



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Roberta Sudbrack no Gero BH

MARCELO Pace recebe uma das mais aclamadas chefs do Brasil no restaurante do hotel Fasano em BH

FOTOS / Léa Araújo



Atum fresco, ameixa seca e amendoim torrado



Cordeiro assado no tucupi preto, quirela de milho crioulo e ora-pro-nobis



Maria Maria Gran Reserva Syrah 2021

Primeira mulher a ocupar o cargo de chef de cozinha do Palácio da Alvorada, Roberta Sudbrack foi responsável por festas, jantares sociais e todas as refeições do Presidente da República por sete anos. Em quase 30 anos de carreira na gastronomia conquistou diversos prêmios, dentre eles três estrelas no Guia Quatro Rodas, uma no Guia Michelin e melhor chef mulher da América Latina em 2015. Foi dela o primeiro restaurante a oferecer menu degustação no Rio de Janeiro, que funcionou por 12 anos no Jardim Botânico.

Porém, ela nunca se importou tanto com premiações e optou por relembrar os tempos em que vendia cachorro-quente com sua avó pelas ruas de Brasília e abriu um foodtruck inspirado em comidas de rua. Sempre valorizou os produtos da nossa terra e transforma o simples em extraordinário. O quiabo foi um dos primeiros dos ingredientes escolhidos para uma experiência mais profunda, e como fez muito sucesso as sementes transformadas em caviar vegetal.

De volta ao Jardim Botânico há seis anos, seu restaurante Sud, o Passário Verde tem a proposta de ser uma cozinha descomplicada, sem grandes pompas de um menu degustação, assim como o “Da Roberta”, bar de comida de rua no bairro Botafogo. Muito afetiva, Roberta está sempre junto com outros chefs por todo o Brasil em jantares especiais a explorar e

compartilhar seu talento.

Receitas clássicas italianas aliadas a ingredientes brasileiros resultaram no espetáculo de jantar no Fasano, que teve início com o arancini de funghi porcini, queijo caccio cavalo e fonduta de parmesão, crocante por fora e cremoso por dentro.

Na sequência veio o atum fresco com ameixa seca e amendoim torrado. Adorei a combinação mar e terra do polvo com linguça de porco no risoto de açafraão, levemente picante com um toque de limão.

Estava saborosíssimo o cordeiro assado no tucupi preto com quirela de milho crioulo e ora-pro-nobis, um conforto de prato.

A sobremesa foi uma releitura do Tiramissu com biscoito, queijo mineiro cremoso, café e doce de leite, maravilhoso. Ainda teve gougères, o pão de queijo francês, com queijo minas artesanal e goiabada.

O menu de seis etapas (R\$450 / R\$750 com vinhos) teve como sugestão de harmonização destaque os vinhos mineiros Maria Maria, que já completaram 10 anos desde a primeira safra colhida em Três Pontas/MG. O espumante Sous Les Escaliers Nature e os varietais Sauvignon Blanc e Gran Reserva Syrah acompanharam perfeitamente os pratos.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Roberta Sudbrack e Marcelo Pace



Tiramissu mineiro

21 A 27 DE JUNHO DE 2024

/03/ sociedade / CIDADE CONECTA

01 / Cão Perdigueiro Riesling Renano

De origem alemã, a Riesling é uva queridinha dos sommeliers e entendedores de vinho por desenvolver raros aromas que lembram minerais e químicos, como pedra de isqueiro. Devido a sua boa acidez, evolui bem na garrafa e ganha camadas de frutas cristalizadas, caramelo e especiarias sem perder a mineralidade. Essa é a Riesling Renano, diferente da Riesling Itálico, que origina vinhos mais neutros, de vários níveis de qualidade, muito usada na produção de espumantes no Brasil. O enólogo Arlindo Menoncin não possui vinhedo, tampouco vinícola, mas utiliza a estrutura de terceiros para fazer suas próprias vinificações, em pequenos e exclusivos lotes. Atua como um “cão farejador” de uvas em busca do melhor que há na Serra Gaúcha. Em vinhedos da localidade de Nove Colônias, interior de Nova Petrópolis, no Rio Grande do Sul, reduto de imigrantes alemães, encontrou vinhas de Riesling Renano e elaborou um esplêndido vinho natural. Sentimos aromas complexos e intensos de frutas cítricas, flor de laranjeira e damasco. Conforme recomendação de harmonização com peixes, frutos do mar e ostras, apreciei essa maravilha na praia de João Fernandes em Búzios. Custa R\$180 na Parreiral Vinhos. Contatos (31) 99979-8840. #comprevinhogaúcho.



Cão Perdigueiro Riesling Renano

02 / Carmin Reguengos no El Mai

Fundada em 1971 por um grupo de 60 viticultores, a Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz hoje conta com cerca de 850 associados, em um total de 3.600 hectares de vinha. É das maiores adegas Alentejo, com capacidade de vinificação de 1.500.000 quilos de uva por dia, 21.000 garrafas por hora e armazenagem de até 33 milhões de litros. “Exportamos para mais de 50 países e o Brasil representa quase a metade do mercado de exportação. Degustaremos hoje cinco vinhos bem comerciais, de marcas reconhecidas”, explica Nuno Ferreira, export manager da Carmim para América Latina. Provamos os rótulos da Carmin Reguengos com excelentes pratos do Felipe Rameh, no El Mai. Finíssima tempurá de quiabo, incrivelmente grande e macio, com molho missô - foi o belo começo. Seguimos com outras “deliciocidades”, a pastilha de queijo com tomilho e mel de abelhas selvagens, o guioza artesanal, o ceviche de frutos do mar, o tiradito de atum yellow fin e camarão a provençal, o arroz de pato com magret e, por fim, a torta de chocolate intensa. Destaco o Regia Colheita DOC Branco 2022 (R\$149,90 na Casa Flora), blend de 85% Antão Vaz, 15% Arinto, o primeiro vinho branco com passagem por madeira de Portugal, lançado em 1990. Para adquirir complexidade, passa por processo de bâtonnage por quatro meses e depois repousa de seis a oito meses em barricas.



Arroz de pato com magret

03 / Novos vinhos premium na Casa Flora

A Casa Flora tem mais de 50 anos no mercado e importa cerca de 550 rótulos de vinhos além de outros alimentos e bebidas. Novidade no portfólio da importadora, o Champagne Mandois Brut (R\$524,90), é feito em uma Maison de 1735, nas encostas de Epernay, com 35 hectares de vinhedos das três uvas clássicas Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Outros destaques franceses são o Chablis Coquillage (R\$475,90) e Crémant de Bourgogne Brut Prestige (R\$245,90), ambos do produtor Família Moillard, presentes na Borgonha desde 1850 com 20 hectares entre a Côte de Nuits e a Côte de Beaune, sendo a metade Premier Cru. Em se tratando de tintos chilenos, o ícone Caliterra Cenit 2019 (R\$699,90) mescla 49% Malbec, 23% Cabernet Sauvignon, 16% Petit Verdot e 12% Syrah, estágio de 2 anos em barricas de madeira francesa senda 7% novas e 19 restante em ânforas de terracota, um vinho profundo e estruturado. Harmonizou muito bem com o risotto funghi trifolati e escalope de filé (R\$86) do restaurante Anella. A Viña Caliterra nasceu em 1996 no Vale do Colchagua, uma parceria entre a família de Robert Mondavi e a Viña Errázuriz. Referência em cuidados com o meio ambiente, a Caliterra participou da elaboração do Código Nacional de Sustentabilidade que dita as práticas sustentáveis da indústria de vinhos chilena.



Caliterra Cenit e risotto funghi trifolati com escalope de filé