



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Menu Saudade no Dal Grano

ABOBRINHA, presente do drink à sobremesa, nos cinco tempos do menu degustação harmonizado com vinhos da Liber Wines

FOTOS / Léa Araújo



Capra Con Zucchini



Carpaccio Di Zucchini e Ocasione Casa Pedrucci



Fiori Di Zucca Con Stracciatella e Feudo Dei Venti D.O.C Pinot Grigio



Manzo Pressata Com Zucchini Arrosto e Corte dei Mori Nero d'Avola



Tortino di Zucchini E Noci Con Crema Di Limone

11 A 17 DE OUTUBRO DE 2024

É incrível perceber como um legume corriqueiro pode ser usado de diversas formas com toque de sofisticação. Trabalhar com ingredientes nobres acaba sendo mais fácil do que elevar algo trivial a um patamar superior. O chef Lucas Castro brilhou ao explorar a abobrinha.

“O Menu Saudade tem esse nome para despertar uma nostalgia boa e fica disponível por uma determinada temporada. Escolho um alimento para fazer receitas desde a bebida, passando pelas entradas, principais, até a sobremesa. Ano passado trabalhei com a mandioca e esse ano escolhi a abobrinha, muito usado na culinária italiana e brasileira. É um ingrediente básico, barato e de fácil acesso, que pode ser transformado em várias vertentes,” explica o chef Lucas Castro.

Durante quatro meses o menu degustação ficará disponível nos jantares de quinta à sábado a R\$159 individual ou R\$299 o casal. A harmonização de vinhos sai por R\$109.

Bem refrescante, o wellcome drink Zucchini Fizz pode ser servido com ou sem álcool, feito com as cascas da abobrinha, licor de flor de sabugueiro, água tônica e gin na versão alcoólica.

No couvert a abobrinha em tempurá serve de base para a pasta de pepino e iogurte, Tzatziki. Dentre as opções de antepasto o chef cortou a abobrinha em lâminas e fez um carpaccio com vinagrete de melão e xerém de avelã, maravilhoso.

Encantei-me também pelo tartar de abobrinhas com queijo de cabra e compota de figo, mais uma combinação de acidez com leve adocicado. Brotos e flores comestíveis da Orgânicos das Oliveiras engrandecem a apresentação dos pratos - um luxo.

É também da fazenda orgânica de Funilândia a flor de abobrinha que o chef recheou com stracciatella e rasas de limão siciliano. Raspei o aoli de aliche, mostarda, limão e picles de pepino que vem embaixo e sugeri que

viesse mais, muito bom com a flor de abobrinha. Ponto alto do menu esse “primo piatto”.

“Corte dei Mori do produtor Cantine Minini, 100% Nero d'Avola, da região da Sicília, é um vinho que está fazendo bastante sucesso aqui no Dal Grano. Sem passagem por madeira, tem uma acidez vibrante que pede comida e harmonizou bem com a costela”, destaca o sommelier Osvaldo Torquete.

Nos principais, a abobrinha aparece grelhada na parrilla como acompanhamento da costela prensada e de um excelente purê de cenoura repleto de especiarias. Juntamente com provolone a abobrinha foi recheio do ravióli artesanal, feito na casa, ao molho de queijos. Em combinação com nozes, a abobrinha foi usada no mini bolo com cremoso de limão.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

01 / Guatambu Estância Branco 2022

Situados em área de Reserva Legal, os parreirais da Estância Guatambu são rodeados de natureza que preserva a biodiversidade do Bioma Pampa, na Campanha Gaúcha. Em 2017 recebeu o Selo Solar pelos vinhos produzidos 100% com energia renovável. A



Guatambu Estância Branco 2022

família tem atuação no agronegócio desde 1958 e iniciou o plantio de uvas viníferas em 2003. Gabriela Hermann Pötter, terceira geração, comanda a produção ao lado de outros enólogos, Amélia Leite e o uruguaio Alejandro Cardozo. São cultivados 20,5 hectares das variedades Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Tempranillo, Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir. Da linha de entrada, o Vinho da Estância Branco mescla as três uvas plantadas na Guatambu. Leve e refrescante, para ser tomado no dia a dia. Custa R\$92,50 no site loja www.guatambuvinhos.com.br.

02 / Uaiê Sorvetes

Cupuaçu é uma fruta amazônica nativa do Pará. Com sua maravilhosa acidez fica perfeito em sorvetes e doces. Esse é o mais novo sabor das sublimes sobremesas do Pedro Barbosa no Uaiê, que são uma verdadeira experiência gustativa. Entremeadado ao sorvete de cupuaçu, o doce da fruta aparece em pedaços que combinam um pronunciado agridoce à castanha do Pará caramelizada. Vai pelo mesmo caminho de sensação de sabores do meu preferido no Uaiê, o sorbet de maracujá azedo com leite de coco e broto de coentro. O sorvete de milho verde com goiabada cremosa, queijo canastra e flocos de milho é outro imperdível e está de despedida do cardápio, já que por lá as receitas acompanham a sazonalidade de ingredientes. Não deixe de pedir na casquinha de fubá e canela (R\$25). É maravilhosa.



Pedro Barbosa do Uaiê

03 / Menu Degustação do Hacienda 1979

Inspirado nas culinárias argentina e italiana, o menu degustação tem sete etapas (R\$280), servido nos jantares de quinta à sábado. Inicia com o cumprimento do chef em forma de canapé estilo caprese composto de tomate, stracciatella e manjericão. Em seguida chegam as picadas, ou snacks, para comer com as mãos a empanada de lagostim, a bruschetta de morcilla e o crocante de batata doce com pasta de beringela defumada e linguíça. A versão carbonara junta os elementos gema de ovo, guanciale e pecorino romano em um raviolone. Um delicioso gaspacho faz uma pausa entre os pratos. No próximo passo há opção da truta com arroz negro ou denver, no ponto perfeito, com purê de batatas. Com os ingredientes do tiramisù foi feito um bolo de café em camadas de mascarpone e cacau - adorei. Para finalizar, colherinhas com doce de leite em diferentes texturas.



Denver com purê de batatas

/04/ sociedade / CIDADE CONECTA /