



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Pacato recebe Rafa Costa e Silva

CAIO Soter celebra três anos de seu restaurante com menu a quatro mãos ao lado do chef do estrelado Lasai, além de uma festa na calçada

Os chefs se conheceram no reality Mestre do Sabor. Caio como integrante do time liderado pelo jurado Rafa Costa e Silva. O Lasai recebeu duas estrelas Michelin esse ano e figurou em 58º na lista dos melhores restaurantes do mundo pela The World's 50 Best. No ranking da América Latina está em 14ª colocação.

Rafa foca em legumes e verduras cultivados em suas próprias hortas em Itahnangá e no Vale das Videiras e de pequenos agricultores do Rio de Janeiro ao desenvolver pratos para cada temporada do Lasai.

Folhas e ervas foram o recheio de uma casca muito crocante de fécula de araruta, que é uma raiz da qual se extrai uma fina farinha. Outra espécie de mini sanduíche crocante foi feito de quinoa, recheado de berinjela e couve. Caio entrou nos aperitivos com um canapé de rosca, castanha de pequi e banana.

Lindo e monocromático, o prato de entrada exibiu o palmito delicadamente cortado em lâminas da espessura de um tecido de seda. Em outra textura, o palmito em cubos aparece embaixo no leite de coco complementado por castanhas.

Rafa mostra como tem talento para executar um prato leve e elegante e depois entrar com potência na etapa de carne, em que ele preparou o porco glaceado. Adorei o chuchu em formato de bife, bem grelhado que serviu de acompanhamento junto com o mini pepino mexicano cucamelon e pickles de rabanetes diversos.

Suspiros foram arrancados de todos da mesa ao provarem o caldo de tonalidade alaranjada que veio junto com a galinha. "Faço como se fosse um molho de moqueca, porém troco o dendê por urucum e o leite de coco por de castanha de pequi, coloco bastante talo de coentro também. A sobrecoxa é tostada

na frigideira de ferro com a pele para baixo e prensada por 30 segundos do outro lado antes de ir ao forno" revela Caio Soter sobre o prato que mais me encantou nesse jantar.

Foi dele também a deliciosa picanha de sol com mandioca, coentro e agrião assim como as sobremesas. Primeiro um delicado cone recheado de creme de manga e maracujá com um toque de pimenta e queijo Bello.

Tiveram mais queijos mineiros no segundo doce: a torta de queijo Luiza da Ribeiro Fiorentini ao licor de jabuticaba e doce de leite fermentado.

O menu de sete tempos (R\$650) foi harmonizado com vinhos (R\$300) do Douro, Puglia, Albacete e excelentes vinhos naturais do Brasil e Bolívia. Proveniente de vinhas velhas situadas na região dos Caminhos de Pedra no Rio Grande do Sul, o Era dos Ventos Moscato Antigo é um vinho laranja, de maceração com as cascas. No nariz percebemos aromas adocicados e em boca o vinho é bem seco e complexo.

"Jardín Oculto é um vinho boliviano bem especial, do Vale do Cinti. Produtor 100% natural, que mantém as videiras como ela são desde a pré-filoxera, há 200 anos crescidas em árvores. A Negra Criolla é uma uva bem difícil de encontrar, dá uma coloração parecida com o beaujolais e apresenta notas de morango silvestre", ressalta o sommelier Osmar Santos.

Coquetéis elaborados pelo mixologista Diego Kruz foram outras opções de harmonização, que incluiu um sour de cenoura com Rum Apraz 6 Madeiras da Lamas Destilaria, armazenado em barril feito de amburana, jequitibá-rosa, bálsamo, grápia, freijó e carvalho americano.

**Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br**

01 / Festival Comida de Quintal

A rua em frente ao Pacato foi fechada no domingo passado para receber gratuitamente o público com muita comida boa em comemoração ao terceiro ano de sucesso do restaurante que surgiu para elevar a cozinha mineira e mostrar o requinte que nossos quitutes podem atingir. Na cozinha ao vivo, Bruna Martins ensinou a receita do quibe cru de carne de sol com babaganush de jiló e coalhada de figado, sensacional. A genial versão de pão de queijo em mil folhas com ragu de linguiça e gel de limão capeta (R\$32) foi desenvolvida pela especialista em massa folhada Verônica Kim em conjunto com Mário Santiago, que revela alguns segredos: "trocamos o polvilho doce pelo azedo, já que queríamos expansão e crocância na receita. Já o queijo, entra incorporado junto com a manteiga." Caio Yokota e Victor Valadão serviram uma ótima berinjela (R\$28), em uma finíssima a camada de empanamento, feita de polvilho doce, amido de milho e farinha de trigo em proporções iguais. Por cima vai um molho maravilhoso com misso e shoyo diluídos em água. Sabores marcantes de chorizo espanhol ou pesto com fior de latte elevaram as pizzetas napoletanas (R\$46) do mestre em fermentação natural Fernando Bebbber. Salgadinhos tradicionais viram maravilhas nas mãos da Isabela Rochinha e do Daniel Duarte como a coxinha de frango com quiabo e emulsão de cúrcuma (R\$30) e o risole de milho com creme de queijo (R\$26).



Mil folhas de pão de queijo com ragu de linguiça e gel de limão capeta

02 / Guardiã da Intuição 2022

Vanessa Kohlrausch Medin é filha, neta e bisneta de viticultores. Começou no mundo do vinho em 2008 e trabalhou em vinícolas de grande, médio e pequeno porte. Passou pela Cooperativa Aurora, Miolo Wine Group, Pizzato e Bueno Wines. Seu primeiro contato com a vinificação natural foi em 2015 no Atelier Tomentas, paixão à primeira vista até que três anos depois deu início ao seu próprio projeto. Foca em vinhos puros, sem adição de produtos enológicos e sem correções químicas. Na filosofia de mínima intervenção, o Guardiã da Intuição 2022 é um vinho laranja que fica somente 12 dias de contato com cascas. De aparência turva, o vinho não é filtrado e apresenta sedimentos, de forma que permite que todos os sabores, aromas e características únicas da uva e do terreno se mantenham intactos no vinho final. As uvas Chardonnay e Malvasia de Cândia são fermentadas espontaneamente e produzem apenas 533 garrafas no Vale dos Vinhedos. Bem frutado e floral. R\$120 no site www.vanessakmedin.com.br. #comprevinhogaúcho



Guardiã da Intuição 2022



Galinha, leite de castanha, urucum, milho



Caio Soter e Rafael Costa e Silva



Manga, pimentas, maracujá, queijo Bello



Picanha de sol, mandioca, coentro, agrião



Palmito, castanha, coco



Porco, chuchu, rabanetes

03 / Benerick's Negroni no Villeon

Para a Negroni Week, a Benerick's Cocktail Co propôs um circuito gastronômico com menus de três tempos assinados por quatro renomados chefs da cidade a serem apreciados com o Benerick's Negroni, o primeiro coquetel engarrafado da empresa mineira. Cristóvão Laruça, Sofia Marinho, Juliana Duarte e Felipe Leão criaram pratos especiais para o almoço (R\$95) e jantar (R\$135) para serem apreciados com o clássico coquetel feito com gin, Campari e vermouth e um toque especial de brasilidade dado pelo bitter de laranja-baía e nibs de cacau orgânico. No Villeon o chef Felipe Leão serviu de entrada tartare de atum fresco, manga e avocado, como principal o "Espaguete Dourado", criação do amigo Cantídio Lanna, em que a massa leva molho de moranga, carne de sol e banana da terra frita e para a sobremesa, pudim de tapioca com calda de maracujá e laranja acompanhado de sorbet de maracujá.



Tartare de atum fresco, manga e avocado