



/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

ENCONTRO cultural de Porto e Minas é tema da intensa programação gastronômica

“Recebemos chefs portugueses para cozinhar com chefs mineiros de igual para igual, de forma a valorizar a nossa riqueza e reafirmar o quanto a gastronomia brasileira vive um momento de glória”, ressalta a curadora do Fartura, Carolina Daher.

Dois chefs tradicionais, que deram continuidade ao legado de seus pais, exibiram elegantemente pratos simples e cheios de cultura no festim do dia 30 de agosto no Espaço Raízes.

Flávio Trombino apresentou o tão amado pão de queijo com linguíça em forma de canapé com requeijão de raspa, picles de cebola, caviar de mostarda e pimenta verde - ficou um luxo. Sua releitura de frango com quiabo, o “Arroz Preguento do Bento”, leva cogumelos paris frescos puxados na manteiga e coxa de galinha confitada suculenta por dentro e dourada por fora, sucesso desde 2015.

Inez Diniz serviu o “Bacalhau à Gomes de Sá”, originário e típico da cidade do Porto com suas belas lascas entremeadas com ovos cozidos, cebolas, azeitona preta e batatas. Rabanadas de chá preto é ideia de sua avó que não gostava de leite, mudou a receita e deu certo. O jantar (R\$550) foi harmonizado com vinhos do Douro, do Porto e da região de Vinhos Verdes pelo sommelier Gustavo Giacchero.

Na praça da rodoviária destaque a saborosíssima moela (R\$50) do Caetano Sobrinho e sua famosa coxinha de carne de sol com catupiry cremoso (R\$40, quatro unidades). Vitor Martins faz sempre bastante sucesso com o torresmo de rolo (R\$45) do Bar do Zezé e o “Minas Lusitana”, bolinho de milho verde com bacalhau (R\$40, quatro unidades) que foi a cara do festival desse ano.

Com sua “Trilogia Mineira”, Fernanda Fonseca serviu pipoca de

quiabo, torresmo à pururuca e mandioca ao creme de taioba (R\$40). Peito e costela de boi Angus (R\$50) passaram por 15h de defumação nas mãos do André Prates especialista em American BBQ. Wesley Reis serviu língua bovina muito bem cozida (R\$50).

Em direção ao Santíssimo Resort, passamos pelo Espaço Conhecimento, onde Bruna Martins discursava sobre empreendedorismo e pelo Espaço Degustação para apreciar o Lavagante Azul Costa Norte com moqueca mineira, lima caviar, alho fermentado, citronela do Vitor Matos, dentre os vários chefs que compartilharam suas experiências com o público.

Naiara Faria brilhou com o bolinho de canjiquinha com costelinha (R\$45) e o filé mignon ao molho oriental com mandioca frita cremosa (R\$50). Yves Saliba arrasou na croqueta de bobó de camarão (R\$35, quatro unidades) e no pastel de copa lombo defumado com requeijão de raspa (R\$30, três unidades). Suculento e surpreendente, o espeto de linguíça vegana da Cogumelado feito de shimeji (R\$25) pelo Thiago de Azevedo me conquistou. Marcelo Haddad marcou presença com carne de sol e porquinho na lata.

No Espaço Brasa e Lenha pude saborear novamente o churrasco grego de sobrecoxa de frango caipira no pão pita com um refrescante tzatziki, pasta de pepino, cebola roxa e coentro pelas mãos da Marina Lopes.

Imperdível fazer compras no Espaço Produtos e Produtores. Sai com as sacolas cheias de charcutarias Sagrada Família e queijos Capril Rancho Das Vertentes.

