

/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo**FUSION Cuisine é aposta do novo restaurante que ocupa uma casa tombada no bairro São Pedro**

João Paulo Oliveira é mineiro de Timóteo, começou a carreira gastronômica, aos 19 anos, em restaurantes da Inglaterra. De volta à BH, em 2014, trabalhou no Glouton, Trindade, Villa Roberti, Club do Chef, Ninita, Macaréu e Nicolau. Na Casa Calixto desenvolve uma cozinha de fusão com técnicas e receitas de diversos países. O de casarão de 400m², tombado pelo patrimônio histórico, recebe até 280 pessoas sentadas em ambiente interno, varanda e espaços reservados para pequenas comemorações.

Excelentes para esses dias quentes, entradas frias como o ceviche de peixe Dourado do mar curado com leite de tigre de frutas amarelas (R\$49) e o tartare de filé mignon com castanha-do-pará, gel de limão e queijo pecorino (R\$63) são perfeitas. Frituras elegantes, daquelas que valem a pena, estão presentes no cardápio. Envolto por massa filo, o camarão rosa vem em copinhos mergulhado em um espetacular molho agridoce de manga e especiarias como pó de curry, gengibre, capim limão, cebola e limão (R\$96). Adorei também o bolinho de bacalhau com aioli clássico (R\$57) e o croquete de cupim (R\$49). “Fazemos uma marinada de vinho tinto com cupim antes de passar a noite no forno. No dia seguinte escorremos esse caldo e juntamos à carne do cupim desfiada”, revela o chef JP sobre os segredos de sabor e suculência do bolinho, que tem uma finíssima casquinha de farinha de rosca apenas, sem empanamento no ovo.

Depois de provar essas maravilhosas entradas, fomos muito felizes também nas escolhas dos principais. O confit de pato (R\$122) é servido com arroz de lentilha, bacon e banana-da-terra, purê de cenoura e molho roti. Tão saboroso quanto o pappardelle entremeadado por paleta de cordeiro desfiado (R\$114), assado em baixa temperatura com tomate confit, azeitona portuguesa e

funduta de queijo, uma fartura. Fechamos com creme brûlée de milho verde com pipoca caramelizada de milho verde (R\$39).

O Espaço Lamas é uma atração à parte com coquetéis clássicos e autorais desenvolvidos pelo mixologista Diego Kurz a partir dos destilados Lamas. Além dos premiados whisksys, a destilaria de Matozinhos produz gin, rum, cachaça, vodka e cerveja. Adorei o Trindade (R\$38), bem refrescante com Apraz Rum Ouro, aceto balsâmico, soda artesanal de grapefruit, limão taiti e flor de sal. Conheça um whisky turfado, o Brasilides Peat Signature Single Malt Whisky, que tem aromas de fumaça e terra úmida, usado no Lamas Cocktail (R\$40) com Fernet Branca, maple e blend de vermouthes. O Caprino (R\$45) é bem interessante também, clarificado em leite de cabra com sour de grapefruit e Rarus Single Malt, whisky que passa por barril de carvalho americano usados de bourbon e rum.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Ceviche



Envoltos de Camarão



FOTOS / Léa Araújo

Chef João Paulo Oliveira



Bolinho de bacalhau e croquete de cupim



Confit de Pato

01/Casa Ermelinda Moscatel Roxo de Setúbal

Península de Setúbal é uma região portuguesa de tradição vitivinícola há 2000 a.C.. O terroir na área varia de planícies costeiras arenosas às colinas escarpadas ricas em calcário da Serra Arribida, além da influência marítima do Oceano Atlântico, onde deságua o rio Sado. Famosa pelos vinhos fortificados que levam o mesmo nome da uva, Moscatel de Setúbal é a variedade branca mais plantada na região, seguida pela Fernão Pires. Das tintas, a Castelão lidera com seus mais de 3.000 hectares. Autoctone de Setúbal, a tinta Moscatel Roxo tem notas como figos secos, damasco, cereja em calda, especiarias, caramelo, geleia de tangerina, um pouco menos floral que a aromática Moscatel de Setúbal. A Vinícola Ermelinda Freitas é comandada por mulheres há 4 gerações, desde 1920. O solo arenoso de suas vinhas, situadas ao sul de Portugal somado às brisas dos rios atribui suavidade e elegância aos vinhos. Encantei-me pelo Moscatel Roxo Superior 2010, um veludo na boca, destaque da masterclass conduzida pelo Marcelo Copello sobre os vinhos da Península de Setúbal. Em sua classificação pessoal, atribuiu 93 pontos e descreveu “Cor âmbar com reflexos rubi. Aroma intenso, com boa concentração de frescor, fruta ainda com frescor, laranja confit. Paladar denso, doce, mas com um ótimo frescor para contrabalancear, boa profundidade.” Custa R\$ 1.041 no site vinez.com.br.

Casa Ermelinda
Moscatel Roxo 2010**02/Novo sabor do Biscoito Julieta**

Desde 2019, Ana Laura fabrica artesanalmente um biscoito espetacular de massa quebradiça de queijo com recheio adocicado. O primeiro sabor lançado foi uma releitura de Romeu e Julieta, a base de parmesão e goiabada. O sal sobressai e a fruta entra com acidez, um toque cítrico que te faz salivar e não querer parar de comer. Ano passado surgiu o recheio de figada e esse ano a biscoiteira se superou com o sabor geleia de pimenta biquinho. A picância é na medida, completada pelo perfeito equilíbrio de sensações doces e salgadas. É vendido nas charmosas latas de 180g por R\$48 ou 100g por R\$27. Para uma quantidade maior, o biscoito Julieta Queijo com Goiabada Tradicional pode ser adquirido no pacote hermético de 500g por R\$180. Entrega em todo o Brasil. Acesse julietabiscoito.com.br.



Julieta Biscoito

03/Fartura BH – 10 anos

Em comemoração a uma década de Festival Fartura Belo Horizonte, chefs franceses e mineiros marcam presença no Mirante Belvedere, nos dias 19 e 20 de outubro com intensa programação gastronômica. Cozinha ao vivo, aulas práticas e teóricas, pratos e petiscos nos estandes de restaurantes convidados entram no clima do Ano do Brasil na França (2025), tema escolhido para o festival. David Mansaud, duas estrelas Michelin pelo Hotel Belmond Copacabana Palace e Damien Montecor, consultor no mercado de luxo são os franceses que estarão na cozinha show ao lado do mineiro Henrique Gilberto, da Cozinha Tupis. No espaço de restaurantes encontraremos Silvana Watel (Francette), Rafael Pires (Mia/Tiradentes), Márcia Nunes (Dona Lucinha), Gabriel Trillo (Omilia), André Prates (Vila da Lavanda/Brumadinho), Vânia Cunha (Restaurante do Mercado Conceição do Mato Dentro) dentre outros chefs. Ingressos gratuitos devem ser retirados pelo Sympla. Mais informações @faturabrasil.