

## /03/ sociedade

## DEGUSTATIVIDADE

— Léa Araújo

## Angá Ateliê Culinário

**PROFUNDAS emoções gastronômicas em pratos construídos como obras de arte com produtos no auge do sabor e da textura**

Lydia Gonzalez, petropolitana, tem 23 anos de experiência em diversos estilos de cozinha - asiática, italiana, francesa, espanhola - sendo 17 deles fora de sua terra natal. Passou pelos estrelados El Celler de Can Roca, El Raco de Can Fabes e Kabuki Madrid, na Espanha, onde despertou sua paixão pela cozinha de produto, com foco nos ingredientes frescos de produtores locais e base de refogados.

Foi na cozinha brasileira que ela se encontrou e confessa que “a grande frustração da minha carreira é não ter trabalhado no Xapuri, que era meu desejo de vida”.

De volta à Petrópolis em 2017, abriu o Angá Ateliê Culinário e conquistou o prêmio de melhor restaurante da Região Serrana pela “Veja Rio Comer & Beber 2023/2024” na categoria especial Vale a Viagem. De fato, provei seus espetaculares pratos ano passado e estou de volta. Será sempre minha parada obrigatória no caminho para o litoral.

Inspirada pelas tradições brasileiras, Lydia recebe apenas 28 pessoas no aconchego do fogão à lenha e vista para o jardim, com serviço de menu degustação único e sazonal em seis tempos (R\$310) sob reserva para jantar às sextas e sábados ou almoço no sábado e domingo. Além de excetuar com primor pratos autorais, coordena o salão e seleciona os vinhos, quase que 100% brasileiros com foco nos naturais e de mínima intervenção.

O couvert da casa é um show de sabores do Brasil. Palmas para o jiló, único que não sai do menu, em uma compota esplêndida que passa por um processo de atenuação do amargor no sal de um dia pro outro, depois é grelhado um a um, antes de ir para marinada de três dias de cura e por fim mesclado com banana passa na cachaça. Acompanha pães de fermentação natural de canela, focaccia e polvilho de grãos, manteiga fermentada e manteiga queimada, terrine de porco com geleia de maçã verde e orégano - tudo feito na casa. Vem ainda o queijo de cabra Flor de Figo, maturado por 15 dias na folha de Figueira do produtor Cabríssima Queijaria

Artesanal de Brasília.

Petrópolis tem o maior hub de produção de orgânicos do estado do Rio de Janeiro e há uma grande diversidade de produtores de mandioca, cogumelo, hortaliça, frutas. Fiquei impressionada com a qualidade da mandioca, simplesmente cozida da água e dourada na manteiga antes de chegar à mesa com cogumelos.

Lydia mescla o Portobello colhido jovem que tem mais textura com o maduro que entrega mais sabor, e assim brinca com as sutilezas que são do próprio produto. Para finalizar, mel de Guaraipo, abelha nativa de Santa Catarina e Paraná. É um mel mais líquido, por isso fermenta e ganha bastante complexidade.

A próxima etapa seria um peixe fresco, porém como não foi encontrado um de qualidade suficiente pela chef, o camarão assado na brasa entrou no lugar e foi servido com leite de coco com limão, palmito, farofinha de dendê e sofrito com umboshi.

Quer algo mais brasileiro do que arroz feijão e carne? E o que essa combinação virou nas mãos dessa sublime cozinheira é de cair o queixo. Usou feijão andu e cupim em seu caldo de cocção, cozido lentamente quatro dias resultando naquela demi-glace colagenosa. Ao lado, banana com pimenta fermentada e rabanete para dar frescor.

Inacreditável o caqui, doce e cremoso com flor de sal, granita de tangerina e um toque de limão galego, exaltados por um fio de azeite, que vem para unir todos esses elementos e dar aquela explosão na boca. A chef conta que vai pessoalmente a mais de um produtor para escolher cada caqui.

Por fim, para deixar mineiros em pura nostalgia, serve como sobremesa broa com manteiga e café pingado. Inesquecível a experiência que tive ano passado.

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

FOTOS / Léa Araújo



Chef Lydia Gonzalez



Mandioca, mel de Guaraipo, cogumelo



Caqui, tangerina



Carne, arroz, feijão



Broa, pingado, manteiga

## 01 / Domínio Vicari Alvarinho 2021

Lizete Vicari é uma das pioneiras no Brasil a produzir vinhos naturais, de fermentação espontânea com mínima intervenção e sem a utilização de insumos enológicos. Começou em 2007 na Praia do Rosa, em Santa Catarina, e hoje está em Monte Belo do Sul (RS) e Portugal no projeto do “vinho sem máscaras”, que expresse genuinamente o terroir sem clarificação ou filtração nem mesmo adição de dióxido de enxofre. Já vinificou mais de 30 variedades diferentes, dentre elas Alvarinho, Riesling Itálico, Chardonnay, Trebbiano, Moscato, Lorena, Isabella, Merlot, Pinot Noir, sempre em busca da máxima expressão da fruta em sua origem. Fiquei encantada pelo Domínio Vicari Alvarinho 2021 e seus aromas cítricos, que acompanhou o menu degustação no Angá Ateliê Culinário. É um vinho completamente diferente dos convencionais, já que não há correções em seu processo de elaboração. A Domínio Vicari envia seu rótulos para todo o Brasil (R\$95 a garrafa) com um pedido mínimo de seis garrafas. Consulte disponibilidade diretamente com a Lizete no (54) 99195-3979.

#comprevinhogaucha



Domínio Vicari Alvarinho 2021

## 02 / Uaiê Sorvetes

Mineiro de Paracatu, Pedro Henrique Rodrigues Barbosa consagrou sua carreira no Grupo Maní, de estagiário a chef da Casa Manioca, onde trabalhou por mais de oito anos. Foi diretor criativo do grupo Léo Paixão e chegou à final do Reality Global Mestre do Sabor como vice-campeão antes de inaugurar a Uaiê Sorvetes no bairro São Pedro, em BH. Conheci seu trabalho no jantar da CAPE em 2021, com uma sobremesa salivante que combina maçã verde com creme de limão, raspadinha de poejo e sorvete de iogurte. Pedro foca na brasilidade em suas criações com sorvetes artesanais à base da fruta de verdade, sem nenhum tipo de gordura hidrogenada ou saborizantes em pó, montados um a um com flores comestíveis, puro capricho. Tive que pedir acréscimo de coentro no de maracujá azedo com coco fresco - que combinação espetacular. As folhas de menta dão um frescor extremo ao sorbet de frutas vermelhas com creme de limão. E para continuar nesse show de criticidade, o de goiaba com limão é um delírio e vem com algodão doce em cima. Incrível a cremosidade do sorvete de requeijão moreno com goiabada. O de chocolate vem com bolo de cenoura, calda de brigadeiro e raspa de laranja. O de pé de moleque com paçoca e pipoca caramelizada tem gostinho de festa junina. Inclusive os sabores são sazonais em busca do que há de melhor em cada estação. Imprescindível provar a casquinha, feita com fubá para acentuar a crocância e dar aquele toque especial (R\$23).



Chef Pedro Brabosa - Uaiê