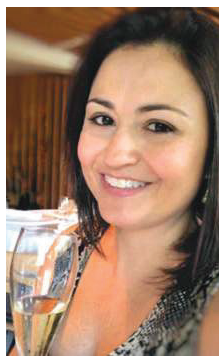


/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo



Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes 2026

“MINAS Lusitânia – um elo entre culturas” é tema da 29ª edição do evento gastronômico mais badalado da cidade histórica mineira

Ao propor o conceito que norteou o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes de 2026, o curador gastronômico Rusty Marcellini focou na perceptível semelhança entre a cultura alimentar de Minas Gerais e Portugal. Modos de fazer, fartura à mesa e hospitalidade são hábitos compartilhados por mineiros e portugueses, desde a alegria em reunir família e amigos ao redor da mesa farta até a insistência acolhedora para que se coma mais um bocadinho. Foi esse o clima festivo que se espalhou pela intensa programação do Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes.

Tradicionalis no que fazem, os restaurantes Taberna Baltazar, Bar do Zezé e Bar do Lopes marcaram presença com os respectivos tira-gostos bolinho de bacalhau (R\$40), torresmo de rolo (R\$45) e tilápia crocante (R\$50). Frituras que estavam valendo a pena para petiscar com uma cervejinha gelada ou um vinho branco fresco de ótima acidez como o português Bacalhoa Catarina (R\$180). Destaco mais uma friturinha do Bar do Lopes, que estava imperdível: o bolinho de queijo canastra meia cura (R\$30), cremosíssimo por dentro.

No espaço Cozinha ao Vivo, Flávio Trombino contava casos e dividia seu conhecimento enquanto preparava um painel de coração de pato – delicioso.

O Chef Yves Saliba levou para o festival

as almôndegas artesanais, ao ponto por dentro, com batata frita da casa (R\$50). Deixou de lado um pouco da sua cozinha inventiva para apresentar pratos que agradassem a todos facilmente. Nas tulipinhas de frango (R\$45) besuntadas com caramelo de pimenta, o chef salteou furikake de torresmo, para dar um toque especial.

Com toda a sua criatividade, Bruna Rezende apresentou receitas inéditas. “Elaborei um prato vegetariano exclusivamente para essa edição do Fatura. É uma parmegiana de cogumelos que vai acompanhada do nosso molho de tomate, queijo curado do Mauro, lá de São Roque de Minas, e uma farofinha de panko, bem citrica”, explica a chef Bruna Rezende sobre o Parmecogu (R\$55).

Espero que a receita entre para o cardápio do bar A Porca Voadora, pois ficou divino. Adorei também a barriga de porco envolta por caramelo de molho de ostra e shoyu (R\$45), apelidada de “Conosquinho”, um petisco potente no sabor. E para completar, o Costelão (R\$45) estava succulento, desfiado e ser servido com o molho do próprio cozimento, acompanhado de polenta frita de canjiquinha (R\$55).

Diretamente das praias de Macaé (RJ), Renato Martins e Rafael Pires trouxeram camarão, lula e peixe crocantes, empanados na rosca com molho tártaro (R\$45).



Chefs Vitor Martins, Bruna Rezende, Yves Saliba, André Paganini, Rafael Pires, Renato Martins e Flávio Trombino

Além dos queridos frutos do mar, ousaram no recheio do pão de queijo (R\$25). “Fizemos uma versão mar e montanha ao rechearmos o pão de queijo com polvo grelhado, maionese com páprica e gremolata de salsinha. Ficou a cara do mineiro da beira da praia”, ressalta o chef carioca Renato Martins.

Ainda mais ousado foi o gelato de cogumelo

com ganache de gergelim preto tostado, gel de figo e farofa de pistache (R\$50) do Enzo Ceccin. O chef estabelecido na Praia do Rosa (SC) fez um cru de atum fresco, com uva verde, amêndoa defumada e crocante de batata doce (R\$45) que estava imperdível.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

01 / Festim Rodolfo Mayer e Patrícia Sampaio

Os festins reúnem chefs em jantares a quatro mãos em uma deliciosa troca de culturas há 29 anos no festival. Enraizado em Tiradentes, o chef Rodolfo Mayer, responsável pela cozinha mineira contemporânea do Angatu cozinhou ao lado da chef Patrícia Sampaio, à frente do restaurante paulista A Bela Sintra, especializado em culinária portuguesa. A harmonização do sommelier Gustavo Giachero mesclou vinhos mineiros e portugueses. Começamos pela clássica combinação entre beterrabas e queijo de cabra, em uma refrescante salada com laranja, castanhas, verduras e azeite mineiro. O outro prato do Rodolfo foi um macio lombinho de sol com uma intensa espuma de queijo da Lúcia, servido com purê de cebolas assadas e brócolis fumado. Patrícia também brilhou ao servir seu bacalhau ao gosto da Mia, em posta alta e grelhada com cebolas ao Jerez, batatas ao forno, ovos cozidos, azeitonas pretas e salsa. Para fechar, a sobremesa foi o toucinho do céu servido com gelato de brulee de milho.



Chefs Patrícia Sampaio e Rodolfo Mayer: Bacalhau e Lombinho de Sol

02 / Charcutaria Sagrada Família

A força da cultura gastronômica do Norte de Minas Gerais ganha reconhecimento. O que faz carne de sol e charcutaria serem especiais encontra resposta no terroir, no clima do semiárido e na pecuária adaptada ao território, além das técnicas artesanais de salga, cura, maturação e defumação. Ugo Borges, proprietário da Charcutaria Sagrada Família está à frente de importante conquista, o ALP. “Submetemos para o Governo de Minas o reconhecimento do Arranjo Produtivo Local (APL) da Carne de Sol e Charcutaria do Norte de Minas. O governo reconheceu oficialmente e hoje temos um grupo de produtores organizados para resgatar a forma tradicional de fazer a carne de sol e certificar esses negócios. Vamos expandir o mercado consumidor através da certificação sanitária, o Selo Arte e quem sabe até uma Indicação de Procedência (IP). Estamos em parcerias com instituições que compõem a governança desse arranjo como Sebrae, prefeitura de Montes Claros, Unimontes, UFMG, Emater. É a união de esforços entre produtores e instituições que vai certificar a carne de sol não só de Montes Claros, mas também de Bocaiúva, Mirabela e Janaúba, para levarmos os produtos para várias regiões do país.” Os interessados em integrar o APL podem recorrer à Associação Comercial e Industrial (ACI) de Montes Claros, ou obter mais informações pelo (38) 2101-3300.



Tatiana Veloso e Ugo Borges