



/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

# Festival Fartura Conceição do Mato Dentro

**COMIDA de família foi o tema da festança na cidade mineira repleta de patrimônio histórico e natural preservado**

FOTOS / Léa Araújo

Carolina Daher, curadora do Fartura descreveu bem como foi a 5ª edição do festival: “É um evento alegre e integrativo, as pessoas são muito receptivas, a gente efetivamente se sente em casa, o que representa bem Minas Gerais. Nesse sentido, convidei pessoas que se empolgam em interagir com o público, trocar receitas e experiências. Esse ano tivemos Zeca Camargo como padrinho e ele é exatamente isso, uma pessoa que gosta de conversar e pesquisar sobre comida, que valoriza a cultura gastronômica local.”

Presença cativante não só pelo carisma, mas principalmente pelo talento na cozinha, Bruna Rezende levou três receitas que me conquistaram. A chef trabalhou no Cozinha Tupis e Birosca antes de abrir seu próprio bar em outubro do ano passado no bairro Serra, A Porca Voadora, que já está muito bem falado.

Por lá o Jiló recheado com Joelho de Porco desfiado é um dos mais pedidos, e compete com a Rabada com gengibre e a Costela de Porco na brasa com pasta de vegetais tostados e pimenta fermentada coreana, apelidada de “A Porca Lambuzada”. O gengibre em calda agrega potência e dá frescor ao denso caldo de cozimento da Rabada. Para completar o prato, a Bruna embrulha agrião em folha de arroz e frita - fica um show.

Diretamente de São Paulo, Luana Sabino, chef do Metz, restaurante que ocupa a 18ª colocação dos 50 Best da América Latina, discursou sobre a diversidade do milho e levou um taco para o público apreciar. Frequentemente servida em tortilhas, a Barbacoa de Cordeiro feita pela Luana é uma combinação de tradição e autenticidade com guacamole, coentro e cebolas em conserva.

Outro paulistano que chegou para adocicar o festival foi o apresentador do programa “Que seja Doce”, do canal GNT, Lucas Corazza com sua pipoca caramelizada e um bolo de chocolate e especiarias com doce de abóbora de Conceição do Mato Dentro.

Marcelo Haddad, do restaurante-fazenda Paladino (BH) também ensinou sua versão de taco, feita com massa dos famosos pastéis de angu de Conceição do Mato Dentro e um recheio que combina camarão, copa lombo e carne de sol. De sua barraca saía camarão ao alho e óleo, sanduíche

de costela e carne de sol acebolada com manteiga de garrafa, creme de queijo do Serro e chips de tubérculos. Claro que os tradicionais pastéis de angu estiveram na festa, com as produtoras Vânia Queiroz e Lurdinha Majó.

O queijo do Serro entrou também no angu mole com carne de panela, jiló recheado com bacon do Vitor Martins do bar do Zezé, boteco tradicional da capital belo-horizontina. Seu torresmo de rolo é assíduo nos festivais. Mais queijo do Serro presente em forma de telha crocante na costelinha pinga e frita da Simone Cardoso, a serrana proprietária do restaurante Quintal. Foi dela um outro petisco que me conquista, o medalhão de quiabo.

Juliana Duarte da Cozinha Santo Antônio (BH) contou sobre as queridas empanadas de queijo, receita da sua avó, Flávia Baltazar da Taberna Baltazar (BH) serviu um delicioso prato com bacalhau e Rafael Pires do Mia (Tiradentes/MG) levou a porchetta na brasa.

Dente as atrações musicais, o autêntico forró pé-de-serra do Trio Lâmpião animou a festança.

O Queijo do Serro recebeu recentemente o Selo de Indicação Geográfica concedido pelo INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial), um avanço para a preservação desse precioso patrimônio.

Nesse final de semana a iguaria será celebrada na cidade do Serro, que recebe a terceira edição do Festival Fartura Dona Lucinha.

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



Bruna Rezende



Zeca Camargo e Marcelo Haddad



Juliana Duarte



Luana Sabino



Simone Cardoso

## 01 / Carolina Daher no Chico Dedé

Jornalista pesquisadora da cultura alimentar, Carol Daher inaugura o novo projeto do Chico Dedé de trazer mulheres proeminentes na gastronomia para assinar petiscos mensais no cardápio da casa. “A receita que fiz para o Chico Dedé tem inspiração



Carolina Daher

cajun, que, na verdade, é um tempero, como se fosse um curry, uma mistura de várias especiarias aromáticas. Usei o siri para dar um gostinho de mar junto com o milho verde, pois ele traz uma doçura além da textura e a agradável sensação de sentir os pedacinhos no meio do bolinho. O toque picante com um limãozinho capeta completa o petisco”, conta animada com sua criação. De fato, ficou um espetáculo, cremoso por dentro com uma fina casquinha por fora, sabores equilibrados e tempero no ponto. Estou na torcida para que o bolinho de siri com milho fique fixo no menu.

## 02 / Novos coquetéis no Moema

Tiago Santos, mixologista referência em BH, acaba de lançar três coquetéis para a carta do Moema. Apesar de levar bebidas marcantes como a cachaça e o Campari, o Flor de Cana (R\$32) apresenta um equilíbrio perfeito em boca com a suave citricidade do limão siciliano e o perfume do licor



Flor de Cana

de flor de sabugueiro - foi meu drink preferido. Nas mãos de um especialista, a mistura de Bourbon, vodka e Vermouth dry são suavizados pelo abacaxi, que originou o coquetel Morumbi (R\$34). Já o Cremarena (R\$ 34) exalta notas de amarena, café e morango, feito com vodka, delicioso para finalizar a noite. Novidade também nos pratos do chef Pedro Mendes como o rigatoni feito com o clássico molho carbonara acrescido de uma pasta de pistache feita na casa (R\$64), adorei essa invenção. O Polvo à Galega (R\$98) é outra maravilha do chef que indico. Não saia de lá sem bebericar o Madalena (R\$34), o queridinho que vende cerca de 1.000 copos por mês e leva gin, grapefruit, tangerina e limão com borda de Tajin.

## 03 / Ulian Ventesimo Chardonnay

Um bom vinho não precisa necessariamente ser feito de uma única safra. Champagne, Jerez e vinho do Porto são elaborados com uvas colhidas em anos diferentes. Não é tão comum para outros tipos de vinhos e foi o que me chamou a atenção no Ulian Ventesimo Chardonnay, um blend das safras 2020, 2021 e 2022 de Chardonnay com passagem por três meses



Ulian Ventesimo Chardonnay

em barricas francesas e americanas de tosta média. Em uma das safras, o vinhedo produziu uvas com maior acidez e perfil aromático limpo, já em outras, as uvas desenvolveram maior teor de açúcar e estrutura. Juntas, estas safras retratam o equilíbrio e a complexidade que traduzem o terroir de Flores da Cunha na Serra Gaúcha. Sentimos nele frutas como abacaxi, pêssego e pera além da baunilha, resultado da maturação em carvalho. O rótulo Ventesimo honra os vinte anos do marco inicial da Vinícola Ulian. Vale dar um reforço para os vinhos do Rio Grande do Sul e ajudar o estado e se reerguer. Custa R\$139 no site [www.familiaulian.com.br](http://www.familiaulian.com.br)

#comprevinhogaúcho.