



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Alguidares 30 anos

DEUSA Prado se orgulha em manter a tradição baiana em BH por três décadas

Prestes a completar 30 anos, o Alguidares está em pleno funcionamento, no mesmo endereço da Rua Pium-í e com o mesmo cardápio, focado nas deliciosas moquecas. Foi em fevereiro de 1996, no Dia de Iemanjá, que Deusa Prado e seu sócio, Brando Mota, trouxeram o primeiro restaurante tipicamente baiano para terras mineiras.

A casa, muito alegre e aconchegante, comporta cerca de 120 pessoas e exibe objetos trazidos por Deusa de suas viagens, quadros africanos, peças portorriquenhas que remetem ao Pelourinho. Duas estátuas icônicas de madeira intituladas “Painho” e “Mainha” recebem os visitantes logo na entrada. Ao longo anos recebeu diversas premiações como Guia Quatro Rodas, Revista Gula, Encontro Gastrô e Prêmio Cumbucca.

Semanalmente, fornecedores da Bahia, Natal e Belém, garantem frescor e qualidade dos frutos do mar, dentre eles camarão, pescada amarela, lagosta, polvo e lula. Coentro e dendê são ingredientes polêmicos e adaptar as receitas ao paladar do belo-horizontino foi um dos segredos para o sucesso ao longo de todos esses anos. É

claro que as moquecas são feitas com azeite de dendê, ícone cultural da identidade baiana, porém em menor quantidade, equilibrado pelo leite de coco. O coentro vêm à parte, para cada um dosar o quanto preferir. Servidas em alguidar borbulhante, as moquecas levam o nome de personagens e artistas nordestinos. Dona Flor é o carro chefe da casa, com camarões (R\$273); Tieta do Agreste é feita com postas de pescada amarela (R\$273) e a combinação das duas é a Bistunta Gattai (R\$320). Surpreenda-se com a moqueca Lázaro Ramos (R\$143), que leva coco e banana da terra, adoro! O pirão que acompanha é feito com pedaços de peixe ao invés de usar só as partes da cabeça. Todas as moquecas servem muito bem duas pessoas e eu diria que até três, principalmente se começarem pelos deliciosos petiscos. Casquinha de siri (R\$36) e camarão ao alho e óleo (R\$115) são os meus preferidos. Quem não resiste a uma friturinha vai se deliciar com a lula a dorê (R\$95), o acarajé (R\$49) e o bolinho de bacalhau (R\$57).

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Moqueca de Peixe



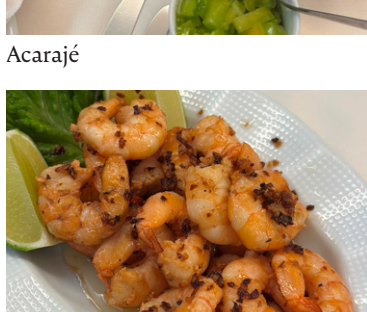
Moqueca de Camarão



Lula a dorê



Casquinha de Siri



Camarão ao alho e óleo

01/Feudo Dei Venti Pinot Grigio

Leveza e frescor são características frequentemente associadas à uva Pinot Grigio, principalmente quando plantada na região do Vêneto, na Itália. Apesar de ser uma casta originária da



Feudo Dei Venti Pinot Grigio

Alsácia, na França (onde é chamada de Pinot Gris e apresenta um perfil mais encorpado), ganhou notoriedade e fama sob a denominação de origem controlada (DOC) “Pinot Grigio delle Venezie”. Proveniente das colinas a leste do Lago di Garda, o vinho branco Feudo Dei Venti Pinot Grigio da vinícola familiar Cantine Francesco Minini é um dos campeões de venda da importadora Liber Wines. O sommelier Osvaldo Torquete o recomenda para harmonizar com os frutos do mar do Alguidares, por ser um vinho fresco e de aromas cítricos. Disponível na carta do restaurante por R\$129.

02/Moeminha pelo Mundo

O chef Pedro Mendes acaba de voltar de San Sebastián e trouxe preparos da cozinha espanhola para o Moema. A cada ano, ele e o proprietário Daniel Ribeiro vão em busca de sabores pelo mundo para criar um cardápio especial, em complemento aos pratos corriqueiros da casa. Apresentados em duplas no Moema, os pintxos são pequenos petiscos no País Basco, ideais para experimentar diferentes sabores do menu. Ajoblanc, a tradicional sopa fria espanhola de amêndoas, envolveu as vieiras grelhadas (R\$56), servidas em conchas com cruído de uvas, pura elegância. A inusitada combinação de foie gras e chocolate branco (R\$48) aparece sobre um brioche tostado, com crocante de milho para finalizar. No pão crocante, a pasta de pimentão de piquillo com anchovas e brotos (R\$25) está deliciosa. Nossa querida rabada leva o nome rabo de toro na Espanha e apresenta-se suculenta e desfiada para ser colocada nas tortillas (R\$30). Das porções, adorei as croquetas de jamón (R\$42) e as papas bravas (R\$28) besuntadas de aioli de siracha e furikake. Não deixe de provar a torta basca com calda de goiabada (R\$36). O vermute entra em cena no preparo de cinco coquetéis na faixa de R\$38, especialmente elaborados pelo mixologista Tiago Santos.



Vieira, amêndoas e uvas

03/Al Mar

Após reformular o cardápio, ambiente e identidade visual, o Al Mar assume sua vocação como um bar descontraído, sem, contudo, abrir mão da cozinha de qualidade. O Chef Fabiano apresenta o novo menu com mais de 20 opções de petiscos e pratos principais, ideais para compartilhar. Dentre as entradas, o vinagrete de frutos do mar (R\$86,90) mescla polvo, lula e camarão enquanto o ceviche (R\$65,90) combina o salmão e a tilápia. A batata frita é artesanal, com casca e bem crocante, coberta por costelinha desfiada, defumada em lenha de macieira, finalizada com sour cream (R\$69,90). Adorei o arroz atlântico aromatizado com açafrão e entremeado de camarão, lula, polvo, mexilhão e salmão defumado (R\$179,90). As carnes grelhadas fazem bastante sucesso como a Fraldinha (R\$159,90 – 500gr) acompanhada de purê de batata, cogumelos, abóbora com gorgonzola e um jiló confitado que merece repeteco. Versátil e infalível, o espumante Chandon Rosé (R\$189,90) harmoniza tanto com carnes como com frutos do mar.



Arroz Atlântico

04/Barolio 356

O Barolio acaba de inaugurar sua terceira unidade no Espaço 356. Com 250 m² e capacidade para 130 pessoas, a nova casa mantém a excelência da autêntica pizza napolitana. A massa é feita com farinha importada da Itália e passa por fermentação lenta antes de ser assada em forno a lenha por apenas 90 segundos. Os sabores são os mesmos das unidades da Savassi e Vila da Serra. Recomendo a “Monte Epome” (R\$84,99) que leva linguça artesanal desconstruída, parmesão, mozzarella de búfala fresca e defumada com toque adocicado do creme de cebola. O carpaccio (R\$69,99) é caseiro, de filet mignon cortado na casa, com alcáparas, rúculas, molho de mostarda e lascas de Grana Padano. A carta de drinks é novidade, inspirada na história da pizza Margherita como o Palazzo Chiablese, que leva amaretto, rum, limão, mel e hibisco (R\$34,99).



Pizza Monte Epome