



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

L  a Araújo

Casca Bar

BRASA, defuma  o, conserva  o e fermenta  o são os aliados da cozinha dos chefs Victor Zuliani e Pedro Barros



Victor Zuliani e Pedro Barros

Dois amigos que já estão no ramo da gastronomia há mais de dez anos se uniram no propósito de apresentar pratos autorais com base no aproveitamento da casca até o talo. Ingredientes comuns como couve-flor, jiló, berinjela, repolho, laranja, abacaxi geram camadas de sabor ao serem trabalhados com técnica e criatividade. Outros não tão comuns em mesa de bar como cora  o de pato, siri e polvo, aparecem em versões apetitosas.

No Casca Bar o cardápio    enxuto e certo, com op  es sem lactose, sem glúten e classifica  es quanto ao nível de picância. No menu, 40% abordam receitas vegetarianas e funcionam tanto como protagonistas como acompanhamento do grelhado do dia, do assado de tira de costelinha ou da língua no bafo, por exemplo.

Como apreciadora de língua, essa foi a minha primeira escolha. A iguaria está na ala dos frios e chega    mesa fatiada em finas fatias, mergulhada em uma deliciosa glacê com pesto de azedinha, para dar um frescor especial (R\$42).

Nessa mesma linha, o cora  o de alcatra em escabeche se apresenta entremeadado das três cores de pimentão, cebola roxa e molho vinagrete (R\$58). O babaganoush, t  pica pasta   rabe de berinjela defumada,    feito na casa com jiló, e    um espetáculo (R\$39), acompanhado de melado de romã. Ainda nos frios, a couve-flor se revela em duas texturas: grelhada na brasa e cremosa, complementada pelo condimento picante chilli crunch (R\$39). Todos esses petiscos são servidos com pão da casa, que    para raspar o prato.

Passando para sessão de quentes, a brasa atua como técnica primordial no acréscimo de complexidade de sabor. Além do preparo no fogo, cada prato recebe um toque de mestre. Por cima do brochete de polvo vai uma salsa de kimchi (R\$55), o tradicional fermentado coreano picante    base de vegetais. O dul  or da paçoca aliado    cítrica glacê de mexerica envolve o esperto de cora  o de pato (R\$42). Para dar um toque agridoce ao assado de tira de costelinha, os chefs criaram um relish de abóbora com abacaxi (R\$65).

Ainda vou voltar para explorar as frituras, que têm ganham personalidade nas mãos dos chefs. Fiquei curiosa com a maionese de casca de mexerica e manga verde que acompanha a berinjela empanada (R\$35). Creme de gema curada e copa lombo defumada promete fazer toda a diferença na batata frita da casa (R\$38) assim como o aioli de coentro na pataniska de siri (R\$36).

Cascas de frutas fermentadas são usadas para o preparo do coquetel que leva o nome da casa, a base de vermute Punt E Mes, vinho Jerez Oloroso e aperitivo Cynar 70 (R\$40). Já o “Zezé” ousa no alho negro como guarni  o da vodka infundada na manteiga noisette e licor de avelã com doce de leite tostado (R\$35). São drinks de assinatura do bartender Diogo Kruz. O coquetel sem álcool que ele criou para o Casca Bar    surpreendente.

Mais experiências gastron  micas no www.degustatividade.com.br

FOTOS/L  a Araújo



Brochete de Polvo e Espeto de Cora  o de Pato



Assado de Tira de Costelinha



Escabeche, Babaganoush e Couve Flor



Língua no Bafo com Pesto de Azedinha

01/Vi  a Maris - Bodegas Carchelo

Fundada em 1990, a Bodegas Carchelo foca na mínima interven  o e viticultura sustentável na D.O.P. Jumilla, região de Murcia, Espanha,    gerida hoje pela terceira gera  o da família. O nome da vinícola vem da Sierra del Carche, um terroir propício para matur  o ideal das uvas devido a grande amplitude térmica. As videiras conseguem resistir    forte insola  o da região graças    altitude da serra. Os frutos desenvolvem cascas mais grossas e ricas, originando vinhos tintos complexos, de cor intensa, com notas de frutas pretas maduras, mineralidade marcante proveniente dos solos majoritariamente calcários e excelente potencial de envelhecimento. Em especial, a linha Vi  a Maris oferece vinhos que passam por um processo de envelhecimento nas profundezas do mar, o que confere uma evolu  o única e maciez aos vinhos devido    pressão e temperatura constantes do oceano, escuridão total, alta pressão hidrostática e microvibra  o contínua das ondas e correntes marítimas que ajudam na integra  o do vinho. O Vi  a Maris Selected Tinto 2017    um corte potente e elegante composto pelas uvas Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah e Tempranillo. Estagia primeiro por 18 meses em barricas novas de carvalho francês na vinícola. Depois de engarrafado, o limitado lote de cerca de 3.000 garrafas    transportado para a costa mediterr  nea, na região de Calpe, e submerso a 40 metros de profundidade, onde adormece por mais 12 meses no fundo do mar. Pode ser encontrado na vinícola por 80    e em breve será importado pela Parreiral Vinhos.



Vi  a Maris Bodegas Carchelo

02/Cozinha Beag  

Petiscos que carregam a cultura gastron  mica de Belo Horizonte marcam uma nova fase da Cozinha Beag  , no BH Shopping. Servido na mesma caneca, um ícone do hipercentro da nossa cidade, o caldo de mocotó feito pelo Bar do Non   (R\$26)    uma ótima pedida para se aprofundar nos sabores belo-horizontinos. O jiló, que virou marca registrada dos bares do Mercado Central, ganhou uma versão crocante (R\$39). Sugiro pedir junto com a linguiça aberta na chapa (R\$59), homenagem ao Flávio Trombino do restaurante Xapuri. O chef cortou a linguiça ao meio para grelhar mais rapidamente e conseguir atender às demandas de casa lotada – virou o petisco mais requisitado. A galinhada (R\$129)    tradi  o da cozinha mineira de quintal, servida com fartura para compartilhar entre duas ou até mais pessoas. Outros pratos para dois que carregam histórias são o Tropeiro da Pampulha (R\$129) e o Mexid  o da Contorno (R\$149). A harmoniza  o perfeita fica por conta da caipirinha dois limões: Tahiti e capeta, ado  ada com xarope artesanal de rapadura (R\$27). Viva BH!



Galinhada