



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Mundo Gerais, Biroasca

BRUNA Martins ressalta a essência de ingredientes mineiros em preparos típicos internacionais

Inspirações árabes, chinesas, mediterrâneas, alemãs, italianas e francesas fluem nos pratos idealizados pela chef mineira focada nas mais diversas tendências. “Depois de amadurecer meu atual cardápio, consegui extrair dele um menu que é a essência do Mundo Gerais, essa fusão de Minas com a cozinha dos quatro cantos do mundo”, explica a chef Bruna Martins, ao criar receitas compatíveis com a demanda de seus clientes do restaurante Biroasca.

Em homenagem ao seu avô João fez um quibe cru de carne de sol para servir com babaganoush de jiló, coalhada de fígado e ainda inseriu elementos crocantes como chips de pele de frango e de jiló (R\$52). O pão árabe garante aquela raspada de fundo de prato para não sobrar nada dessa espetacular entrada, meu prato preferido desse menu.

A broa de fubá é lembrança de toda família mineira e ficou uma maravilha como base do tartar de palmito fresco e requeijão de raspa com creme de milho (R\$46). Sentimos bastante cremosidade no bolinho de cupim envolvido por uma finíssima casquinha, complementado pela maionese de agrião e picles de chuchu (R\$48).

Outra mineirice é o pastel de angu e já imaginou recheá-lo com polvo e nuvem de queijo meia cura (R\$89)? Pois digo que ficou um sucesso. Já o pastel chinês, guioza, recebeu

recheio de umbigo de banana, caldo de cebola e quiabo (R\$46).

Spätzle Knöpfle, uma tradicional massa caseira alemã foi mergulhada em um saborosíssimo caldo de galopé com dobradinha e lulas (R\$74), que combinação ousada - palmas para a chef. O raviolone de carne de panela, molho de abóbora, stracciatella (R\$78) é fusão de Minas e Itália. Provei uma genialidade da Bruna que torço para entrar no menu, pois me lembrou a gastronomia molecular. No prato vemos um capeletti e o sabor é de pão de queijo in brodo de linguiça - sensacional a transformação de um lanche mineiro em uma elegante receita italiana.

No doce, a Bruna também me encantou mais uma vez. É novidade e veio para ficar a ganache de iogurte com chocolate branco, coulis de mexerica e farofa de pé de moleque (R\$38), deliciosa. Essa sobremesa faz parte do menu em quatro etapas junto com duas opções de entrada e três opções de prato principal e couvert por R\$155, que no mês de agosto passou a ser servido de quarta à sábado. Lembrando que quarta é dia de open wine e quinta tem piano ano vivo.

Outro restaurante da Bruna Martins está prestes a inaugurar na Savassi, aguardem que vem mais coisa boa por aí.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

FOTOS / Léa Araújo



Chef Bruna Martins



Ganache de iogurte com chocolate branco, coulis de mexerica e farofa de pé de moleque



Massa com lulas, dobradinha e caldo de galopé



Quibe cru, jiló, e fígado com broa de fubá, palmito e creme de milho



Raviolone de carne de panela, molho de abóbora e stracciatella

9 A 22 DE AGOSTO DE 2024

/03/ sociedade / CIDADE CONECTA /

01 / Casa Vicas Lorena

Sara Valar e Vivian Vitorelli tiveram a ideia de realizar um documentário sobre vinhos, mais especificamente sobre mulheres que fazem o vinho no Brasil. De repente viraram protagonistas dessa narrativa e resolveram fazer o próprio vinho, em pequena escala, de modo artesanal e da forma mais natural possível. Em 2018, começaram a desenvolver um trabalho de muito aprendizado, viagens e contatos até que a primeira vinificação saiu em 2019. Com uvas da variedade Lorena provenientes de vinhedo de agricultura familiar em São Valentim do Sul (RS), produzem um vinho laranja que passas dois dias em maceração pelicular. Lorena é uma uva híbrida genuinamente brasileira obtida do cruzamento entre a vinífera Malvasia Bianca e a americana Seyal, resistente a doenças fúngicas, indicada a princípio para vinhos brancos de mesa aromáticos. Custa R\$139 no site da Casa Vicas. #comprevinhogaúcho.



Casa Vicas Lorena

02 / Cabernet Butiquim na Casacor

A chef Jana Barrozo do Cabernet Butiquim elaborou petiscos exclusivos para o Bar de Vidro na Casacor Minas Gerais 2024. “Fiz uma kafta de camarão com alho poró batida na faca e modelada em forma de quenele, recheada de queijo minas com maionese Kewpie por cima (R\$59)”, conta Jana sobre suas deliciosas criações. Adorei também o yakitori de peixe e vinagrete de banana (R\$55). Vejo jiló no menu e sempre peço. Acertei, pois era defumado e servido com crepinete da Charcutaria Sagrada Família ao molho L’Ancienne (R\$47). Os seis coquetéis da seleção para Casacor levam vinho. Fomos de clássicos, Aperol Spritz (R\$35), que leva espumante e Portônica Branco (R\$36), feito com Vinho do Porto. A carta de vinhos mescla rótulos da Liber Wines e Rex Bibendi – Zahil, incluindo vinícolas mineiras como Maria Maria e Bárbara Eliodora. Até o dia 15 de setembro, no Espaço 356, após passear pelos 62 ambientes decorados por 97 profissionais do setor. Ingressos de terça a sexta por R\$ 80 e R\$ 90 aos sábados, domingos e feriados.



Yakitori de peixe com vinagrete de banana

03 / Kochen Azeites Saborizados

Em um casarão de 1904 localizado em Lagoa Santa, Katya Salomão promove uma experiência sensorial com seus azeites saborizados. São 30 sabores e muitos prêmios conquistados em um dos maiores concursos do mundo de azeites, a EVO IOOC. A cada ano a sommeliere compra cerca de 12 mil litros de azeite extra virgem de qualidade no mercado nacional e internacional para aplicar ervas orgânicas da fazenda dentre outros ingredientes selecionados. Orfeu foi a marca escolhida esse ano. O azeite de pesto é o campeão com 20% das vendas, depois vem o de alho com flor de sal e o defumado dentre os que mais têm saída, realmente muito bons. As garrafas de 250ml custam a partir de R\$70. Sugiro a caixa com seis garrafinhas de 50ml com sabores diversos (R\$130). Apaixonei pelo azeite grego, saborizado com vinagre vinho tinto, limão, azeitona preta, alho, ervas, pimenta preta, cominho e sal que provamos com salada de folhas, além do de mostarda e mel. Regamos azeites não só em salada, o de menta fica perfeito no cordeiro e o de limão siciliano finaliza maravilhosamente peixes. Até em sobremesas podemos caprichar no fio de azeite, o de laranja ficou ótimo no cheesecake. No queijo meia cura 15 dias banhado diariamente por azeite com alho negro, recomenda-se um toque de azeite defumado para aquela intensidade de sabores, adorei. A masterclass com jantar em sete etapas acontece aos sábados na Fazenda Ribeirão da Mata por R\$325 incluído espumante e vinho. Reservas: (31) 99788-6627.



Pernil de Cordeiro com Azeite Kochen de Menta