

/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Madō Izakaya

FOTOS / Léa Araújo

ENTRE balcão, calçada e técnicas orientais, o Madō entrega uma cozinha precisa e cheia de sabor

O balcão voltado para o preparo dos pratos e as mesas na calçada evidenciam a proposta informal do bar japonês Madō. O ambiente despretensioso, no entanto, contrasta com a qualidade da cozinha, que se destaca pelas releituras da culinária oriental. À frente do projeto está o chef Will Lima, com passagem por restaurantes consagrados de Belo Horizonte, como Vecchio Sogno, Taste Vin, Alma Chef, Glouton, Olga Nur e Per Lui. Após experiência no Fugu Izakaya, onde aprofundou sua relação com a cozinha asiática, o chef decidiu abrir seu próprio negócio no bairro São Pedro, em meados de 2024.

A cozinha do Madō aposta em técnicas como cura, cozimento lento e braseado em molhos à base de shoyu para valorizar ingredientes tradicionais. Entre as entradas, o gyoza de porco e camarão (R\$48) chama atenção pelo acabamento preciso da massa fina e pela crosta bem formada, servida com molho ponzu de camarão e chilli oil de amendoim.

Nos pratos principais, o Rosbifu Chashu Style

(R\$46) apresenta rosbife preparado à moda japonesa, acompanhado de kousu de uva verde e melão embebido em saquê. A barriga de porco Kakuni (R\$52) chega à mesa extremamente macia, com a pele completamente derretida, em contraste com a pururuca típica da culinária mineira. Já a língua de boi, conhecida no Japão como gyutan, recebe tratamento oriental com tarê e gema curada no shoyu (R\$40), reforçando o diálogo entre técnicas asiáticas e ingredientes familiares ao paladar local.

Algo que não costuma me emocionar geralmente é a sobremesa. Fiquei surpresa com a versão de tiramisú de abóbora (R\$42) e adorei.

A carta de vinhos é enxuta, mas bem selecionada, com rótulos da França, Itália, Chile e Argentina, uma seleção especial da Liber Wines, e oferece ainda a opção da taça do dia por R\$40.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Chef Will Lima



Gyoza de porco e camarão



Gyutan - Língua e gema curada



Kakuni - Barriga de porco



Rosbifu Chashu Style



Tiramisu de abóbora

01/Anaia Sauvignon Blanc 2021

A Anaia Wines é uma vinícola boutique argentina situada em Agrelo, no tradicional terroir de Luján de Cuyo, em Mendoza, aos pés da Cordilheira dos Andes. Fundada em 2016, por Patrícia Serizola e Osvaldo del Campo, a vinícola tem se destacado no cenário vitivinícola local pela adoção de tecnologia própria e por uma abordagem voltada à expressão fiel do terroir, com práticas sustentáveis. Entre seus diferenciais estão os tanques de concreto desenvolvidos internamente, utilizados tanto na fermentação quanto no envelhecimento dos vinhos. O sistema favorece a micro-oxigenação controlada e apresenta alta inércia térmica, contribuindo para a preservação da pureza da fruta e das características do solo. Segundo o enólogo Gonzalo, o Sauvignon Blanc da casa é um vinho de perfil cítrico, fresco e preciso, que traduz com clareza o caráter de Agrelo. No paladar e no aroma apresenta notas cítricas e herbais, além de delicadas nuances salinas. No Brasil, o rótulo é vendido por R\$180 na Liber Wines e já integrou o cardápio do Madō Izakaya.



Anaia Sauvignon Blanc 2021

02/Trattoria Zucco Pátio Savassi

Inaugurado recentemente no Piso L3 do Shopping Pátio Savassi, o Zucco aposta em um formato versátil que combina buffet e opções à la carte. A casa oferece um buffet completo com saladas, antepastos, massas frescas e pratos quentes, além de pizzas e grelhados preparados na hora. O buffet custa R\$98 por pessoa e permite que o cliente se sirva à vontade. Quem opta por pratos grelhados à la carte, como o atum em crosta de gergelim (R\$106) ou as costeletas de cordeiro (R\$189), tem acesso ao buffet de antepastos e as massas preparadas na hora como cortesia. Na entrada do restaurante, funciona a loja e wine bar Vinessence, com uma ampla seleção de vinhos para harmonizar com a culinária italiana da casa.



Costeletas de cordeiro