



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

La Villa Trattoria, Tiradentes

TÉCNICAS italianas e ingredientes regionais com extrema delicadeza e sabores elegantes

FOTOS / Léa Araújo

Matheus Paratella acaba de completar um ano de La Villa Trattoria. Pratos consagrados como La Mia Carbonara e o snack Onivaldo o acompanham há anos não saem do cardápio, que muda essencialmente a cada estação. Como os dias estão bem quentes esse ano, o menu degustação de outono está atrasado, porém já provei novidades que entrarão em cena.

A busca por ingredientes nativos acontece, inclusive, durante as horas de lazer em trilhas de bicicleta pelas redondezas de Tiradentes, momento em que a concepção do prato surge na mente do chef de bases italianas. Colhe o que lhe parece comestível, faz testes e implanta em suas receitas. “Só aqui na região cataloguei 16 tipos de flores comestíveis”, orgulha-se.

Uma delas é a tumbérgia-azul, que incrivelmente tem sabor de cogumelo. Seu miolo é recomposto por ricota de búfala de Barbacena e semente de papoula. Os aperitivos de boas-vindas seguem delicados e surpreendentes com a mil folhas de batata com creme de limão siciliano, salmão gravlax, pickles de nabo, gergelim preto e broto de funcho.

Dentro de um porta-joias de pedra sabão, a mini caprese revela-se composta por mussarela de búfala, tartar de tomate, semente de manjeriço, flor de sal de carvão e pétalas de flores comestíveis. O queijo Bursin do Sr. Onivaldo continua sendo homenageado com avelã, figo fresco, raspas de limão siciliano, hortelã, mel de Prados e flor de sal. Para acompanhar esse início triunfal de menu é servido um refrigerante caseiro de limão.

Os pratos parecem obra de arte e realmente são: cheios de flores e brotos. Encantei-me pelo brioche dourado na manteiga de Prados com stracciatella, truta curada nas pimentas preta, branca e rosa, essa última colhida nas trilhas da redondeza. Ao lado, vem a acidez

do ravioli de pickles de beterraba com queijo de cabra e bottarga de tainha. Então chega aquele confortante “uova alla crema” de gema cremosa, cogumelos de Barbacena, pimenta rosa, scamorza e parmesão gratinado.

Derramado na hora, o caldo de galinha caipira envolve o agnolotti del plin recheado de carne braseada por 48 horas no vinho tinto com especiarias. Uma fofura os mini legumes da horta, quiabo e chuchu.

Nem precisei de garfo, cortei de colher a bochecha suína curada. Até mesmo para não perder nada da untuosa glaze ao redor do purê batata com parmesão de Itanhandu e trufa branca desidratada, trazida pela mãe do chef, diretamente de Alba, na Itália.

A parte doce começa com um maravilhoso abacaxi cozido no Cointreau e capim limão, com caramelo, flor de sal, pétalas comestíveis e pozinhos de batata doce roxa, cenoura, morango. E termina na meringata releitura, feita com suspiro de limão, geleia de abacaxi, sorvete de iogurte, chantilly e calda de amarela - a cereja italiana. O menu degustação de sete etapas (R\$232) precisa ser reservado com antecedência pelo (32) 99951-1880.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Chef Matheus Paratella



Aperitivos de boas vindas



Agnolotti del plin



Brioche stracciatella, truta curada e ravioli de pickles de beterraba com queijo de cabra e bottarga de tainha



Uova alla crema



Abacaxi no Cointreau e capim limão

17 A 23 DE MAIO DE 2024

/03/ sociedade / CIDADE CONECTA /

01 / Manoel Beato no Baretto BH

Marcas chilenas consagradas como Don Melchor e Marques de Casa Concha, ambas pertencentes à vinícola Concha y Toro, estiveram presentes na noite de harmonização conduzida pelo sommelier executivo do Grupo Fasano. Sobre os vinhos do jantar, Manoel Beato explica: “são todos predominantemente Cabernet Sauvignon, calorosos e abrasantes, dado teor alcoólico de 14 graus, porém provenientes de vinhedos distintos e com diferentes tempos de envelhecimento em barrica. São muito badalados



