



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Angá Ateliê Culinário

TESOURO escondido em Petrópolis

FOTOS/Léa Araújo

No caminho para a capital carioca, vale a pena fazer uma parada estratégica no mais aclamado restaurante da Serra Fluminense. Lydia Gonzalez foca na cozinha de produto com um enorme carinho, dedicação e respeito pelos pequenos produtores da região. O Angá Ateliê Culinário completará uma década no ano que vem. A casa comporta poucas pessoas e oferece um memorável menu de seis etapas a R\$360, aos finais de semana, estritamente sob reserva.

Eu poderia passar a noite inteira só beliscando as delícias do couvert. Sou apaixonada pelo jiló em compota com banana passa, sempre presente nos menus. Outro espetáculo é o patê de fígado com figo fresco, perfeito com os pães de fermentação natural - focaccia, pão de cúrcuma do jardim com semente de abóbora e pão de puba (mandioca fermentada). Os pães são excelentes e vale ainda experimentar puro, com manteiga queimada e com o fresquíssimo azeite da variedade de azeitona Arbequina, do produtor Terroir, extraído esse ano.

O queijo selecionado da vez é o Queijo Sapucaia, fabricado em Valença/RJ, pelo produtor Capril do Lago. O queijo de cabra desenvolve mofo por fungos do próprio terroir fluminense, já que é curado dentro das cuias da Sapucaia, árvore nativa da Mata Atlântica. Ao lado vem a rapadura do Quilombo Boa Esperança, em Areal/RJ, receita tradicional produzida há mais de 100 anos pela família do Celso Fonseca.

Feito na brasa, o repolho ganha camadas de sabor, regado por iogurte queimado e um fio de mel de abelhas nativas Uruçu Amarela. A crocância vem das nozes pecan e da broa de milho crioulo.

O cremoso bobó de lagostim recebe uma fina fatia de lardo de Pirapitinga, raça suína crioula brasileira. O generoso crustáceo acompanha ainda uma espuma de palmito pupunha, trazendo ainda mais delicadeza ao prato.

Rodeada por sua glace, a barriga de porco recebe o toque

doce da compota de mamão verde com jiló, acelga e mangarito - raiz nativa brasileira, símbolo da biodiversidade alimentar e do resgate de saberes tradicionais.

Duas elegantes sobremesas enceram a noite: sorvete de milho doce com açafrão e limão siciliano e um creme de banana com merengue de mel, missô e biscoito de araruta.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Bobo, Crustáceo, palmito, Lardo



Repolho, iogurte, Pecan, mel de Uruçu amarela



Chef Lydia Gonzalez 1



Porco-mangarito-mamão verde

01/Langhe Nebbiolo DOC 2022

Fundada em 1870 por Francesco Barale, a vinícola Barale Fratelli é um dos pilares históricos de Barolo, no Piemonte. Hoje, sob o comando de Sergio Barale e suas filhas Eleonora e Gloria, a vinícola une o respeito absoluto às tradições ancestrais com práticas agrícolas sustentáveis. O foco está na intervenção mínima, garantindo que cada garrafa expresse a identidade pura do terroir piemontês. O rótulo Langhe Nebbiolo DOC 2022 é uma introdução perfeita à complexidade da uva Nebbiolo, mantendo o perfil elegante da vinícola. Exala aromas terciários, muita especiaria e toques defumados. Pode ser encontrado por R\$636 Liber Wines.



Langhe Nebbiolo DOC 2022

02/Catarina's Bar e Bistrô

Secretário, vila rural da região serrana do Rio de Janeiro, ganhou um delicioso bistrô comandando pela chef Catarina von Seehausen e o mixologista Raphael Renaldin. Fomos atraídos pela excelente guioza de rabada com gremolata de agrião (R\$42) e voltamos no dia seguinte para repetir o camarão picadinho com molho apimentado servido no brioche fofinho (R\$60). A lasanha é de massa artesanal, montada em 10 camadas ao molho bolonhesa e bechamel, finalizada com queijo tulha (R\$92) - ideal para o clima frio de Petrópolis. No horário do almoço, Bruno Mendonça assume a parrilla com cortes especiais. Adoramos a sugestão da Entranha (R\$120 - 250gr), parte dianteira da costela, bem macia e saborosa, no ponto! Pedimos junto com o milho na brasa finalizado com maionese da casa e farofa de pão (R\$45). A carta exibe ótimos coquetéis autorais clarificados (R\$45) e vinhos de pequenos produtores nacionais. Pode levar seu vinho de preferência, pois a primeira garrafa é rolha free. O coquetel Rapha's Milk Punch leva Bourbon Buffalo Trace, xarope de frutas vermelhas, limão siciliano e angostura bitters. O Pina Descolada é feito com cachaça, rum, cumaru, suco de abacaxi assado na brasa, limão tahiti e leite de coco defumado. Mais uma excelente releitura, o Carajito mescla rum fatwashed com manteiga noisette e café, licor 43, espresso e orange bitters. Harmonizou com o bolo cremoso de chocolate com creme inglês (R\$45). Atendimento extremamente cortês de todos os funcionários. Equipe nota 10!



Brioche de camarão