

/05/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Jantar das Ex

BIROSCA se despede do bairro Santa Tereza com cozinheiras que fizeram parte da história dos 13 anos do restaurante

FOTOS/Léa Araújo

Bruna Martins reuniu um time de mulheres que integraram a equipe do Biorasca para um jantar a dez mãos. A despedida teve um gostinho de até breve, já que a chef está prestes a inaugurar a nova casa em Lourdes. Adiantou que levará alguns de seus pratos consagrados e entrará com novidades. Criatividade não falta para Bruna Martins, responsável também pelo Gata Gorda e Florestal, restaurantes com propostas bem diferentes, o que comprova seu talento em diversificar receitas. O menu em cinco etapas (R\$165) explorou ingredientes mineiros pelo olhar de cada uma das inventivas cozinheiras. A anfitriã abriu a noite com aguachile de jabuticaba em um maravilhoso cru de atum, bem fresco. A fruta nativa de Minas Gerais deu espessura e um leve adocicado ao caldo.

Livia Siman é subchef do Gata Gorda, restaurante de inspiração espanhola que completa 1 ano em novembro. Foi responsável também pela implantação do Braseiro do Florestal, cozinha de espetos feitos na brasa. Trabalhou por quatro anos no Biorasca, no início de sua carreira em 2016 e chegou a subchef em seis meses de casa. Durante a pandemia, ajudou a criar formas de sobrevivência do restaurante no delivery e caixas temáticas. No "Jantar das Ex", Livia serviu o

picolé mineiro, apelido para aquela deliciosa barriga de porco grudada no osso. Para acompanhar, fez um melado com pimenta gochujang e tempura de ora-pro-nobis.

Ana Clara esteve presente nos últimos quatro anos do Biorasca e Florestal antes de inaugurar, recentemente, seu próprio restaurante, o Tom Cozinha. Veio do interior para cursar faculdade de gastronomia e estagiou em vários restaurantes de BH. Usou um delicioso creme de parmesão d'Alagoa para regar o raviolone recheado de couve e taioba.

Luiza Costa está há três anos no Florestal, desde a abertura. Antes desse período, integrou a cozinha do Biorasca e

abriu sua própria confeitaria no interior, sendo inclusive fornecedora do delicioso bolo de coco. Desde a faculdade, Luiza vendia docinhos e bolo no pote. Seu talento ultrapassa os doces como mostrou com a macia bochecha de porco, regada pelo seu próprio caldo de cozimento. Ao lado, o purê de batata ganhou um toque especial da cebola caramelizada, junto com uma ótima farofinha de quiabo.

Josi Oliveira atuou na cozinha do Biorasca, por dois anos e meio, e hoje trabalha no bar A Porca Voadora ao lado da Bruna Rezende, que também teve experiência com a Bruna Martins antes de abrir seu próprio estabelecimento. Em seus dias de folga Josi ainda faz marmitas personalizadas sob encomenda e relembra de quando assumiu as encomendas da mãe aos 13 anos e dos tempos em que fornecia pastéis de angu para Casa dos Contos. Para a sobremesa, ela teve a ousadia de transformar o torresmo em praliné - ficou um espetáculo. E foi mais além, fez um sorvete de broa para servir com calda de goiabada.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



As Chefs Josi Oliveira, Ana Clara, Bruna Martins, Luiza Costa e Livia Siman



Sorvete de broa com calda de goiabada e praliné de torresmo - Josi Oliveira



Raviolone de couve e taioba - Ana Clara



Bochecha de porco com purê de batata e cebola caramelizada - Luiza Costa



Picolé mineiro e tempura de ora-pro-nobis - Livia Siman



Cru de atum com aguachile de jabuticaba - Bruna Martins

01/Quinta Santa Eugênia na Casa do Porto

O enólogo português Rui Varela apresentou seus vinhos na Casa do Porto acompanhados de pratos do Merci Bar à Vin, como o delicioso arroz de pato (R\$119). Uma noite de aprendizado sobre o mundo do vinho, com ênfase em uma das primeiras regiões vitivinícolas demarcadas, o Douro. "A Quinta Santa Eugênia tem mais de 100 anos de história. Começou com meu avô, que reuniu pequenas parcelas de videiras próximas umas das outras. Hoje somam 20 hectares de cultivo próprio. Estamos localizados no planalto de Alijó, a 550 metros de altitude, em solos graníticos, o que nos permite ter uvas brancas de excelente qualidade, das melhores da região do Douro". Rui Varela explica que a vindima na Quinta Santa Eugênia é feita manualmente em caixas de 20 quilos, onde os cachos são selecionados e cortados um a um à mão, sempre no período da manhã. Depois de colhidas, as uvas são resfriadas a 10 graus para que sejam preservados seus aromas no momento da prensagem. Outro cuidado é o gelo seco inserido nas cubas de inox para impedir o processo de oxidação do mosto. O Rapa Lobos Branco (R\$189 na Casa do Porto), blend das variedades Gouveio e Rabigato, me encantou pelas notas cítricas de limão e delicioso frescor. Destaco também o espumante Rapa Lobos, de fina e elegante perlage, produzido com as uvas Gouveio e Chardonnay a partir de leveduras selecionadas da região de Champagne e 18 meses de contato com as borras. Está em processo de importação pela BeFull, empresa mineira localizada em Matias Barbosa, juntamente com outros rótulos da vinícola, a serem lançados em 2026.



Rapa Lobos Branco 2022

02/Nova Casa da Marble Design

A empresária Raquel Guerra inaugurou seu showroom e espaço de eventos com um coquetel seguido por jantar às cegas preparado pelo chef Massimo Battaglini, à frente do Buffet Club do Chef. A Marble Design é referência no mercado de luxo relacionado à mesa posta, locação para eventos, venda de peças assinadas e linhas exclusivas, além de criação de projetos especiais para restaurantes. Na noite de lançamento da nova casa no bairro Cidade Jardim, fomos instigados a descobrir quais os ingredientes presentes em três pratos. O primeiro foi um ceviche de robalo e vieiras ao leite de coco. Pensamos que era Tilápia. Na sequência fomos surpreendidos pelo recheio da massa colorida por beterraba e espinafre. Não adivinhamos que era rabada, nem que o pesto era de agrião, mas acertamos na castanha de baru que deu uma excelente crocância ao prato. Reconhecemos com facilidade a costela de boi pensada ao molho de vinho tinto com purê de batata com hortelã. A sobremesa não entrou no divertido jogo de adivinhação, mas creio que iríamos decifrar o canoli com coulis de frutas vermelhas e sorvete de castanha. O chef Massimo Battaglini alerta o quão estamos presos às descrições dos cardápios e ao provar algo sem saber o que exatamente é, somos instigados a exercitar os sentidos do paladar. Interessantíssimo esse tipo de experiência, adoro!



Raquel Guerra e Massimo Battaglini