



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

IDENTIDADE própria e diversidade de técnicas
norteiam as criações do chef Yves Saliba

Liberdade criativa define o Per Lui, restaurante em Belo Horizonte que, há quatro anos, aposta exclusivamente no menu degustação (R\$305), renovado periodicamente. Sob o comando do chef Yves Saliba, a casa foge de temas fixos ao oferecer pratos autorais que mesclam técnicas de influências francesas, italianas, espanholas e asiáticas.

Os snacks de abertura são um ponto alto, evidenciando o talento do chef. Começamos pela tartelete crocante de palmito pupunha e acelga na brasa, coberta por uma nuvem de queijo curado. Adorei também o taco de pão de alho com sobrecoxa defumada, aioli de chorizo e brotos. O clássico cacio e pepe surge reinterpretado em uma croqueta cremosa de pecorino e pimenta do reino, coroada com copa lombo de 45 dias de cura, de charcutaria própria.

A maturação a seco (dry aged) eleva o Dourado do Mar, servido como sashimi em um verjus límpido com toque de pepino e raspas de siciliano — um prato que equilibra peixe cru e um caldo de extrema potência.

As massas, especialidade de Saliba — que também fundou o Pastaio —, brilham no fagottini de milho

caramelizado com brócolis, pangrattato de azeitona e tártaro de camarão cru, meu prato preferido do jantar.

Na sequência, carnes de cocção lenta: o copa lombo defumado com glacê de cogumelo acompanha um purê estilo Joël Robuchon, enquanto o cupim é guarnecido com cebola marinada em especiarias e uma fita de salsão.

Limpamos o paladar com tartar de morango infundido com manjerição, envolto no caramelo de tomate, gelato de iogurte feito na casa e espuma de melancia com limão. Ao final, o bolo de especiarias com ganache de pão de mel, gelato de manteiga noisette, doce de leite, gengibre cristalizado e honey comb encerra a experiência.

Para harmonizar com o menu de oito tempos, o sommelier Frederico Langbehn selecionou vinhos brasileiros (R\$305), dentre eles dois produzidos em Minas Gerais.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Cupim, cebola e salsão



Copa lombo e pure Joël Robuchon



Bolo de especiarias



Milho, Azeitona, Camarão, Brócolis



Trio de Snacks

Casa Geraldo Cais Tawny

Com tradição de mais de 50 anos de história, a Casa Geraldo evoluiu dos vinhos de mesa produção para vinhos finos. Destaca-se ainda pelos sucos de uva integral e vinhos de sobremesa. Vinificado pelo mesmo método do vinho do Porto, o Cais Tawny (R\$179) é um vinho licoroso brasileiro produzido em Andradás, Minas Gerais, a partir das variedades Merlot, Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional, plantadas em Santa Catarina, a uma altitude de 1300m. As uvas são colhidas no verão com alto teor de desidratação e elevado índice de açúcar natural. Assim como é feito em Portugal, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente vínica e, então, começa o longo período de amadurecimento em barricas de carvalho. Os 14 anos em madeira geram aromas de notas de baunilha, mel, chocolate e tâmara. É um dos destaques do menu harmonizado no Per Lui.



Casa Geraldo Cais Tawny

Koboshi

Inaugurado em dezembro do ano passado no coração da Savassi, o Koboshi segue a proposta descontraída dos izakayas, como são chamados os bares japoneses. O chef Victor Naddeo prepara os pratos de frente para o balcão que circula a cozinha aberta. Gyozas, tradicionalmente feitas com carne de porco, receberam diferentes recheios (R\$39) como sobrecoxa de frango com quiabo tostado e kimchi picante da casa com requeijão de raspas. Por fora, aquela tostada da massa faz toda a diferença em termos de sabor. Adorei o Kani Wonton (R\$49), que são bolinhos fritos recheados com carne de siri e arraia, cobertos por katsubushi, aquelas finíssimas lascas peixe seco e defumado que se movimentam ao reagirem com o calor e vapor da comida. Para matar a fome e confortar o estômago, o Sapporo Ramen (R\$67) entrega o cuidado da massa fresca de ramen no caldo tonkotsu, preparado com shiro miso japonês, milho tostado, ajitama e chashu de barriga de porco. Os coquetéis têm assinatura do mixologista Túlio D'Angelo. Apreciadores de Bloody Mary se surpreenderão com a versão Gochu Mary (R\$39) que substitui a vodka pelo soju e o molho Tabasco pela pimenta gochujang, adorei.



Sapporo Ramen