



/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Caminhos de Fogo

CARNES preparadas na brasa com toques da gastronomia internacional agitam Tiradentes no último final de semana

FOTOS / Léa Araújo

Dentre 28 chefs presentes na 3ª edição do festival de churrasco que acontece anualmente no Santíssimo Resort, oito eram mulheres e elas brilharam com suas receitas no fogo.

Eleita assadora do ano 2023 pela Prazeres da Mesa, Priscila Deus passou por restaurantes estrelados na Europa, foi chef executiva do Pobre Juan por 12 anos e hoje atua como consultora.

“Depois da minha passagem pelo Temper, em Londres, de onde veio a inspiração do cordeiro ao estilo indiano, resolvi trazer esses aromas aqui para o Caminhos de Fogo na versão tikka lamb com curry verde e bastante especiarias”, comenta.

De fato, antes da bocado dava para sentir como estava aromática a paleta de cordeiro Dorper da VPJ, que se desmanchava com uma pimentinha no ponto.

Uma das estações mais cobiçadas foi a da Ligia Karazawa, que preparou o Wagyu da Guidara, certificado pela ABCBRW com uma espetacular salada thây de papaia verde, cenoura, repolho, pepino, ervas ao molho oriental. Sobre o Wagyu, é realmente inigualável sua maciez e suculência. Paula Labakt também fez sucesso com o Short Rib da Guidara unindo corte bovino com frutos do mar e molho romesco.

Houve até gyros, o churrasco grego de carne assada no forno vertical, servido no pão pita. Marina Lopes montou o gyros com aves especiais da Villa Germania, que estavam suculentas e defumadas, junto com o típico molho grego tzatziki, bem refrescante, a base de iogurte e pepino, corriqueiro do seu restaurante Milos em Juiz de Fora.

Influências tex mex foram levadas para a brasa da Júlia Carvalho com seu burrito de pancetta Duroc da VPJ. Adorei a picância da saladinha de milho, pimentão e cebola roxa em que o feijão preto simboliza as bolinhas do caviar texano.

Tállita Machado trouxe um pouco da Itália ao ousar em servir o molho carbonara sobre o chorizo Dhuboi, acompanhado de um espetinho caprese de tomate, mussarela e manjericão.

Carol Armênio fez um toast de rosbife de lagarto Angus VPJ com homus de beterraba, sour cream e ervas.

Jéssica Mota, do Tragaluz, ficou responsável pela parte doce com a famosa goiabada prensada em castanha de caju granulada, frita na manteiga e servida em cama de catupiry.

A mineiridade tem sempre lugar e o Flávio Trombino fez uma polentinha

chapiada com aquela casquinha crocante por fora e cremosa por dentro para apoiar a maravilhosa rabada cozida por 12 horas, finalizada com agrião.

Cristovão Lauruça elaborou um excelente caramelo de cogumelo e folha de mostarda na brasa para acompanhar o Short Rib Monik.

Rafael Pires caprichou na porchetta Duroc VPJ com feijão branco montado na manteiga.

Rodolfo Mayer defumou o pato da Villa Germania para envolver em um cremoso e caldoso arroz com pickles de cenoura e cebola.

Dois hambúrgueres com aquela suculência marcaram presença. O do Rafael Soares foi defumado no pit smoker com queijo cheddar e ketchup de curry e salsa, sensacional. Já o Tadeu de Marco usou american cheese, bacon no melaço e maionese de café no burger Angus VPJ.

Merecem destaque o cupim à moda gaúcha do Marcelo Bolinha e a costela cola gaita do Marcos Livi. Mário Portella, como de costume, assou um boi inteiro na rotisserie e Jimmy Ogro deu uma aula de como destrinchar o porco. O enorme peixe Pirarucu também foi inteiro para o fogo pelas mãos do Helvécio Maciel.

Consegui provar e passar por 18 estações em oito horas de open food e open bar com cerveja Patagônia IPA, Amber Lager, Bohemian Pilsner e Weiss à vontade. Duas semanas antes os ingressos (R\$540) já haviam esgotado. Quem garantiu o primeiro lote, pagou R\$440.

Fica a dica para o ano que vem.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Priscila Deus - Lamb Tikka de Cordeiro



Ligia Karazawa - Wagyu Thai



Marina Lopes - Gyros de Aves



Cristovão Lauruça - Steak Short Rib



Flávio Trombino - Canapé de Rabada Angus



Rafael Soares - Burger Defumado

01 / All Mar completa um ano na Pampulha

Apesar do nome, pratos da terra também fazem sucesso além das opções marítimas. São dois ambientes com decoração praiana, que comportam 370 pessoas sentadas. Bom para almoçar com amigos e família e a noite fica bem agitado ao som de DJs e música ao vivo. Com intuito de aproveitar os frutos da enorme mangueira que refresca o restaurante, a chef Sarah do Vale incluiu a manga colhida ali mesmo no ceviche de tilápia (R\$58,90) - e ficou ótimo. O polvo à lagareiro (R\$169,90) com batatas ao murro, azeitonas pretas, tomates, brócolis e alho assado é um prato farto que serve duas pessoas e acompanha arroz pilaf. Tem polvo também laminado no vinagrete com camarões e lulas (R\$75,90). Não se deixe impressionar apenas pelo mar, o bolinho de linguiça defumada recheado com queijo (R\$65,90) é maravilhoso, vem com molho de frutas amarelas. Adorei também o steak tartar em cima de uma fofíssima ciabatta tostada na brasa (R\$59,90). Dos principais o que mais gostei foi o arroz caldoso de costelinha defumada (R\$56,90) com frescor do cheiro verde, vinagrete de pimenta de cheiro e limão. Peça ao bartender Felipe Medeiros para te impressionar com o drink desafio (R\$46,90).



Polvo à lagareiro

02 / Grands Crus Classés de Bordeaux na Liber Wines

Pioneiros em práticas orgânicas e biodinâmicas dentre os Grands Crus Classés de Bordeaux, Claire e Gonzague Lurton são proprietários de cinco grandes Châteaux. Dois deles agora fazem parte da seleção especial Liber Wines. Único Grand Cru Classé duplamente certificado em biodinâmica pela Demeter e Biodyvin desde 2018, o Château Ferrière elabora seu próprio fermento, evita qualquer aditivo durante a vinificação e limita ao mínimo estrito os aportes de enxofre. É o menor da denominação Margaux com 10 hectares de vinhas. O Château Ferrière Troisième Cru 2019 (R\$1.250) mescla 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 5% Petit Verdot. Já está um veludo em boca, sendo que seu apogeu será atingido em 2030. Já o Château Haut-Bages Libéral Cinquième Cru 2019 (R\$1.290) é um icônico Grand Vin da appelação Pauillac com 80% Cabernet Sauvignon e 20% Merlot, também com certificação orgânica. Perfeitos para uma carne Angus ao demi-glace, com foi servido na noite de lançamento na Liber Wines. A caixa presente com os dois Grands Crus Classés de Bordeaux sai por R\$2.250. Contato: (31) 99610-3004, falar com Osvaldo Torquete.



Grands Crus Classés de Bordeaux