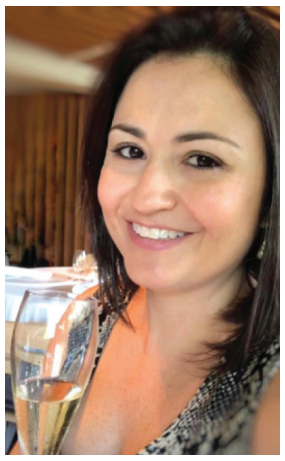


DEGUSTATIVIDADE

—

Léa Araújo

Matheus Paratella no Altíssimo

CAROL Machado recebe renomado chef em noite de menu harmonizado com vinhos da Menin Wine Company

Comida italiana contemporânea com requinte, delicadeza e sabores sublimes são características marcantes do Matheus Paratella. Descendente de italianos, o chef morou 20 anos em Alba, no Piemonte, formou-se na "Scuola Alberghiera di Barolo" e trabalhou em restaurantes estrelados como Osteria La Madernassa e all'Enoteca di Canale. Após encerrar atividades no saudoso D'agostim di Paratella em BH, partiu para Tiradentes e há um ano e meio abriu o próprio restaurante, La Villa Trattoria.

Começamos o brilhante menu em cinco tempos (R$750 com harmonização incluída) por uma combinação surpreendente de anchovas portuguesas com gotas de doce de leite e de creme de limão siciliano em cima da focaccia artesanal feita no azeite "Serra que Chora" de Itanhandu. Entremeados com a crocância das avelãs e o frescor de brotos e pétalas de flores comestíveis os sabores e texturas tiveram ainda um realce pela flor de sal cítrica. Harmonizou com a leveza e frescor do vinho HO Branco 2023 (R$185).

O jogo de sensações marcou presença também nas lâminas de truta curada em três pimentas em contraste com melão em meias esferas, mel da região de Prados e ravioli de beterraba curado no vinagre de framboesa francesa recheado com queijo de cabra Boursin. Ao lado dessa obra de arte, sentimos a leveza da espuma de iogurte. Apreciamos com Menin Reserva Branco 2022 ($320), vinho com mais complexidade que o anterior devido aos seis meses de estágio em carvalho.

Camarões estiveram no prato apenas como coadjuvantes dos sabores intensos de moqueca dentro do tortelli regado com bisque e molho branco, de não perder nenhuma gota. A espuma de coco deu frescor na finalização desse saborosíssimo prato. Com essa maravilha degustamos o HO Matrona Rose 2022 (R$790), que foi eleito o melhor vinho de sua categoria pela Revista de Vinhos de Portugal.

Marinada por 48 horas no vinho, a bochecha suína desmanchava no garfo, acompanhada de um aveludado purê de batata, gengibre e parmesão da Mantiqueira. É um prato do menu degustação do La Villa Trattoria que adorei reviver.

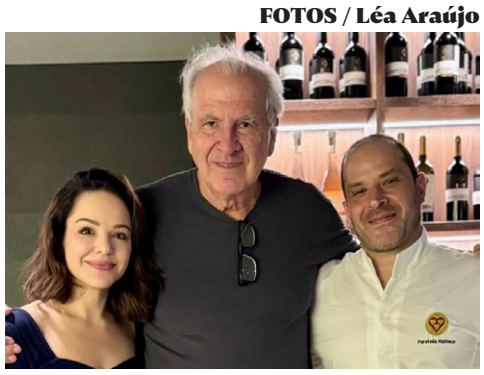
"O Menin Grande Reserva Tinto 2019 (R$795) provém de vinhedos de mais de 120 anos de Field Blend, onde foram catalogadas 54 castas autóctones. O vinho tem bastante corpo, estrutura, potência e estagiou 25 meses em barricas. Seus taninos estão macios e sentimos aromas de frutas negras em compota e um toque elegante de balsâmico," destaca a sommelière Ana Paula Santana, que apresentou os vinhos de maneira impecável.

Pannacotta de baunilha da Amazonas em forma de mini pirâmide, sorvete de graviola em quenelle, geleia de morango de Barbacena, framboesas, mirtilos e morangos frescos, formavam uma peça de arte gastronômica no estilo Grant Achatz.

