

/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

La Villa Trattoria

A DELICADEZA e elegância do chef Matheus Paratella em receitas do Piemonte, enaltecidas por ingredientes das redondezas de Tiradentes

FOTOS/Léa Araújo

Seja da própria horta, do vizinho ou por suas andanças pela região, Matheus Paratella está atento às plantações ao seu redor, sempre focado no que pode ser aplicado em suas criações contemporâneas. O cardápio é um passeio pela Itália, apresentado de forma criativa, a partir de produtos locais e outros trazidos diretamente do Piemonte, onde mora seus familiares. As crocantes avelãs de Alba estão sempre presentes em seus pratos, da entrada à sobremesa.

Aperitivo que não sai do menu, a cestinha crocante com queijo de cabra Boursin, figo fresco, avelã, raspas de limão siciliano e hortelã é uma homenagem ao mestre queijeiro Sr. Onivaldo de Itabirito. Outro produtor da região que marca presença é o Emanuel da Fazenda Catauá com seu delicioso salame italiano. Tipicamente da Sicília, o arancini ganhou mineiridade ao ser recheado de costelinha, servido com ketchup de goiabada e uma fina fatia de picanha suína.

Agnolotti del Plin, massa típica do Piemonte, é feita cuidadosamente no

restaurante, “beliscada” uma a uma para não abrir durante o cozimento. O confortante brodo é servido na mesa, bemquentinho, e ressalta o azeite defumado e as ervas frescas da horta do La Villa Trattoria. Entre uma colherada e outra, encontramos as avelãs italianas.

Outro prato tipicamente piemontês, o Vitello tonnato se apresenta no La Villa em finas fatias de lagarto assado em baixa temperatura, com maionese caseira a base atum e alcá-parras, lindamente decorado com biscuit de spirulina, brotos e flores comestíveis como a Dama da Noite.

Embaixo de uma folhagem, encontramos o ravióli recheado com cogumelos de Barbacena, purê de cebola e vinagre de framboesa. “Reproduzi nesse prato a imagem que tenho da caça aos cogumelos nos bosques da Itália, por isso dei o nome de Boscaiola. Vemos no bosque muitas folhas de várias cores e a única coisa que não se vê são os cogumelos”, explica o chef. Que prato sensacional!

Mais uma receita do Piemonte, o Brasato consiste na paleta bovina

marinada 48hrs no vinho tinto, cozido lentamente e servido com o próprio glacê. Chips de tubérculos dão cor e sabor ao prato. Matheus nos confidenciou que não resistiu em ver belos chuchus no vizinho e incluiu nesse prato.

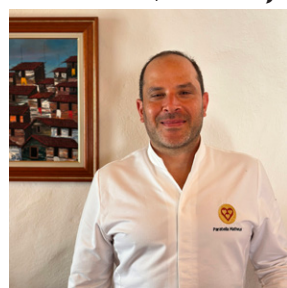
Para limpar o paladar, o maracujá doce com groselha de Passa Quatro, nos prepara para a sobremesa. Texturas de chocolate e morango aparecem como uma obra de arte – marca registrada de Matheus Paratella. Mousse de chocolate meio amargo e ao leite, esponja de cacau, biscuit de cacau, calda de chocolate, coulis de morango, geladinho de morango, morango fresco, nibs de cacau, e claro, avelã, compunham sua obra prima. Para acompanhar, vem uma dose de “taicello”, o limoncello feito na casa com limão taiti.

O menu degustação no La Villa Trattoria em 7 etapas (R\$328) segue as estações do ano e deve ser reservado com antecedência de 48 horas.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Boscaiola



Matheus Paratella



Brasato



Texturas de chocolate e morango



Agnolotti del Plin



Vitello tonnato

01/Pastus recebe Vinhos de Setúbal

No seu mais novo restaurante, o chef setubalense Cristóvão Laruca preparou receitas que harmonizam com rótulos selecionados pela Comissão dos Vinhos de Setúbal. A região é famosa pelo licoroso Moscatel de Setúbal e suas agradáveis notas de flor de laranjeira e casca de laranja, deliciosamente perceptíveis

no Quinta do Piloto Moscatel Roxo Superior. Já o Moscatel de Setúbal da Caves Velhas, foi usado em um drink, com intuito de mostrar sua versatilidade. Além do vinho de sobremesa, Setúbal produz os estilos secos brancos, rosés e tintos com as típicas castas Arinto, Fernão Pires, Castelão, Touriga Nacional e Aragonês, que marcaram presença no jantar. As uvas francesas Chardonnay e Syrah aparecem tanto em cortes com outras variedades e como também são usadas como protagonistas, a exemplo dos varietais da vinícola Casa Ermelinda. Bacalhôa, Horácio Simões, Boas Quintas, Sociedade Vinícola de Palmela foram os demais produtores que abrilhantaram os pratos da noite, em especial o caldoso arroz de costela.



Entranha na brasa

02/Bacalhóa Catarina Branco 2023

Consagrada como uma das maiores e mais inovadoras empresas vitivinícolas de Portugal, a Quinta da Bacalhóa foi sede da Casa Real Portuguesa no século XV. Fundada em 1922 com foco na produção de vinho a granel, após 50 anos depois foi plantada a primeira vinha. Hoje o Grupo Bacalhóa

expandiu as fronteiras de Setúbal com cerca de 1200 hectares em regiões como Alentejo, Bairrada, Beiras, Dão e Douro. O Bacalhóa Catarina foi um dos primeiros vinhos portugueses brancos a estagiar por barricas de carvalho novas, desde a colheita de 1981. Produzido com as duas variedades brancas portuguesas principais da Península de Setúbal – Fernão Pires (60%), e Arinto (15%) – e a casta branca mais famosa do Mundo Chardonnay (25%), a safra de 2023 estagiou por seis meses em barricas novas de carvalho francês e apresenta notas de pêssego, toques florais e minerais devido à forte influência atlântica. Foi um dos destaques do jantar no Pastus. Importado pela Épice, chega no Brasil na faixa de R\$140.



Bacalhóa Catarina Branco 2023

03/Clube de Assinatura de Queijos Artesanais

Elaine Estevão, queijista apaixonada, embarcou na missão de difundir a diversidade do queijo mineiro através de uma seleção mensal de queijos pelo clube de assinaturas “DeMinas”. Os planos oferecem três frações de queijos artesanais, com diferentes maturações, texturas e sabores a partir de R\$99,90. “O sabor muda com o pasto, com a altitude, com o tempo e, principalmente, com as mãos que o fazem. Em algumas regiões, ele é intenso e rústico; em outras, delicado, ácido, amanteigado ou suavemente adocicado. E essa combinação entre natureza e cultura, faz de cada queijo uma impressão digital do lugar de onde vem,” ressalta Elaine sobre o terroir do queijo.

No jantar dos Vinhos de Setúbal fomos recepcionados com seis preciosidades, dentre elas o potente Queijo Lá De Madre de seis meses de maturação, que me conquistou. Provamos também o Reserva da Mantiqueira inspirado nos tradicionais queijos suíços e as belas olhaduras, o Brisa com sua casca de estilo camembert, o Ilha Segura baseado nos italianos de massa prensada cozida e outros que carregam a identidade do queijo minas artesanal como o Estância Varela e o Stella. Descubra no site deminasasgerais.com.br e no Empório Di Roça no bairro Santa Lúcia.



Queijos Empório Di Roça