



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Cozinha Aberta

ESPAÇO de eventos de Sofia Marinho funciona agora com menu à la carte

FOTOS / Léa Araújo



Capelatti di Ossobuco



Camarão allo Zafferano e Asparagi



Meringata

A Cozinha de Sofia atende primordialmente a grupos fechados interessados em confraternizações e festas, apesar de, esporadicamente, realizar eventos com venda de menus predeterminados. A pedidos, Sofia separou três dias por mês para funcionar como um restaurante. No mês de julho, a Cozinha Aberta funciona dias 18 e 19 para jantar e dia 20 para almoço e jantar.

Sempre com novidades, o cardápio segue a linha da gastronomia italiana contemporânea. As massas são artesanais, feitas na casa e inclusive no dia 27 de julho será ministrado um workshop completo de 10h às 15h - garanta sua vaga pelo (31) 99880-8009.

Passaria a noite toda nas entradas, porém foi prudente passear também pelos principais e sobremesas. O carpaccio Angus é feito na casa, servido com castanha de baru, queijo Tulha e rúcula silvestre (R\$38). A Focaccia de semolina com tomatinhos e stracciatella (R\$49) pode ser acrescida de allici italiano (+ R\$15). Adoro a combinação de burrata com figos e presunto de Parma (R\$ 42). Feita com sabores marcantes, a salada de bacalhau, favas frescas, cebola roxa, batata, caperini e azeitona da Puglia ficou bem elegante (R\$52). Apaixonei pela Frégola, massa de sêmola em formato de pequenas bolinhas com galinha caipira cozida em seu próprio caldo (R\$32).

Um conforto é o capelete de ossobuco (R\$92), com aquele caldo aromático, quentinho, derramado na hora para já aguçar os sentidos. Provamos também o denver Angus, macio e vermelho, grelhado com molho de pimenta verde e risotto de queijo Tulha (R\$140), tipo de prato que tem boa saída. Camarão é sempre outro campeão de vendas e nessa versão vem grelhado ao molho de açafrão e aspargos com terrine de mandioca amarela (R\$118) - tentador. Receita tombada pelo patrimônio histórico de Bolgna, o Tagliatelli Paglia & Feno al Ragù Bolognese é feito com massa de espinafre e carne bovina moída (R\$89).

Das sobremesas escolhi a Meringata (R\$38) composta de creme de chocolate branco, frutas amarelas da estação e suspiro de limão siciliano. Há também o tradicional Tiramissu à base de mascarpone, cacau e biscoito de champagne ao café (R\$34) e a mousse de chocolate 70% com cerejas amarelas italianas (R\$38).

Outra oportunidade de desfrutar dos pratos da Sofia é no menu executivo de almoço, servido de segunda a sexta de 11h30 às 14h30 por R\$49,90 entradinha e prato principal ou R\$69,90 com taça de vinho e água.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Sofia Marinho



Frégola i Pollo Rupante



Burrata com Figos e Parma

12 A 18 DE JULHO DE 2024

/03 sociedade / CIDADENECTA /

01 / A Porca Voadora

Bem pertinho da Cozinha de Sofia, na Rua do Ouro, outra cozinheira talentosa abriu seu bar e armazém há oito meses. Fui fisgada pelo jiló empanado, recheado com joelho de porco e pernil (R\$38) que a chef Bruna Rezende apresentou no festival Fartura e, obviamente, tive que repetir a iguaria. Não só ele como os demais petiscos do A Porca Voadora que provei estavam espetaculares. A língua com purê de batata (R\$42) estava macia, suculenta, saborosíssima. Seguimos no acerto do pedido com a “polêmica frita”, sequinha polenta com bacon, tomate fermentado e queijo curado (R\$35). Acompanhei esse desbunde com a caipirinha dois limões de Cachaça Bem Me Quer Prata (R\$28) e o “Marvadeza” da Cachaçaria Lamparina, drink pronto feito de cachaça, maracujá, Aperol, gengibre e pimenta (R\$36) – adoro. Bruna Rezende é a convidada do mês de julho para criar um tira-gosto para o Chico Dedé, projeto criado com intuito de trocar experiências com mulheres proeminentes da culinária mineira. Em cartaz, o espetinho de moela com pickles de pimenta-de-cheiro e mel de alho assado. Preciso provar.



Polêmica Frita

02 / Viña Los Vascos no Conceito da Carne

No século 18, uma família basca foi a primeira a plantar videiras no Vale de Colchagua. Domains Barons de Rothschild (do lendário Château Lafite) foi uma das primeiras famílias europeias a comprar vinhedos no Chile e adquiriu a Viña Los Vascos em 1988, uma das maiores da região com 640 hectares de uvas Cabernet Sauvignon (68%), Carmenère (9%), Syrah (8%), Chardonnay (5%), Cabernet Franc (2%) e Sauvignon Blanc (2%). O Los Vascos Chardonnay 2022 (R\$154 na Mistral) não passa por barricas de carvalho para manter a pureza da fruta, mas parte do vinho é maturado “sur lie” por três meses para conferir ao branco mais corpo e um delicioso toque cremoso no palato. Harmonizou bem com quiche de alho poro e camarão. Colhidas dos 100 hectares de certificação orgânica, o Chagal Cabernet Sauvignon 2021 (R\$200 na Mistral) é um tinto de classe, convidativo a provar as carnes nobres chanceladas pelo Geraldinho do Conceito da Carne. O Bife de Tira Reserva Angus da FSW Carnes foi meu corte preferido da noite, ao lado do Lombo de cordeiro uruguaio Nirea, que já pede um vinho mais encorpado como Cromas Carménère Gran Reserva 2020 (R\$254 na Mistral), com 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 20% novas. Os aromas herbáceos dos Carménères sempre me conquistam.



Los Vascos no Conceito da Carne

03 / Pizzato Legno Chardonnay

Fundada em 1999, a Pizzato cultivava videiras desde a imigração de Antônio Pizzato para o Brasil, vindo de Vêneto/Itália no final dos anos 1800. Possui 26 hectares de vinhedos próprios no Vale dos Vinhedos e



Pizzato Legno Chardonnay 2021

outros 19 hectares na Serra Gaúcha. Os Chardonnay do Vale dos Vinhedos exprimem delicadeza e nitidez de aromas e sabores. A passagem por barris de carvalho de forma parcimoniosa aporta complexidade sem sobrepor-se à expressão do terroir de origem e assim nasce o LegnoChardonnay D.O.V.V. Os barris utilizados passam por um processo de tostagem longo e sutil, com regulação por ar e umidade. Um vinho com acidez vibrante e textura cremosa com toque de pêssego e abacaxi em calda. Custa R\$180 na ParreiralVinhos - Contato (31) 99979- 8840. #comprevinhogaúcho.