



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Inverno no Villeon

FOTOS / Léa Araújo

CHEF Felipe Leão elabora pratos confortantes para aquecer nesse friozinho



Polvo no forno a carvão e arroz meloso



Galinha do Norte de Minas



Ovos no purgatório

Comida que permanece quentinha na mesa, para ser apreciada com calma, é tudo que a gente precisa no inverno. Panelinhas de ferro são ótimas aliadas, além dos pratos de cerâmica que seguram bem a temperatura, principalmente quando pré-aquecidos. O cloche é outro artefato usado para manter os alimentos quentes e dá até certo suspense ao serviço de mesa. Palmas para o Villeon que utiliza todas essas ferramentas.

Aquela frase “Come logo senão esfria!” não vale para os ovos no purgatório, tradicional entrada italiana que pode ser apreciada tanto no jantar como no café da manhã. A deliciosa acidez do molho de tomates frescos aliada aos sabores potentes do presunto de Parma, azeitona e queijo envolve ovos a ponto de derramar a linda gema ao ser cortado (R\$52). Afunde as fatias de baguetes nesse show de umami e raspe a panelinha de ferro, usada também para a Galinha do Norte de Minas.

A mineiridade marca presença na frigideira de ferro que chega à mesa com coxa de galinha glaçada sobre arroz meloso com castanha de montes claros e

ora-pro-nóbis, uma maravilha (R\$86). Ao lado vem ainda vinagrete de feijão manteiga.

Famosa em Belo Horizonte, a burrata fresca de leite de búfala do Vincenzo, italiano radicado em Ibertioga é acompanhada de uvas salteadas, pesto e focaccia da casa (R\$78). Ao serem aquecidas, as uvas dão um toque adocicado para essa entrada especial de inverno.

Mais um arroz meloso que me confortou foi o de polvo e porco com macios tentáculos e farofa cítrica de tomates e maionese de ponzu (R\$168). Os pratos principais são bem fartos e não hesite em embrulhar para levar.

Dessa vez provei como sobremesa o canole recheado com mousse de chocolate meio amargo servido com sorbet de maracujá (R\$35) e o Tiramissu (R\$38), finalizado com uma finíssima lâmina de Chocolat du Jour raspado na hora do Theobroma Nougat. A marca paulista trabalha com cacau de cultivo sustentável, proveniente de fazendas próprias localizadas sul da Bahia.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Fachada charmosa do Villeon



Burrata e uvas salteadas

19 A 25 DE JULHO DE 2024

/03/ sociedade / CIDADE CONECTA

01 / Berkano Chardonnay Barricas

O Villeon entrou no projeto de fomentar o mercado de vinhos do Rio Grande do Sul em solidariedade aos prejuízos causados pela catástrofe por que aquele estado enfrenta no momento. A Berkano é uma vinícola boutique que não possui vinhedos próprios, sendo assim, tem a possibilidade de identificar no mercado as uvas mais interessantes de outros pequenos produtores. Foca na alta qualidade com micro lotes e valoriza a agricultura familiar. “O Berkano Chardonnay Barricas 2023 tem uma acidez muito agradável, com untuosidade na boca e madeira bem integrada. Passa por 12 meses em carvalho francês e americano, tem boa complexidade e estrutura”, descreve o sommelier Wagner Elias. (R\$240 na carta do Villeon).

#comprevinhogaúcho



Berkano Chardonnay Barricas

02 / Madame Geneva

Os novos coquetéis elaborados pela historiadora Isabel Leite no Madame Geneva fazem referência à cultura de madames no mundo. Poderoso como a bruxa do bosque, vilã de ‘A Espada Era a Lei’, o Madame Min (R\$ 36) causa formigamento na boca pela cachaça de jambu Jambruna, equilibrada pelo dulçor do Licor 43 e a acidez do limão – eleito como meu preferido. Em homenagem ao famoso museu de cera londrino, o Madame Tussaud (R\$40) é servido em uma pequena jarra com duas taças e mescla espumante, vermute, soda de grapefruit, tomilho, limão, bem refrescante e aromático. O drink que leva o nome da casa, Madame Geneva (R\$43), a deusa britânica do gin é feito com Tanqueray, zimbro macerado, Fallernum, limão e pepita de gengibre Fabbri. Para louvar a ópera, o Madame Butterfly (R\$38) é feito de gin Tanqueray Sevilla, Aperol, licor de pimenta e limão siciliano (R\$38). Já o Madame X (R\$36) remete a um dos álbuns da cantora Madonna e leva vodka Absolut, triple sec, pitanga, limão (R\$36). Outra novidade é carta de vinhos Liber Wines com tintos de ótimo custo-benefício (R\$99 a R\$159) sugeridos pelo sommelier Osvaldo Torquete. Gosto muito do Pinot Noir francês La Grive Mucienne (R\$139) e encantei-me pelas exuberantes notas de cereja do português Duas Capelas (R\$149). Recomendo sentar no balcão e puxar um papo com a Bel, sempre atenciosa com seus clientes. Shows de stand-up acontecem às quartas e jazz/blues às quintas.



Madame Geneva

03 / Melhores pratos no Renato Quintino

Ao final de cada semestre revejo as receitas ministradas no curso do Renato Quintino e elejo as que mais me marcaram. Os cinco pratos que mais gostei daria para montar um jantar nos moldes que é servido por lá. Começaria pelas batatinhas com creme azedo e caviar da aula “Banquete”, seguiria pelos frutos do mar ao romesco e pelo bacalhau com linguça (ambos da aula “Sonhos de uma noite de inverno”). Bacalhau é meu ponto fraco e foi difícil escolher esse, pois sempre adoro as diversas combinações do Renato. O quarto prato eleito é a saborosa feijoada de polvo com paio, bacon e feijão branco da aula “Parâmetros Variáveis” e para finalizar o levíssimo Gâteau au chocolat Suzy de Pierre Hermé com ameixas frescas em calda de licor de cassis e iogurt. Um show de sobremesa da primeira aula “Isto dá Samba”. O segundo semestre tem início a partir do dia 5 de agosto com opções de pacotes de cinco ou oito aulas. Os jantares musicais serão intensificados para duas vezes ao mês (R\$290) com os artistas anfitriões Ana Zivkovic nas Violinadas e Evan Megano no Piano Bar. Mais informações pelo WhatsApp (31) 98876-1331 ou via Instagram @renatoquintinogastronomia.



Chef Renato Quintino