



CASUAL Fine Dining comandado pelo casal de chefs Alethea Ruckert e Max Catolino eleva o cenário gastronômico de BH

Alta qualidade de produto, técnicas de cozinha sofisticada, serviço atencioso em um ambiente moderno e sem tantas formalidades é o que encontramos no Rivo, restaurante inaugurado no fim do ano passado no coração de Lourdes. O cardápio tem foco nos produtos sazonais e reflete a criatividade dos chefs, com influências italianas e argentinas, porém sem amarras.

“Eu sou mineira, morei na Itália, Max é argentino e mora em Minas Gerais há muitos anos, então a gente quis ter a liberdade de criar o menu de acordo com a nossa bagagem cultural”, conta Alethéa Ruckert sobre a proposta do Rivo. Alethéa descobriu sua vocação na gastronomia por meio de cursos feitos como hobby, passou pelo no Maní (SP), da chef Helena Rizzo, estudou no Basque Culinary Center, na Espanha e trabalhou por cinco anos no três estrelas Michelin Osteria Francescana, do chef Massimo Bottura, na Itália. De volta ao Brasil, conheceu Max no programa The Taste e realizaram o sonho de abrirem juntos um restaurante. Max formou-se em gastronomia pelo Senac e teve experiências em restaurantes renomados como Sucre (Buenos Aires), Pacato (BH), Tragaluz (Tiradentes) e Evvai (SP).

O atendimento polido e cuidadoso começa com uma taça de espumante, cortesia logo na entrada. No couvert (R\$36), a manteiga de anchova chega em forma de flor para ser apreciada com o brioche, tudo feito na casa, assim como os demais pães, massas, fermentados e sorvetes.

Genial a construção de camadas de sabor a partir de um simples ingrediente como o tomate. Através de técnicas da alta gastronomia como fermentação, defumação, infusão e gelificação o tomate foi desconstruído e apresentado em diversas texturas (R\$82). “Fazemos uma pasta de tomate fermentado e uma gelatina de tomate infundada em katsobushi, finalizado com óleo de basílico e lardo para dar um “punch” de sabor”, explica Max Catolino.

Adorei os duplos snacks de entrada, cada um com sua particularidade de sabor. Em uma massa fresca de pizza, que é

feita na hora, vem o peixe curado com dill, gel de cajuína e de pimenta de cheiro, pickles de cebola e coentro (R\$52). O potente cruado de carne, muito bem temperado, repousa sobre mil folhas de inhame (R\$62). A base de bolinho de baroa recebe o suave creme de bacalhau com farofinha de azeitona preta e brotos (R\$74).

Da ala de pastas, está imperdível o tortellini de porco e a galinha d’Angola em um brodo riquíssimo de sabor, com parmesão ralado na hora (R\$124), puro conforto. Diversas texturas de cenoura aparecem como guarnição do assado de tira com molhos que levam levedura, café e baunilha (R\$162). A versão de surf & turf mescla barriga de porco e camarão com purê de humita e brócolis tostado (R\$174). Trufas frescas estão disponíveis para dar aquela incrementada aos pratos por R\$75.

As sobremesas são igualmente surpreendentes. Antes de saboreá-las, é oferecida para limpeza do paladar uma granita de melão e limão. Finas lâminas de abóbora e maçã formam pétalas de uma linda flor com toques de avelã e castanha portuguesa, acompanhada de sorvete de canela (R\$52) – que sobremesa elegante. A ousada “não me chame de carbonara” traz elementos salgados como guanciale, queijo pecorino, pimenta do reino e ainda caviar à ganache de banana com chocolate branco (R\$82) – e funcionou bem.

Coquetéis elegantíssimos e equilibrados foram desenvolvidos especialmente para a carta do Rivo pelo mixologista Xandão Loureiro, e são muito bem executados pelo bartender Honório Gonçalves. Delirei com o 1822 (R\$54), que leva Cachaça Áurea Custódio 5 anos, Jerez, cajuína e limão cravo. Outro drink excelente é o 1810 com pêssegos tostados combinados ao Whiskey Lamas Brasilides, vermute, Cynar, Fernet Branca (R\$57).

A completa carta de vinhos elaborada pelo maître sommelier Osmar Santos revela cerca de 140 rótulos a partir de R\$120 até grandes ícones como Barolo Bussia (R\$1.189,93) Champagne Dom Perignon (R\$3.693,42).

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

Rivo

FOTOS / Léa Araújo



Max Catolino e Alethéa Ruckert



Tomate



Surf & Turf



Abóbora em flor

01/Cava Nit del Foc Brut Eco

Situada em Requena (município histórico da província de Valência na Espanha), área destacada na produção de cava fora da Catalunha, a Cavas Marevia é um projeto familiar inaugurado em 2019, porém com tradição centenária. Os proprietários atuais – família Hevia Ferrer – são descendentes dos fundadores da Freixenet, uma das maiores e mais tradicionais produtoras de espumantes do mundo. Focada no cultivo



Cava Nit del Foc Brut Eco

orgânico e sustentável, a vinícola valoriza o terroir de montanha, com vinhedos em altitudes elevadas a 700-900 metros acima do nível do mar. O Cava Nit del Foc Brut Eco é produzido pelo método tradicional, apresenta elegância, frescor e notas de frutas cítricas, a partir da variedade nativa Macabeo e da Chardonnay, rainha das uvas brancas. Fomos recepcionados no Rivo com esse Cava de excelente custo-benefício, disponível por R\$135 na Liber Wines.

02/Bar Patorroco

Petiscos clássicos são servidos nas mesas de plástico espalhadas pela esquina das ruas Turquesa e Turfa, no bairro Prado. O bar é comandado por Marcos Proença, o Patorroco, que circula entre as mesas e interage com os clientes. O prato “Sheik de Minas”, composto por lagarto em conserva agri-doce, chanchiche de queijo minas temperado e pão sírio levou o primeiro lugar no concurso Comida di Buteco 2012 e está até hoje no menu (R\$105). Já o “Caviar da Roça” (R\$56), alcançou o quinto lugar na competição de 2006, feito com chouriço à moda Patorroco e torradas com ervas. Os tradicionais tira-gosto de buteco marcam presença como o torresmo de barriga com geleia de abacaxi e pimenta (R\$58), a linguça com mandioca frita (R\$76) e a língua ao molho de vinho (R\$95) cortada em finíssimas fatias. Adorei a caipirinha de physalis (R\$39). Do lado de dentro do bar é possível visitar a adega com uma boa seleção de vinhos.



Língua ao vinho