Don Melchor e cordeiro com polenta cremosa

pela crítica internacional. Teremos ainda um Sauvignon Blanc que é de estilo oposto, com muito frescor e sem passagem no carvalho.” Inclusive esse vinho branco casou muito bem com carpaccio de peixe branco e o toque de gengibre. O chef Marcelo Pace caprichou nos pratos principais com molhos untuosos e ricos de sabor. Com o tortelli de galinha d’angola ao roti e fonduta de burrata provamos o Marques de Casa Concha Heritage 2021 e o EPU 2018, meu preferido na noite. Em sequência degustamos o Don Melchor 2020, considerado o primeiro grande vinho chileno, no mercado desde 1987, harmonizado com o stinco de cordeiro ao molho de vinho tinto com polenta cremosa. Adorei a sobremesa, levíssima e refrescante - gavotte de manga e iogurte. Além de ícones chilenos o menu harmonizado (R\$998) foi inaugurado com Prosecco Fasano e finalizado com Colheita de Inverno Moscato Casa Geraldo 2022.

02 / Arte Viva, de Bento Gonçalves (RS)

Giovanni Ferrari fundou sua própria vinícola há quatro anos com sua irmã e cunhado. As uvas são adquiridas de quatro produtores em terrois diferentes da Serra Gaúcha, para serem vinificadas com o uso de madeiras brasileiras como Bálamo, Amburana, Cabreúva, Grápia, Castanha, Jequitibá Rosa e Acácia Negra. “Amburana, por exemplo, aporta ao vinho aromas defumados e quando utilizada em pequenas porcentagens melhora a percepção do floral e trazer um toque de figo cristalizado. Já a Cabreúva e a Grápia nos trazem especiarias voltadas para a canela e o cravo, enquanto o Bálamo vai para o lado do anis e alcaçuz e até aromas de sálvia. Acácia negra traz aromas mais frescos que tendem para o mentolado e quando tostada pode dar até um aspecto mineral em alguns vinhos. A madeira brasileira é uma ferramenta enológica tal qual o carvalho francês, americano e esloveno, usados também em nossos vinhos”, explica o enólogo. Com boa untuosidade e estrutura, o rosé Juju é um blend de Marselan (70%) com estágio de 6 meses em barril de Jequitibá Rosa em corte de Riesling (20%) e Chardonnay (10%) de maturação em barrica de carvalho francês por seis meses. Grande oportunidade para apreciarmos os ótimos vinhos gaúchos e ainda ajudar a reerguer a economia do Rio Grande do Sul. Custa R\$140 no site www.vinicolaarteviva.com.br



Arte Viva Rose Juiu

03 / Brasas Aproxima

Após quase uma década de Feirinha Aproxima, Eduardo Maya anuncia mais um novo projeto, o “Brasas”. Comidas diversas serão preparadas na brasa, além das tradicionais carnes de churrasco como picanha, chorizo e ancho. Márcia Nunes vai fazer uma vaca atolada no fogão à lenha, Cristóvão Laruca vai levar o porco paraguaio, Dudu Jáber promete carnes exóticas de jacaré, rã e coelho, Guillermo levará hambúrguer de cupim na cerveja e o gigante peixe amazônico Pirarucu do Helvécio Maciel irá inteiro para a brasa. Dentre as 20 opções, pratos veganos e vegetarianos também entrarão em brasas. Ao som das bandas Mosh Lab, Thunder Blues e Bauxita, com o melhor do jazz e do blues a cozinha de fogo te espera de no dia 18 de maio, das 12h às 20h, no estacionamento do BH Shopping. Ingressos a R\$20 no sympla, sendo R\$5 destinados ao Lar Tereza de Jesus. Evento pet friendly.