

/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Casa Riuga

CAROLINA e Pedro apresentam pratos contemporâneos com simplicidade e maestria

FOTOS/Léa Araújo

Riuga é a pronúncia da palavra dinamarquesa Hygge, que traduz um estilo de vida focado no aconchego, bem-estar e na apreciação dos pequenos prazeres. Na Dinamarca, é a arte de criar um clima intimista e acolhedor, em busca de momentos prazerosos como o de apreciar uma boa refeição. Foi o que o casal de chefs transmitiu ao restaurante Casa Riuga, inaugurado há pouco mais de um ano na Savassi. Inquietos, já estão na fase final de abertura de mais um projeto, o Riu, bar exatamente ao lado, que vai funcionar com um cardápio diferente e também como fila de espera.

Pedro Paulo é paulista e passou por cozinhas de renome como Tuju, Corrutela, Dalva e Dito, em São Paulo. No exterior trabalhou no restaurante 108 do grupo Noma, em Copenhague, e no Fäviken Magasinet, na Suécia.

Carolina Elias é mineira e formou-se pela Le Cordon Bleu São Paulo, escola reconhecida internacionalmente como uma das mais prestigiadas instituições de ensino culinário do mundo. Na capital paulistana, ganhou experiência em restaurantes de destaque como Nelita e Cais, onde conheceu Pedro Paulo e de lá trabalharam mais uma vez juntos no Shihoma.

Da plena sinergia entre o casal, surgiu a certeza de abrirem o próprio empreendimento gastronômico em Belo Horizonte. O ambiente interno tem apenas 27 lugares, somados a mais 10 em dias não chuvosos. No cardápio 14 pratos são divididos entre frios, vegetais, grelha e sobremesas, não necessariamente

rotulados como entradas ou pratos principais. A proposta é montar e compartilhar suas próprias escolhas.

O fresquíssimo cruado de atum tem um suave toque de pimenta fermentada (R\$55). Antes de ser cortado em finas fatias, o rosbife é curado com especiarias e disposto sobre uma camada de semente de mostarda e finalizado com salada de salsinha e castanha de baru (R\$59). Para acompanhar esses dois pratos a sugestão é pedir a focaccia de fermentação natural, tostada na brasa, apreciada também com manteiga noisette e azeite balsâmico (R\$36).

Uma das melhores surpresas foi o repolho tostado, que vem lambuzado por uma deliciosa emulsão de alho negro e salteado com crocante de abóbora fermentada (R\$45). Mais um prato cheio de umami, os diversos cogumelos frescos foram cobertos por um potente creme de queijo com pontinhos crocantes de trigo sarraceno frito (R\$48). Salteado na manteiga de ervas, os camarões chegam na mesa com rabo, patinhas e cabeça limpa, bastante alho poró e cebolinha (R\$72). Finalizamos com a sobremesa do dia, uma torta à base de cacau (R\$35).

Com certeza voltarei para experimentar todos os outros pratos do cardápio, bem provável de serem igualmente deliciosos. Uma cozinha de técnica e produto, que coloca o ingrediente no centro da experiência, utilizando métodos precisos para realçar o sabor original, a textura e a essência de cada insumo.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Cogumelos



Rosbife



Repolho



Chefs Carolina Elias e Pedro Paulo



Camarão

01/Between Five Bells White 2021

Após 30 anos dedicados à produção de vinhos excepcionais, a vinícola australiana Lethbridge Wines conquistou reputação mundial pela profunda dedicação à Pinot Noir e à Chardonnay. Porém, o enólogo Ray Nadeson vai além dessas variedades e, através da linha Between Five Bells, adota uma abordagem multivarietal e multirregional a partir de uvas de diferentes vinhedos para criar blends complexos e distintos. Dentre as uvas escolhidas para compor o corte da safra de 2021, destaca-se a Vermentino (63%), complementado por Aglianico (vinificado em branco), Pinot Gris e Fiano, todas italianas. O vinho de produção limitada a 3.133 garrafas adota a filosofia da mínima intervenção, com fermentação espontânea a partir de leveduras nativas em foudres de 1300L. Esses grandes tonéis de madeira proporcionam uma troca de oxigênio mais lenta, resultando em um amadurecimento elegante, preservando os aromas varietais da uva. Percebemos notas cítricas e de frutas brancas como pera, maçã, ótimo frescor e textura cremosa. Um achado na Berkmann na faixa de R\$245.



Between Five Bells White 2021

02/Uaiê do Pedro Barbosa

O crescente sucesso do mineiro de Paracatu alcançou a lista Forbes Under 30, sendo reconhecido por transformar a produção de sorvete artesanal em um negócio de alto valor. No ano passado, Pedro Barbosa foi convidado para representar Belo Horizonte no “International Cities of Gastronomy 2025” realizado na China por sua autenticidade, criatividade e respeito à tradição culinária de Minas Gerais. A Uaiê, inaugurada há dois anos no bairro São Pedro, mostra sobremesas autorais com sorvetes criativos em belíssimas apresentações (R\$29) a partir de sabores genuínos como broa de fubá, cocada, pé de moleque, canudinho de doce de leite, bolo de cenoura, brigadeiro, goiabada. Até iguarias salgadas entraram na jogada como o sorvete de pão de queijo com calda de goiabada ou de doce de leite servido com um generoso biscoitão de requeijão moreno. Sorvete de café do cerrado com brownie e de macadâmia com flor de sal também são dos últimos sabores que entraram no menu.



Pedro Barbosa do Uaiê