

/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Noite Grego-Mineira na Cozinha Santo Antônio

JU DUARTE recebe Giorgos Samoilis para um menu exclusivo baseado na cozinha de origem

FOTOS / Léa Araújo

Após deixar a carreira de pesquisador em biologia molecular, Giorgos Samoilis ingressou na jornada culinária pela França, Califórnia e Brasil. Em Sifnos, onde tem raízes familiares, liderou o restaurante Ômega 3 por 10 anos. Abriu seu próprio restaurante em 2020, Cantina, focado em um cardápio sustentável, zero desperdício, feito com produtos locais da estação. Três anos depois inaugurou o Pelicanos, de proposta mais informal, à base de peixes e frutos do mar.

A valorização de ingredientes regionais e sazonais em receitas autorais é um ponto em comum entre a mineira Ju Duarte e grego Giorgos Samoilis. Tivemos uma noite de sabores surpreendentes harmonizados com vinhos gregos e brinde inicial com espumante mineiro Carvalho Branco da vinícola Estrada Real. Degustamos vinhos de castas gregas nativas de vinhedos de mais de 30 anos de idade como a Agiorgitiko da denominação de origem Nemea, localizada na península Peloponeso e a Xinomavro da PDO Naoussa, ao norte da Grécia, todos da vinícola Cavino. Foram muito bem apresentados pelo sommelier Cláudio Cipriano.

Começamos com Tzatziki, a tradicional pasta grega de iogurte, pepino e alho para passar no pão

pita. Bastante comum na Grécia, o grão-de-bico é utilizado em diversas preparações culinárias como o bolinho chamado revithokeftedes, que foi recheado de mexilhão e a tostada de grão-de-bico, coberta por uma nuvem de queijo canastra e beterraba. Na sequência vieram os dois pratos destaques do jantar, elaborados um com berinjela e o outro com quiabo. Duas texturas de berinjela despertaram os sentidos, em forma de creme defumado e marinada, ainda com um delicioso pesto de hortelã e quitoco, uma erva aromática. Em forma de espetinho, o quiabo grelhado estava envolvido por um cítrico molho de pitanga e veio acompanhado de um delicioso creme de pimenta cambuci.

O charuto de folha de uva, também conhecido como “dolma” na cultura grega é geralmente recheado com uma mistura de carne moída, arroz e ervas. A versão feita com repolho recebeu o recheio de cordeiro e um cítrico molho grego. Provei a opção vegetariana de dolmas de cogumelos, que também ficou ótima. O pudim de ricota com melado de cana e canela finalizou o jantar de seis etapas (R\$290 com vinhos).

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Texturas de berinjela



Ju Duarte e Giorgos Samoilis



Quiabo, cambuci e pitanga



Dolmas de cordeiro

01/Cavino Mantineia Moschofilero Branco

Fundada em 1958, a Cavino voltou-se exclusivamente para vinhos de alta qualidade no início deste século e foi premiada como a melhor vinícola da Grécia em 2009.



Cavino Mantineia Moschofilero

Atualmente, a empresa exporta mais de 70% de sua produção para mais de 50 países. Trabalha com uvas autóctones como a Moschofilero, Roditis, Xinomavro e Agiorgitiko além das internacionais Syrah, Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Com suas típicas notas florais e leves, a Moschofilero atinge sua expressão máxima na região de Mantineia, localizada no Peloponeso. Percebi no vinho Mantineia Moschofilero Branco da Cavino, um toque esfumaçado, mineral, salino e uma boa acidez. O sommelier Claudio Cipriano reforça que “É uma variedade branca emblemática, de aroma intenso e provocativo que vai desde notas florais e frutas cítricas.” Ótimo custo-benefício na Divvino, por R\$75.

02/Comemorações no Pátria

O Pátria oferece pratos à la carte que passeiam pelas regiões do Brasil. Dessa vez apreciei o estrogonofe vegano de palmito pupunha e cogumelos no leite de coco com chips de batata doce (R\$79). De terça a sexta das 12h às 15h o menu executivo com entrada, prato principal e sobremesa a R\$69,90 varia semanalmente. Opções como o velouté de baroa, linguine na fonduta de queijos e cubos de salmão e panacota com redução de frutas vermelhas fazem parte das criações do chef Gabriel Trillo. O restaurante tem se destacado como casa de eventos personalizados e recebe desde pequenas comemorações até festas maiores de 200 pessoas, nos mais variados formatos. A gastronomia da casa pode ser apreciada em formato coquetel ou jantares formais com menu fixo especialmente elaborado para a ocasião. Presenciei um almoço de casamento bem elegante na varanda enquanto funcionava normalmente o restaurante. O restaurateur Daniel Roberti destaca ainda o auditório que comporta 50 pessoas para eventos corporativos. As datas de dezembro andam bem disputadas.



Chef Gabriel Trillo

03/Omilia completa 9 anos

Desde 2012 acompanho a carreira gastronômica do Gabriel Trillo, que escolheu ser chef de cozinha aos 18 anos de idade. Passou pelo Verano, Quinto do Ouro no Hotel Ouro Minas, Café Cine Brasil, sempre presente em eventos como Festival Fartura e Feirinha Aproxima, esse ano comemora quase uma década do próprio restaurante. Em noite de festança, revivemos pratos emblemáticos em formato finger food. Meus preferidos são a tilápia na farinha de pão de queijo, salpicão de polvo, coxinha de rabada e tartare de carne serenada e gema curada com pickles de maxixe. Dentre os nove principais servidos em pequenas porções destaco a costelinha glaceada com risoto de canjiquinha e o filé com mousseline de baroa e molho de jabuticaba. Vinhos da Liber Wines fizeram parte da festa.

FOTO / @flaviamartinsfofoefilme

04/Novo Menu no Rex Bibendi

A chef Jana Barroso reformulou o cardápio da casa após o primeiro ano de funcionamento ao observar o clima descontraído e a convivência em torno de bons vinhos. O maravilhoso



Chef Jana Barroso

atum em ponzu, laranja bahia e alho negro agora vem junto com o salmão em emulsão cítrica de maracujá e pimenta rosa, na deliciosa dupla de Crudos do Mar (R\$69). Outra dupla que está um sucesso é Polvo e Camarão à Galega (R\$97), salteados em azeite com alho em lâminas, páprica defumada e batatinhas douradas. O clássico Steak Tartar não tem erro, servido com chips de batata (R\$65). Provei o Wellington de Pato em uma versão teste e adorei ver que entrou para o menu, acompanhado de baroa fondant (R\$87). Ícone do Rex, o Arroz de Pato permanece firme, em versão cada vez mais aprimorada (R\$88). O mixologista Xandão Loureiro aposta em uma carta de vermouths com uma seleção de 13 rótulos servidos em doses de 100ml (R\$35 a R\$54) com laranja, azeitonas e gelo, além de 6 coquetéis autorais à base de vermouth. A curadoria de vinhos, assinada por Pablo Teixeira e Dulce Ribeiro, enaltece vinhos mineiros como o Maria Maria Junia Syrah 2024, que acaba de ser lançado na presença do produtor Eduardo Junqueira.

FOTO / Crédito Divulgação