



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Novo menu d'A Casa do Porco, em SP

JEFFESON Rueda reassume o comando da cozinha e mostra a diversidade do porco de forma delicada e sofisticada

FOTOS / Léa Araújo

Como pode um menu degustação dedicado ao porco ser tão elegante? É com essa sensação que saímos d'A Casa do Porco, restaurante paulistano que chegou a conquistar o título de sétimo melhor do mundo em 2022 e quarto melhor da América Latina em 2023 pela premiação que é o "Oscar" da gastronomia, o "The World's 50 Best".

Esse ano a casa recebeu a Estrela Verde Michelin que destaca os restaurantes mais avançados em termos de práticas sustentáveis por conta da criação dos porcos no Sítio Rueda, em São José do Rio Pardo (SP). Os animais criados são das raças brasileiras Sorocaba, Piau, Canastra, Caruncho e Pereira, que chegam à mesa dos clientes com o máximo de aproveitamento de suas partes.

Em oito etapas (R\$ 290 com bebidas à parte), apreciamos quinze preparos que levam a carne de porco nas mais variadas técnicas, como terrine, tartar cru, mortadela, à milanesa, linguiça, confitado na banha, caldos, partes servidas em lâminas cruas e maturadas, recheio de empadinha, pinga e frita, assado com a pele vitrificada e até pururuca envolvida por chocolate. O restaurante também oferece opções à la carte.

Comece a experiência com uma dose da cachaça Amorosa, reserva do próprio chef Jefferson Rueda, ideal para abrir o apetite e não perca a harmonização com vinhos brasileiros (R\$ 210) do sul do Brasil das prestigiadas vinícolas Era dos Ventos, Pizzato, Guatambu, Don Abel, Serra do Sol e as paulistas Goes e Pardinho.

Mortadela "Porco Real", de fabricação própria com pão de torresmo e manteiga queimada já dá aquela sensação de "uau" logo no início do menu e nos prepara para o espetáculo que está por vir. Junto chegam três delicados snacks para serem comidos com a mão: terrine de Joelho de porco com cambuci e maxixe; tartar de porco cru com coalhada e caruru; cuscuz de porco assado com ovo e palmito. Para limpar o paladar, uma folha de ora-pro-nóbis com pó de gengibre e cúrcuma causa boa salivação.

Continuamos a comer com as mãos três salgadinhos:

bolinho de porco na lata com mandioca e banana; porco à milanesa no pão de batata doce e beterraba e a espetacular empadinha de linguiça caipira, requeijão de corte e farofinha de cuscuz. Delirei com o caldo de porco que leva missô e tucupi: puro umami na charmosa canequinha rosa estampada de nariz de porco.

Hora dos talheres para apreciar pratos em que o suíno aparece com delicadeza. Primeiro um carpaccio de lombo de porco cru maturado temperado com gotas de mostarda fermentada e emulsão de alcaparra e anchova. Em seguida, um ravióli recheado de codeguim e camarão com caldo de vegetais tostados e espinafre refogado. A sutileza continua com a costelinha refogada entremeada na quirela de milho crioulo e espuma de milho com queijo.

A estrela da casa é o Porco Sanzê, em homenagem a São José do Rio Pardo, servido desde a abertura, há quase 10 anos. Depois de desossado, o porco passa por uma marinada de três horas antes de ser assado por seis horas na brasa. Inesquecível como o tutu de feijão, o tartar de banana, a farofa na manteiga e a couve cortada bem fininha que acompanham a estrela. Essa maravilha será preparada ao vivo pelo chef Jefferson Rueda para apreciação do público durante o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes no Espaço Brasa e Lenha, montado no Santíssimo Resort, dia 31 de agosto às 14h.

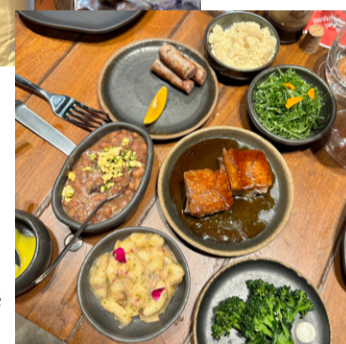
"Da teta da vaca" é o nome da sobremesa composta por arroz doce, sorvete de baunilha fresca, espuma de leite, toffee de caramelo, amendoim crocante e pão tostado. O café que encerra o menu é de Carmo de Minas (MG), da Tocaya Torraoires de Café ao lado de docinhos como a bananada produzidos no próprio Sítio Rueda, casquinha de sorbet de morango, queijo com compota de abóbora e o surpreendente flocos de porco.

Que baita show!

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Chef Jefferson Rueda



Porco Sanzê



Sabores do Interior



Comendo com as mãos



Massa recheada com codeguim e camarão



Lombo de porco cru maturado

01 / Pardinho de Beber 2, Cabernet Franc

Em 2019, a Pardiniho Artesanal foi além da produção de queijos e iniciou sua primeira experiência de vinificação em parceria com produtores franceses. Ganham reconhecimento internacional com o Custa e Mandala, queijos de leite cru de vacas da raça Gir, criadas soltas na Fazenda Sant'Anna em Pardiniho (SP), ordenhadas por estímulo natural, sem artificios químicos. Seguiram a mesma filosofia na produção de vinhos naturais com as uvas Cabernet Franc e Chardonnay, isentas de insumos enológicos artificiais, provenientes da região basáltica de Campos de Cima da Serra (RS). A vinificação é feita em Colinas (RS) com leveduras selvagens, sem filtragem, clarificação e minimamente sulfitado, sob cuidados do enólogo Jean Christophe Comor, proprietário de uma pequena e prestigiada produção de vinhos naturais na Provence - Domaine Terres Promises. "É um Cabernet Franc leve, de acidez moderada e taninos potentes", comenta o maître André, enquanto apresenta os rótulos selecionados para o menu degustação d'A Casa do Porco. Harmoniza perfeitamente com Porco Sanzê. Custa R\$163 no site www.poliartesanal.com.br



Pardiniho de Beber 2, Cabernet Franc

02 / Viradão Gastronômico por Lorena Martins

A Virada Cultural de BH é um evento gratuito com 24 horas de duração no espaço urbano do hipercentro que envolve gastronomia, música, teatro, intervenções urbanas, cinema, fotografia, literatura, moda, artesanato, brincadeiras, ações de saúde e bem-estar. A jornalista Lorena Martins é a responsável pela curadoria das lanchonetes, barraquinhas (feira hippie), bares, botecos, restaurantes e cafeterias espalhados pela Praça Sete, Parque Municipal, Viaduto Santa Tereza, Praça Raul Soares e Av. dos Andradas participantes e selecionou 29 sugestões de até R\$20. Dentre elas, o bar Pirex oferece batata pickles com queijo e calabresa crocante (R\$15), o Lambe Lambe entra com um sanduíche vegano de requeijão de inhame com leite de coco e confit de alho e cebola roxa (R\$20) e o Montê agrada com o croquete de maçã de peito desfiada (R\$18). Os tradicionais caldo de mocotó do Nonô (R\$17) e fígado com jiló (R\$20) do Espetos Caldeira na Feira Hippie não poderiam ficar de fora nesse roteiro. Fique ligado de 19h do dia 24 de agosto às 19h do dia 25 de agosto. Programação completa no @viradaculturalbh.



Jornalista Lorena Martins, curadora gastronômica