

/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Per Lui

FOTOS/Léa Araújo

ELEGÂNCIA, intensidade e picância marcam presença no décimo menu degustação do chef Yves Saliba



Já são 10 menus criados no único restaurante de BH dedicado exclusivamente ao serviço sequencial de pratos, em pequenas porções a um preço fixo. A cada temporada novas combinações de sabores entram em cena e revelam o talento do chef Yves Saliba. Em complemento, a harmonização elaborada pelo sommelier Frederico Langbehn exalta a diversidade dos vinhos brasileiros em sete rótulos sendo um Sangiovese de Minas Gerais, dois brancos de Santa Catarina, um Malbec de Brasília e, do Rio Grande do Sul, um clarete, um laranja e um licoroso (Menu Degustação R\$305 / Harmonização de 7 vinhos R\$295).

Pela primeira vez no Per Lui, o jantar se inicia com pão e manteiga. E que manteiga, feita com cebola caramelizada e flor de sal para ser apreciada no sourdough tostado. Os snacks são sempre excelentes. Crocantíssima, a tempura de capuchinha serviu de base para os cubinhos de cruído de atum, deliciosamente temperados e entremeados com gotas de sour cream defumado. Foi um ótimo despertar das papilas gustativas. Ao lado, vem um sanduichinho de brioche com tartar de Angus. Outra bocada vibrante foi a tulipa de frango recheada com creme de camarão, caramelizada no gengibre, saquê e pimenta coreana, bem apimentada.

Com textura gelatinosa, o chawanmushi é uma espécie de flan salgado, feito de caldo de galinha e servido com shites infundados, cobertos por uma espuma de parmigiano. O glaze de galinha brilha na próxima etapa, densa, completamente envolvida no fusili feito

artesanamente na casa - excelente. Embaixo da massa ainda havia um creme de couve flor defumado. Namorado ou robalo são os peixes escolhidos para se desfazer em lascas após serem cozidos no vapor. Sugiro pegar logo a colher para não perder nenhuma gota do creme de curry vermelho com gotas de azeite de manjerição que vem ao redor. O prato se completa com o tartar de banana da terra, que traz um leve dulçor para equilibrar os temperos.

Depois de tantos elementos que aguçam as papilas, vem um delicioso sorvete de castanha de caju com o intuito de amenizar as sensações quentes e descansar o paladar.

Assado por 10 horas em baixa temperatura, o carré de cordeiro adquire maciez e permanece com sua linda cor rosada. Em crosta de ciboulette fresca é servido com um delicado creme de cenoura e finalizado na mesa com molho bordelaise. Um espetáculo de cores e sabores.

Os doces são dois, e bem elegantes. O abacaxi foi explorado em diferentes preparos: assado para se transformar em sorbet, desidratado para dar acidez (além de decorar em forma de flor) e caramelizado em uma linda calda que compôs as tonalidades douradas - um show. Por fim, mais um gelato digno de sorveteria premiada, o de framboesa, servido ao lado do brownie de pistache com creme de coco, ganache de cranberry e suspiros.



Peixe, curry e banana



Carré e cenoura



Atum e Capuchinha, Angus e Brioche



Fusili e Glaze



Pistache, cranberry e framboesa

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

01/Aniversário da World Wine

Em comemoração aos seus 26 anos, a importadora World Wine realiza, até o dia 31 de agosto, uma das maiores promoções do ano, com até 60% de desconto em mais de 150 rótulos selecionados de grandes produtores. Dentre as excelentes oportunidades, o Château Le Faure da região de Bordeaux sai de R\$168,00 por R\$67,20 e o Carignan Two Birds One Stone do Languedoc-Roussillon de R\$138,00 por R\$55,20. Quem é adepto dos vinhos naturais não pode deixar de aproveitar o espumante francês Gérard Bertrand Papilou Pétillant Naturel Rosé de R\$269,00 por R\$161,40. Da região de Jura, o J. Arnoux Savagnin "Entre-Deux" (de R\$439,00 por R\$263,40) não tem o caráter oxidativo do "Authentique", que está em outra promoção, e não deixei de aproveitar (de R\$489,00 por R\$329,00). Apreciadores de vinhos envelhecidos sob véu de flor podem levar para casa três diferentes estilos de Jerez da Barbadillo: Manzanilla, Oloroso e Pale Cream de R\$174,00 por R\$121,80 cada garrafa. Ainda na Espanha, o Dominio de Anza Selección de Parcelas foi indicação do sommelier Cláudio Vinhal (de R\$384,00 por R\$249,60). Da Itália o Prosecco Fasano sai de R\$310,00 por R\$186,00 e do Uruguai o Petit Clos Block 27 Albariño da bodega Garzón sai de R\$598,00 por R\$388,70.



Dominio de Anza Selección de Parcelas

02/Faísca

O chef Zito Cavalcanti está de volta, agora no comando da brasa do Faísca Bar, inaugurado em janeiro. Não é novidade que o Zito esbanja criatividade e coloca extremo sabor nos seus pratos. Fui com expectativa lá no alto e ainda assim superou o que eu esperava. De fato, o fogo é um grande aliado quando se fala



Tulipas assadas com vagem e polenta frita

de camadas de sabor. No Faísca, todos os ingredientes recebem um toque especial na churrasqueira. Uma das estrelas da casa, a tulipa assada brilha junto com a vagem, deliciosamente tostada e crocante, de forma que ela não é um mero acompanhamento, considero no mesmo nível do principal (R\$41). Sem falar que ainda vem com polenta frita, feita com caldo de frango defumado e pães. De tão espetacular, é servida em porção a parte (R\$32). Achei sensacional a montagem em finas fatias do ratatouille de jiló com bacon no espeto, coberto por chimichurri (R\$28). Macia e suculenta, a língua ensopada também passa pela brasa, com uma farofa de cebola na manteiga dos deuses (R\$42). A Bananinha (R\$64) é um corte bem saboroso que fica entre os ossos do costelão, servido com agrião murcho na brasa por baixo e molho de ostras por cima. Os coquetéis da Marina são muito bem equilibrados, adorei a caipirinha de jambu. Peça para ela te surpreender com algo fora do cardápio.

03/Música clássica e gastronomia genovesa no Renato Quintino

O segundo semestre no Espaço Renato Quintino continua repleto de concertos e recitais exclusivos, seguidos por menus degustação inspirados nas obras musicais. Na primeira edição de agosto, Ana Zivkovic, violinista da



Ana Zivkovic e Renato Quintino

Orquestra Filarmônica de Minas Gerais, apresentou peças conhecidas pelo seu virtuosismo, como as escritas por Paganini, Isaye e Bach. Nativo de Gênova, Niccolò Paganini tinha sua própria receita de ravióli, que serviu de inspiração na criação do menu da noite. Recheado de vitela cozida por quatro horas, Renato só não usou o cérebro da receita original para a massa feita pela Dona Mirtes Piacenza. Regado por cima do ravióli, o denso molho do cozimento leva tomates e cogumelos secos. Com base na cozinha genovesa, o nhoque ao pesto foi outro prato do menu, além do camarão in guazzetto e polenta de bacalhau. Amei a sobremesa, uma cremosa torta de abóbora com crumble de amareto.

FOTO/Janice Linhares Fotografia