles de mortada e ikura e croqueta recheada de um cremoso kimchi com bacalhau feito na casa a partir do peixe prego.

Ficamos na dúvida entre o intrigante borbulhante de mostarda, rum e sidra de maçã ou

a complexidade do vinho Préjugés do sul da França, um Chardonnay maduro e amendoado, briga boa na harmonização.

Bem difícil escolher um campeão nesse menu, porém fico com o creme de castanha de caju fermentado e defumado acompanhado de shimeji na manteiga, pickles de chuchu e harissa - que show.

Apreciamos com um vinho que adoro, o Cão Perdigueiro Peverella. O ravioli caipira com queijo minas e grana padano, barriga curada na casa é um conforto e ao ser cortado a linda gema mole escorre. De casquinha crocante, o suculento peixe Vermelho grelhado na manteiga ficou excelente com salada de feijão manteiguinha e o pirão derramado no prato já apetece pelo perfume que solta. Prato perfeito para o drink de pimentão vermelho, laranja, grape fruit, tequila, borda de sal, cominho e páprica.

Cortamos com colher a língua Angus em baixa temperatura por 12 horas, envolvida por uma untuosa glaze com tucupi negro e a cremosa mousseline de mandioca, tesouros escondidos em uma telha de pão de queijo.

Inquieto, o chef acaba de lançar mais uma nova casa, na Av. Getúlio Vargas, 58. O Pastaio promete sabores autênticos da Itália para entusiastas de uma massa fresca.

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

# Per Lui

FOTOS / Léa Araújo



Stracciatella com tomate verde e aliche, Wagyu com maionese de ostra e Uva carbonatada



Bolinho de camarão com creme de vieira, pickles de mortada e ikura e croqueta de kimchi com bacalhau de peixe prego



Vermelho grelhado, salada de feijão manteiguinha e pirão



Bourbon, toque de laranja, esferas de goiabada e açúcar de batata doce



Creme de castanha de caju, shimeji, pickles de chuchu e harissa

## 01 / Chico Dedé com novidades

Nayane Gonçalves entrou para chefiar o bar do Chico Dedé e criou sete coquetéis com histórias ligadas à figura feminina e claro, com bastantes insumos mineiros. Meu preferido foi a releitura de Margarita com borda de flor de sal e pimenta (R\$38). “No Bailarina do Chico vai a cachaça mineira orgânica Flor das Gerais junto com rapadura e limão. A magia acontece depois da



Panturrilha de porco, feijão andu, ovos mexidos e quiabo grelhado

mordida na azeitona, que te faz salivar e ao tomar novamente o coquetel, ele fica levemente doce”, explica a mixologista sobre suas invenções. Novidades também nos comes do chef André Paganini a exemplo do quibe assado, feito com copa lombo, acompanhado de creme de alho, jiló confitado e casquinha de pão árabe crocante (R\$49), imperdível. Adoro o medalhão de quiabo, que agora vem com farofinha de pequi e limão (R\$42). Os clássicos não podem sair do Chico como a linguça gratinada com queijo Minas, pão de queijo frito e chutney de cebola roxa (R\$58). Um sucesso do ano de inauguração do bar de volta ao menu é a panturrilha de porco exibida no osso, que sai limpo pelas garfadas que soltam a carne facilmente, acompanhada de feijão andu na manteiga de garrafa, ovos mexidos e quiabo grelhado (R\$64).

## 02 / Amélia Concha Y Toro no Fasano

FOTO / Paulo Campos

Fasano BH promoveu uma tarde de descontração com pinturas em taças no Baretto, reservado exclusivamente para esse momento. “A Vinã Concha Y Toro é uma das maiores empresas de vinho do mundo, com mais de 140 anos de história. Uma das suas principais marcas na linha de Luxury Brands é Amélia. Provamos tanto o Chardonnay quanto o Pinot Noir.

Falar da marca Amélia está ligado a expressar a criatividade em um momento refresh de degustação, relaxamento, contemplação e convivência. Nesse sentido veio a ideia do Paint & Drink, em que reunimos mulheres para pintar a própria taça, inspiradas pelas sensações que os vinhos trazem para nós”, explica Victoria Sarro sobre o projeto. O Chardonnay e o Pinot Noir passam 12 meses em barris de carvalho francês, para aporte de elegância sem perder o frescor. As parreiras estão localizadas Vale do Limarí, terroir caracterizado por manhãs nubladas e dias frios com abundância de vento, o que permite o amadurecimento lento das uvas e a consequente qualidade dos cachos. Enquanto apreciávamos a elegância dos vinhos, buscamos uma paleta de cores com auxílio da artista visual Julia Mareco para esboçar a pintura nas taças – amei.



Amélia Concha Y Toro

## 03 / Jefferson Rueda no Fuegos Festival

Chefe e sócio d'A Casa do Porco, eleito o melhor restaurante brasileiro e o 12º do mundo no ranking The World's 50 Best Restaurants estará presente em Belo Horizonte, dia 25 de maio, para comandar uma das 34 estações da 6ª edição do Fuegos Festival. Diretamente de seu frigorífico Porco Real, Jefferson Rueda trará insumos cuidadosamente selecionados para novos preparos sob as chamas que serão acesas no Parque de Exposição da Gameleira. A partir das 14h outros 39 assadores e chefs premiados de todo o País estarão a postos em volta do fogo para compartilhar o melhor da gastronomia. Idealizado pelo produtor cultural Marcelo Wanderley, o evento open food e open bar tem oito horas de duração e faz parte das atrações mais esperadas de BH. Primeiro lote à venda (R\$400). Acesse [www.cumbucca.com.br](http://www.cumbucca.com.br).