Mais experiências gastronômicas
no www.degustatividade.com.br

02 / Belo Café SP

Após o sucesso como consultora da Belô Café em BH, Andreza Luísa inaugurou, em junho desse ano, sua primeira unidade em São Paulo como sócia e chef. Em 2023 foi a vencedora do reality The Taste Brasil, confiança que precisava para mostrar a gastronomia mineira para os paulistanos. Fígado, jiló, broa de milho, rabada, galinha da



Rabada, tucupi e mandioca (versão reduzida)

roça, taioba são iguarias mineiras que marcam forte presença no menu do Belo Café SP. Em uma telha de pão de queijo a perfeita combinação de patê de fígado de galinha e caponata de jiló (R\$49) é uma das entradas imperdíveis. Outra excelente pedida é o steak tartare de Angus que vem na broa de milho com picles de pimenta cambuci e castanha do Brasil (R\$52). Na combinação terra e mar o bao é recheado de polvo grelhado com glace de porco, maionese de limão cravo e gremolata (R\$58). Dos principais achei um espetáculo a rabada prensada com mandioca cremosa, holandaise de tucupi e salada de folhas amargas (R\$92). O arroz melado de galinha com taioba (R\$76) esbanja mineiridade assim como a rabanada de broa de fubá, sorvete de requeijão moreno, calda de goiabada e telha de especiarias (R\$45) para adoçar. O drink “Arreda Esse Uai” é feito com gin de pera, cordial de pimenta com goiaba, Porto branco e vem com crocante de parmesão (R\$45).

27º Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes 2024

FOTOS / Léa Araújo



Inez Diniz e Flávio Trombino



Thiago de Azevedo da Cogumelado



Andre Prates, do Coal BBQ



Marina Lopes, do Milos



Caetano Sobrinho do Caê e Timbuca



Fernanda Fonseca do Padre Toledo



Naiara Faria do La Palma

01 / Pét-Nat Vivente Glera Chardonnay 2022

“Método Ancestral. Vinificado e engarrafado sem aditivos e sem filtragem. Nada além de uvas fermentadas espontaneamente e leveduras selvagens.” Isso é poesia escrita no contra-rótulo do pet-nat da Vivente Vinhos Vivos para quem se importa com os conceitos de sustentabilidade, meio ambiente equilibrado e principalmente saúde.



Pét-Nat Vivente Glera Chardonnay 2022

Os vinhos naturais chegaram com tudo e trazem muito além do que o líquido puro da garrafa. Não é “só” porque não leva nenhum aditivo sintético, os vinhos naturais despertam o sentido do alimento vivo e a expressão máxima do terroir, sem correções, sem interferências, respeito absoluto à Mãe Natureza. Os espumantes pétillant-naturel, ou pet-nats, são engarrafados durante a primeira fermentação, não passam pelo “dégorgement” e então adquirem complexidade pelas leveduras que permanecem na garrafa. A safra de 2021 traz o blend de 70% Glera da Serra Gaúcha e 30% Chardonnay de Campos de Cima da Serra, compradas de parceiros, enquanto finalizam os testes com suas próprias uvas. Um espumante bem fresco, repleto de notas cítricas e frutadas. No município de Colinas (RS), Micael Eckert e Diego Cartier iniciaram a vinícola em 2018 e desde 2022 usam energia solar certificada pela Demeter. Custa R\$196 na Gira Vinhos. #comprevinhogaúcho

03 / Capim Santo SP

Desde 2020, o Capim Santo ocupar os jardins do Museu da Casa Brasileira, ambiente extremamente para um almoço ao ar livre. Quem está à frente da cozinha é a chef Morena Leite, que preza pela culinária saudável



Ceviche de peixe com coco e palmito pupunha

com ingredientes brasileiros. O menu reflete seis pilares importantes para a chef: os clássicos do Capim Santo, o menu da estação, o menu vegano e a soma da sua experiência em três regiões brasileiras: Nordeste, Norte e Sudeste. Seu ceviche de peixe com coco e palmito pupunha servido no próprio coco (R\$68) - um sucesso. Adorei também a sopa de milho verde com espuma de queijo tulha e cracker de limão (R\$64), novidade do cardápio. Dos veganos, o braseado de jaca com molho roti de cebola roxa e cuscuz nordestino (R\$88) está entre os novos pratos. Uma sobremesa interessantíssima é o fondue de capim santo com abacaxi em cubos (R\$54) - amei. As caipirinhas são ótimas (R\$42), sendo a de caju com gelo de água de coco.