Para finalizar, as deliciosas notas compotadas do Porto LBV 2019 (R$370), envelhecido por quatro anos.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

FOTOS / Léa Araújo



Carol Machado, Rubens Menin e Matheus Paratella

Moqueca in Tortelli, bisque e camarão

Menin Grande Reserva Tinto 2019

Truta curada, beterraba Boursin, melão e espuma de iogurte

Panna Cotta, sorvete de graviola e frutas

01 / Trent' Anni San Michele

Trent' Anni San Michele

Em comemoração aos seus 30 anos, a vinícola catarinense San Michele lançou um Malbec macio, sedoso e equilibrado com produção limitada de apenas 5 mil garrafas enumeradas. O vinho passa 10 meses em barricas de carvalho americano e tem bom potencial de guarda. 80% dos vinhedos estão plantados em Urubici e São Joaquim e o restante se espalha pela Serra Gaucha, em Farroupilha. Uvas francesas e italianas são cultivadas por produtores parceiros e exclusivos, sob supervisão dos agrônomos e enólogos da San Michele. Uma história que começou em 1991 quando os descendentes trentinos Marcelo Luiz Sardagna e Silnei Alberto Furlani voltaram da Itália para Rodeio/SC após estudos de vitivinicultura no Istituto Agrario San Michele all'Adige. Além do Trent' Anni San Michele Malbec (R$97,23) a vinícola produz outros 20 rótulos que podem ser adquiridos diretamente com o produtor pelo WhatsApp (47) 98910-2729.

02 / Cozinha saudável com Camila Farkasvolgyi

Camila Farkasvolgyi

Encontros leves e prazerosos entre mãe e filha na cozinha da A Casa da Agnes estão de volta. Camila tem a proposta de deixar os pratos mais saudáveis e vem revisitando algumas receitas da mãe. "Escolhi para nossa sobremesa de hoje o óleo de coco pelo sabor que vai agregar, mas poderíamos usar também a manteiga ghee. Vou adoçar com açúcar de coco, pois o xilitol não daria a caramelização que preciso", explica Camila sobre o crumble de figo. No molho steak ao poivre a estudante de nutrição usou creme de ricota light e serviu com legumes salteados com shoyu e saquê mirim, segredinho especial adotado também pela Agnes Farkasvolgyi. Vagem e pêssegos grelhados com boursin de cabra foi uma combinação deliciosa retirada do livro de Yotam Ottolenghi, referência que foi inspiração também para a sopa fria de avocado com ervilhas. Sour cream e um azeite saborizado com alho, sementes de cominho e de coentro temperaram essa elegante entrada que ficou ótima para ser servida junto com cubos de atum fresco, evolvidos por finas tiras de rabanete, gergelim torrado, wassabi e raspas de limão. A próxima aula está marcada para dia 13 de novembro e sempre há substituições vegetarianas. Inscrições a R$250 pelo WhatsApp (31) 99956-2247 / @camilafarkasvolgyi.

03 / Noite Francesa no Zuzunely

Empadinhas de língua e picles de jiló

Há três meses Bruna Haddad inaugurou sua nova casa em sociedade com Hanna Litwinski, no bairro Santo Agostinho. Projetada em 1940 por Oscar Niemeyer e Roberto Burle Marx, já foi moradia do escritor Fernando Sabino. Funciona normalmente com almoço executivo e brunch à la carte aos finais de semana. Pelo site www.zuzunely.com.br é possível encomendar caixas de café da manhã, aperitivos e especiais de datas comemorativas. Vinhos selecionados pelo sommelier Osvaldo Torquete da Liber Wines foram escolhidos especialmente para harmonizar com o menu. A novidade são os jantares-aulas e as noites musicais, que acaba de estrear ao som do jazz francês da Lygia Santos. Para a ocasião, Bruna preparou um cardápio especial que incluiu empadinhas de língua decoradas com picles de jiló (R$49) e as batatinhas fritas da vovó, bem temperadinhas (R$37), duas delícias que já havia provado nos tempos de Jantar Nostalgia na casa que funcionou na Rua do Ouro. Pedimos também o steak tartare (R$68), entremeado com beterraba e gema mole por cima. Três opções de pratos principais (R$69 a R$113) e mais duas sobremesas na faixa de R$40 fizeram parte do menu. Acompanhe a agenda de eventos pelo instagram @zuzunely_ .