



/05/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Festejo: Trintaeum Celebra Minas

ANA GABI e Flávio Trombino mostram a força e as facetas da gastronomia mineira

Em 2 de dezembro de 1720, a Capitania de São Paulo e Minas do Ouro foi desmembrada pela Coroa Portuguesa, sendo criada a Capitania de Minas, que se tornou conhecida como Minas Gerais. A data foi escolhida para celebrar o primeiro ano de sucesso do restaurante Trintaeum, em homenagem aos 305 anos do nosso estado. Ana Gabi convidou Flávio Trombino para elaborar um menu à quatro mãos, em cinco tempos repleto de releituras mineiras.

“A cozinha mineira está presente em lugares tradicionais, como é o maravilhoso Xapuri, nas mãos do Flávio Trombino, e também tem o direito de ser apresentada no formato fine dining. É uma comida que parece simples, porém é complexa, tem muita técnica. Celebramos hoje a vitória da nossa equipe. Tocar esse projeto adiante é um mérito não só meu, mas de uma equipe grandiosa e extremamente competente, que faz parte da cozinha, do salão, do bar, do escritório e da limpeza,” destaca a chef Ana Gabi. Flávio Trombino reforça que “Nós devemos fazer uma dicotomia da cozinha mineira clássica e contemporânea, sem medo. Uma precisa da outra para se manter viva de modo que a nossa cultura seja valorizada. Fico lisonjeado pelo convite e feliz de ver uma casa tão nova fazendo tanto sucesso.”

Fomos recebidos pela equipe de sommeliers Trintaeum em um coquetel de boas-vindas. Cinira Varela cuidou da seleção de vinhos, Polly Ávila separou rótulos de cachaças especiais, Ronaldo Alves apresentou a degustação de queijos e Cássio Batista elaborou coquetéis autorais, tudo produzido em terras mineiras, lema da casa.

Sentados à mesa, o menu degustação começou por uma homenagem ao Caldo do Nonô e ao KAOL. O icônico prato

servido há 87 anos no Café Palhares feito com “kachaça”, arroz, ovo e linguiça, se transformou em um bolinho de arroz, outro de linguiça com couve empanado no torresmo, e à parte, molho de tomate e gema.

A versão de frango com quiabo foi apresentada elegantemente em forma de rocambole de sobrecoxa recheada com quiabo com molho preguento e angu da Nelsa. O angu brilhou novamente no prato seguinte, dessa vez grelhado e com queijo, ao lado de pétalas de cebola caramelizada na mexerica – acompanhamentos perfeitos para o lombo suíno. Para a sobremesa, maravilhosos doces do Xapuri – de figo, abóbora, goiaba, laranjinha e doce de leite – foram delicadamente dispostos ao redor do gelado de queijo de cabra. Para acompanhar o café Bourbon Amarelo do Bruno da Fazenda Esperança, saboreamos a queijadinha e os inusitados bombons de jabuticaba com tomilho e pequi com mexerica.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Cássio Batista
- Mixologista



Doces Xapuri e gelado
de queijo de cabra



Chefs Flávio Trombino e Ana Gabi



Sobrecoxa, quiabo,
angu da Nelsa



Polly Ávila - Sommelier
de Cachaças



KAOL de tira gosto
e Caldo do Nonô



Lombo, angu de queijo,
cebola caramelizada

01/Executivo do Pacato

De quarta à sexta, o chef Caio Soter oferece um menu de almoço com preços a partir de R\$89,80. Os preços variam de acordo com o prato principal escolhido, sendo que o trio de entradinhas e a sobremesa são por conta da casa. Começamos pelo crocante de sementes com emulsão de abóbora e gel de limão; telha de angu, tartare de beterraba e gema curada e bolinha de queijo com chantilly de coalhada e melado do crispim para aguçar o paladar. Claro que eu não ia perder o tornedor de língua (acréscimo de R\$39,00), corte alto dessa iguaria macia e suculenta com um espetacular molho de galinha ensopada com quiabo, acompanhado de batatas fritas caseiras bem temperadinhas. O bife sereno (acréscimo de R\$67,00) é retirado de uma raça típica do cerrado brasileiro, o Curraleiro Pé Duro da Fazenda Mutum. Por baixo vem uma cama de baroa amanteigada e por cima cebola finamente empanada e molho cremosos e aveludado. A opção de prato sem acréscimo é uma massa com creme de abóbora com fonduta de queijo de Alagoa e mozzarella de búfala fresca do Vincenzo. Para adoçar, mousse de doce de leite com queijo e biscoito de castanhas.



Bife de Sereno

02/Panetones do Chef Lucas

Este ano o chef Lucas Castro do Dal Grano se inspirou na autenticidade dos sabores brasileiros para dar um toque aos tradicionais panetones italianos. “Começo pela base: uso lievito madre cultivado por nós, que garante leveza, perfume e uma fermentação natural superior. Trabalho com farinha forte italiana, que traz a estrutura perfeita. Preparo na cozinha a nossa própria essência de frutas, além de usar chocolates nobres para alcançar um sabor mais puro e marcante. Produzimos todas as frutas desidratadas na casa, garantindo qualidade, frescor e identidade ao produto.” A ganache de cupuaçu traz brasilidade ao panetone de frutas e vem à parte, para ser dosada aos poucos. Já o chocotone deste ano leva laranja cristalizada artesanalmente e ficou sensacional com o azeite de laranja e amêndoas. Os panetones podem ser encomendados nos tamanhos 250 gr (R\$42) e 500gr (R\$77).



Chocotone Dal Grano

03/Vinho e Panetone

Harmonização com espumante, branco e tinto mostra como pode ser versátil tomar vinho com panetone. Para uma escolha certa, o sommelier Osvaldo Torquete indica o espumante nacional Occasione Moscatel (R\$75 na Liber



Romariz Ruby

Wines) com suas notas de pêssego, frutas tropicais e mel, provenientes de das uvas Moscato Italiano e Malvasia Bianca. Outra ótima dica é o francês Coteaux du Layon (R\$225 na Liber Wines) da região de Anjou no Vale do Loire. Apresenta elegante dulçor e aromas de damasco, marmelo, maçã cozida e cera de abelha, típicos dos untuosos vinhos doces da variedade Chenin Blanc botritizada. Já para harmonizar com chocotones, Torquete sugere o vinho do Porto Romariz Ruby (R\$122 na Liber Wines) da respeitada vinícola Taylor’s. O envelhecimento das típicas castas portuguesas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinta Cão em grandes tonéis de madeira confere ao vinho aromas de frutas frescas negras e especiarias. Consulte condições especiais para pessoa jurídica no (31) 99610-3004.