



## /03/ sociedade

### DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

## Jorge Ferreira na Modernos e Eternos

### CHEF do Olívia Mediterrâneo assina o cardápio do restaurante da 9ª edição da mostra de arquitetura, design, décor e arte

FOTOS / Léa Araújo

Ambientes decorados reestruturaram o Instituto de Educação de Minas Gerais (IEMG) em uma proposta que mescla o vintage e o contemporâneo. Até o dia 14 de julho os visitantes poderão percorrer uma das mais tradicionais escolas públicas de Belo Horizonte, fundada em 1906 para conhecer o trabalho de 45 profissionais, além de desfrutar de um café ao ar livre, um bar na área externa e um restaurante requintado (R\$90 a entrada).

No restaurante “La Vie en Rose”, projetado pela arquiteta Cristina Menezes, mesas justapostas de forma linear ocupam o centro do amplo salão, dando a ideia de refeições solenes com o toque moderno, já que são lugares compartilhados. Há também mesas menores ao redor além de um belo piano de cauda.

“Baseei-me no conceito de banquete, porém servido de forma empratada. Rosbife de filé com legumes, peixe assado com purê de batata e molho limone foram algumas das referências que usei na criação do menu. Não poderia faltar, claro, o parpadelle com camarões,” conta o chef Jorge Ferreira, sobre sua estreia na Modernos e Eternos.

O cardápio é enxuto, porém abrange boa diversidade de opções. Das entradas, o vinagrete de polvo (R\$76), a tosta de parma com bursin e melão (R\$68) e o stick de bacalhau com alho poró e aioli de azeitona preta (R\$51) foram nossas assertivas escolhas.

Destaco o filé de dourado ao limone, bem suculento com o toque crocante das amêndoas e o suave dulçor da cenoura salteada e do purê de batata doce para completar. Bordelaise é um clássico da cozinha francesa, molho saboroso e aveludado

derramado sobre o alto filé mignon, que foi acompanhado de batatas coradas, cebola baby e brócolis. Risoto é um prato principal que sempre tem boa aceitação, e a combinação de cogumelos com linguíça artesanal ficou ótima (R\$85).

As sobremesas são duas: tiramissu (R\$42) ou morangos com chantilly de frutas vermelhas e balsâmico (R\$39).

Em todos os espaços gastronômicos, a carta de vinhos fica a cargo da Liber Wines, com 25 rótulos do Brasil, Argentina, Chile, França, Itália e Portugal (R\$121 a R\$555). Indico o italiano Feudo dei Venti Pinot Grigio Delle Venezie D.O.C. (R\$129), vinho branco leve, fresco, boa acidez, bem gastronômico, de excelente custo benefício.

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



Filé ao Bordelaise



Risoto de cogumelos com linguíça artesanal



Restaurante “La Vie en Rose”



Stick de bacalhau com alho poró



Tosta de parma com bursin e melão



Vinagrete de polvo



Filé de peixe branco ao limone

## 01 / Don Thomaz Y Victoria Cabernet Sauvignon

Pequena e familiar, a vinícola boutique Estância Paraíso tem apenas três hectares da uva Cabernet Sauvignon, importada da Itália, e dois hectares da Shiraz, proveniente da África do Sul. A família Mercio veio de Portugal para Rio Grande do Sul em 1790 e dedicou-se à pecuária e à agricultura. Em 2000 deu início ao projeto de viticultura na cidade de Bagé, entrada principal do Bioma Pampa e da Campanha Gaúcha, região demarcada com Indicação de Procedência no INPI. Foi a primeira IP concedida para vinhos localizada fora da Serra Gaúcha, dentre as 12 indicações geográficas de vinho já registradas até hoje no Brasil. O Don Thomaz Y Victoria Cabernet Sauvignon I.P. 2020 apresenta notas frutadas e um toque de especiarias, sem passagem por madeira e acompanha bem carnes vermelhas. As garrafas são numeradas, pertencem a um lote exclusivo de 3.500. Custa R\$144 na Liber Wines com Osvaldo Torquete (31 99610-3004). #comprevinhogaúcho.



Don Thomaz Y Victoria Cabernet Sauvignon

## 02 / Jiló e Rabada, mineiridades na pizza

Conhecida por oferecer pizzas com ingredientes genuinamente mineiros, a Panorama Pizzaria homenageia vias e lugares importantes de Belo Horizonte em seus sabores. A Municipal (R\$66) tem como desataque o jiló, que chega em conserva no meio do recheio junto com queijo da Canastra, crispy de bacon e tomatinho uva – maravilhosa. Outra que escolhi, a Guajajaras, leva ragu de rabada com agrião, lascas de pimenta biquinho e claro, Queijo Canastra (R\$72). O carpaccio também tem toques mineiros, com pasta de azedinha e Queijo D'Alagoa (R\$39,90) e acompanha uma crocante e deliciosa piadina de pizza, adorei. Dos coquetéis, a Caipicardamomo (R\$28,90) é imperdível para quem gosta de refrescância e um toque picante dado pela pimenta negra e raspa de gengibre integrados na cachaça infundada com cardamomo. A varanda tem vista panorâmica para a rua Sapucaí, o Viaduto Santa Tereza e a praça da Estação.



Pizza de jiló e Rabada

## 03 / Quermesse da Dona Nersa

O restaurante Xapuri entrará no clima das festas juninas nesse sábado, dia 26 de junho com o melhor da culinária mineira em pratos típicos. Delícias como a famosa Linguíça Xapuri e o bolinho de mandioca recheado com queijo serão servidos à vontade junto com churrasquinho de boi e porco, caldos de feijão e de mandioca, costelinha frita, tropeiro, pão de queijo, pastel de angu e de feira, cachorro-quente e milho verde.

Quitutes doces não faltarão como pé de moleque, doce de leite, cocadas, broa de fubá, mingau de milho e arroz doce. Além de comidas, bebidas também são liberadas: Chopp Krug, caipirinha e caipivodka de frutas, quentão, sucos, água e refrigerante. Na cozinha de fogo ao vivo, Flávio Trombino recebe Danielle Dahoiu, apresentadora e proprietária do restaurante Ruela, em São Paulo, e Casa das Chefs, em Trancoso. A animação será garantida com grupo de quadrilha, sertanejo raiz do Trio Xapuri, Trio Gandaieira e Miltinho Edilberto e Maria Almada. Segundo Lote à venda (R\$ 340) pelo Sympla ou whatsapp (31) 97313-1090 / 3496-6198 / 3496-6455.



Chef Flávio Trombino