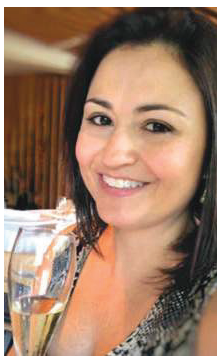


/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo



Noite do Jazz by Chevrolet Spark

VISTA Mediterrâneo e Mondo Itaty apresentam o novo elétrico da Chevrolet

FOTOS / Léa Araújo

As noites de quarta-feira no Vista são embaladas por show de jazz, vinhos italianos da Mondo Itaty e um voucher de R\$1.000 em benefícios para aquisição do Chevrolet Spark EUV. Recém-lançado no mercado brasileiro, o carro 100% elétrico é de tecnologia chinesa e tem autonomia de 258km. Na porta do restaurante, estava o Spark EUV na cor branco cupuaçu em exposição para conhecermos. Conduzi o veículo e destaco o conforto acústico notável e a resposta imediata do acelerador, fruto do torque instantâneo. A vantagem de eliminar as idas ao posto de gasolina é tentadora.

Inaugurado há cinco meses no Mall Vista Belvedere, o Vista Mediterrâneo tem como propósito oferecer pratos contemporâneos em um ambiente elegante e visual panorâmico do alto da cidade. O cardápio foi desenvolvido pelo chef consultor e sócio Anderson Miranda.

À bordo do Spark EUV azul atlântico, chegamos ao Vista Mediterrâneo para jantar ao som do JazzyTRIO - Emiliano García no sax, Pedro Tenca no teclado, Daniel Menezes no contrabaixo. De entrada, escolhemos os mexilhões meia concha frescos salteados em vinho branco e ervas aromáticas (R\$69) e o croquete de cordeiro (R\$59) servido com geleia de hortelã. Os principais estavam muito bem executados, dois clássicos da cozinha portuguesa. O tradicional Bacalhau Gadus Morhua confitado (R\$178) foi servido sobre uma cama de pimentões, acompanhado de batatinhas ao murro, berinjela, abobrinha,

tomate e arroz de ervas frescas. Com um toque de tangerina, o arroz de pato (R\$119) estava repleto de especiarias. Para a sobremesa, optamos pela cocada de pistache (R\$45) e uma espécie de semifredo de chocolate branco e caramelo com flor de sal (R\$49). Foi uma noite extremamente agradável com excelentes vinhos italianos.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Chevrolet Spark EUV



Croquete de cordeiro



Bacalhau confitado



Mexilhões ao vinho branco

01/Mondo Italy

A Mondo Italy é uma importadora e loja especializada em trazer grandes vinhos de pequenos produtores da Itália. Sediada em Passos/MG, a equipe também possui base em Siena, na Toscana, onde mantém contato direto com quem produz cada garrafa que chega ao Brasil. Atualmente, seus vinhos podem ser apreciados com exclusividade, em Belo Horizonte, no restaurante Vista Mediterrâneo, seu único cliente na capital mineira. Há quatro gerações, a Vinícola Calitro produz vinhos na região de Puglia, sul da Itália, com foco na valorização das castas nativas como Negroamaro, Primitivo, Susumaniello e Verdeca. O Negroamaro Salento Rosato IGP 2019 (R\$) é um vinho rosé expressivo, que revela notas de frutas vermelhas como morango, cereja e framboesa. A Luminosità é também uma vinícola italiana boutique, conhecida por seus Super Toscanos. Administrada pelo brasileiro Nick Salussolia, localiza-se nas colinas de Casole d'Elsa e produz vinhos que esbanjam frutas vermelhas maduras, como o tinto Villa Anna 2020 (R\$379), blend de 60% Sangiovese e 40% Merlot. Outra vinícola familiar, a Cantina Bulgarini situa-se nas proximidades do Lago de Garda, na região da Lombardia. Intenso e equilibrado, o Rosso Gerumi 2020 (R\$459) exala notas de frutas maduras além de baunilha, cravo, canela e pimenta negra. Os três vinhos harmonizaram muito bem com os pratos do Vista Mediterrâneo.



Rosso Gerumi 2020

02/Celebrações de Fim de Ano no Fasano

A Ceia de Natal no Gero será composta por um menu de três tempos (R\$530 por pessoa) com opções como vieiras grelhadas, carpaccio, gnocchi recheado de costela ao creme de pecorino e cogumelos, lombo de bacalhau com polenta, peito de peru com romãs, torta Ópera e Panettone com creme de zabaione. A noite ganha ainda mais sofisticação com a apresentação de Mariana Sobreira, que interpreta clássicos do jazz e da música brasileira em clima intimista. Para o Réveillon, que começa às 20h, o brinde inicial terá welcome champagne seguido por um menu de três etapas (R\$794 por pessoa) com pratos que incluem vieira, lagosta e cordeiro. A banda Velvet embala a celebração com um repertório sofisticado ao longo do jantar. Pela primeira vez, o Baretto BH também recebe uma noite dedicada ao Réveillon, de 22h às 04h, que inclui mesa de antepastos italianos, bebidas não alcoólicas, cerveja, drinks clássicos, espumante, vinho branco, vinho tinto e whisky. Para a virada do ano, o palco do Baretto recebe a cantora Adrianna. Ingressos antecipados a R\$1.200 por pessoa.



Prosecco Fasano

03/Réveillon Coreto

Ambiente intimista e elegante, no 10º andar do Hotel Tribe, o Bar Coreto oferece vista para a praça da Liberdade. De lá será possível apreciar o show de drones que está programado para a virada do ano. A chef Ana Gabi preparou uma noite completa com queijos e charcutaria mineiros, snacks, jantar em três tempos e, após a meia noite, rodada de mini sanduíches e doces. Como sempre, a mineiridade estará presente em suas releituras como a lasanha pinga e frita e o bife com creme de batata e cogumelos. Durante toda a noite serão servidos vinhos das mais prestigiadas vinícolas mineiras e a alta coquetelaria de Cássio Batista. A trilha sonora, das 20h às 2h, será conduzida pelo DJ Peluzo e a cantora, compositora e instrumentista Pêtra, ao som de MPB, soul, indie e jazz. Mesas para duas pessoas serão vendidas a R\$2.600.



Coquetéis por Cássio Batista

04/Casa Luzitana

Acaba de ser inaugurada no Meeting Shops uma loja de vinhos especializada na cultura enogastronômica de Portugal. Sob curadoria do sommelier Osmar Santos, a Casa Luzitana é um convite para explorar vinhos portugueses de alta qualidade e produtos como azeites premiados e conservas artesanais. CEO da multinacional Luza e cofundador da Hito Solutions e da Luza Academy, o empreendedor português Tiago Monteiro destaca que "Portugal tem uma riqueza única: seus vinhos, sua gastronomia, suas histórias. A Casa Luzitana é a materialização desse orgulho: um espaço para celebrar o que temos de melhor e compartilhar isso com o público mineiro." A casa está disponível para degustações privadas e eventos. O portfólio pensado para atender o público High Ticket com ícones de Portugal como Barca Velha, Pera Manca e rótulos de sucesso mundial que ainda não são importados para o Brasil.