



## /04/ sociedade

## DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

## el MAI

**FOCADO em ingredientes nobres e selecionados, restaurante se destaca no cenário da gastronomia asiática de BH**

Produtos de qualidade são cruciais para o sucesso de um prato, especialmente na culinária japonesa, em que o peixe cru é a base dos famosos sushis e sashimis. Por esta razão, o el MAI se destacou tanto no cenário da gastronomia asiática de Belo Horizonte em três anos de casa. Atum bluefin e yellowfin, black cod, enguia, vieira, foie gras e ostras fazem parte do cardápio. Os molhos ponzu e shoyo são de fermentação natural e baixo teor de sódio.

De textura amanteigada e sabor suculento, bluefin e yellowfin são atuns procurados em bares de sushi e restaurantes sofisticados em todo o mundo. Em comparação com o atum rabilho (bluefin) que chega a atingir 250 quilos, seu primo albacora (yellowfin) geralmente cresce até cerca de metade do tamanho, sendo mais magro e de sabor um pouco mais leve, ambos de excelente qualidade.

Como são enormes, requerem técnicas apuradas na hora de limpar e porcionar. Toro é a parte mais valorizada, bem macia e amanteigada, localizada na região da barriga, de coloração esbranquiçada. Akami, as costas do atum, próxima à espinha dorsal e central equivale ao filé mignon do boi, com coloração vermelha em tom mais vivo. No el MAI o sashimi com esses nobres cortes de atum saem por R\$139, oito peças.

Adorei a combinação de atum e lichia servida com foie gras maçaricado (R\$79, duas unidades) ou com enguia unagi (R\$49, duas unidades). O adocicado da lichia deu certo também com salmão, vieira e um toque de toque de avocado (R\$79, quatro unidades).

Omakase quer dizer em japonês “confio em você”, boa pedida para experimentar seis niguiris em estilo contemporâneo

à escolha do chef John Oliveira (R\$99). Dente as surpresas pode estar o sushi de barriga de salmão com rasas de limão siciliano; o de Wagyu com ovo de codorna; o de enguia, que é finalizado com gergelim e molho teriaki ou o Black Code ao missô. Black code é um peixe branco bem cobiçado em restaurantes de alta gastronomia pelo seu sabor e suculência, conhecido como peixe-carvão-do-pacífico.

O tiradito el MAI é um dos meus preferidos, principalmente pelo molho maravilhoso de laranja, shoyo, mostarda de Dijon, gergelim e togarashi que tempera seis sashimis de atum super premium, três camarões à provençal com guacamole e crispy de harumaki (R\$89). Esse molho é usado também no Taco Asiático (R\$49 a dupla), recheado de atum e avocado em cubos, leite de tigre, farofa de panceta, sour cream e coentro.

Guioza tem que ter aquela crosta tostada bem caprichada, além de uma massa fininha para envolver o recheio, como é feito no el MAI (R\$46, cinco unidades). Estava tão delicioso o repolho grelhado que acompanha a carne de porco empanada em farinha japonesa (R\$46) que merecia ser um prato à parte. Um dos segredos é a maionese de wasabi e furikake que é passada no repolho, dentre outros temperos. O ramen é de massa artesanal, acrescido de magret selado (R\$75).

Para adoçar a torta de chocolate intenso com caramelo salgado faz sempre bastante sucesso e essa vem com pipoca caramelizada (R\$34).

Mais experiências gastronômicas no  
[www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)

FOTOS / Léa Araújo



Tiradito el MAI



Taco Asiático



Guioza



Ramen El Mai

Omakase Niguri  
ContemporâneoAtum Bluefin  
Toro e Akami

## 01 / Pet Nat Vita Eterna 2021

A Família Tocchetto descende de um dos primeiros imigrantes italianos na região da Serra Gaúcha, em Pinto Bandeira (RS). Começaram na produção de vinhos de mesa, utilizando basicamente as uvas que conseguiam cultivar facilmente na região, em grande escala, mas com vinhos de menor qualidade e preços mais acessíveis. Em 2017 nasce uma nova proposta, com foco em vinhos de alta qualidade a partir de métodos antigos de vinificação, mínima intervenção e agricultura biodinâmica. Foi eleita a vinícola do ano 2024 pelo Guia Descorchados. O Pet Nat Vita Eterna 2021 é um espumante que mescla 80% de Pinot Noir e 20% de Chardonnay, de método ancestral com 13 meses em autólise e não tem adição de sulfito. Delicado e com notas de frutas amarelas, são apenas 1001 garrafas produzidas. Na faixa de R\$120 com Ariel Perez. Interessados? Faça contato no (31) 99357-0814. #comprevinhogaúcho.

Pet Nat Vita  
Eterna 2021

## 02 / Tragaluz - Tiradentes

Há 24 anos o Tragaluz faz sucesso em Tiradentes, ideal para um jantar romântico à luz de velas com louças inglesas, taças de cristal e peças de estanho. Pediria repetidas vezes a entrada para compartilhar que vem quiabo enrolado no “lardo mineiro”, jiló na mostarda L'Ancienne, broinha de milho fresco com queijo azul mineiro, tomatinhos assados e coalhada seca de cabra (R\$78). Imperdível também o carpaccio de carne com pickles de maxixe, castanhas de baru, azeite mineiro e lâminas de parmesão Faixa Azul do vale do Sapucaí em São Gonçalo (R\$59). Vai bastante azeite mineiro também no lombo de bacalhau Gadus Morhua confitado com louro fresco, legumes tostados da época e nuvem de castanha do pará (R\$176). A galinha d'Angola acompanha o restaurante desde a abertura, tendo passado pelas mãos de diferentes chefs de cozinha que deram seu toque pessoal, sem perder a essência da receita. Servida com coxa e sobrecoxa confitada, a atual Pintada Tragaluz repousa sobre o saboroso arroz caldoso com paio e especiarias, embelezada por uma telha de angu. Outra marca registrada da casa, a Goiabada Tragaluz não sai de cena. Trata-se da goiabada cascão envolvida por uma camada de castanha de caju granulada, frita na manteiga e servida com queijo cremoso ao lado de um sorvete artesanal de goiaba (R\$59). Sobremesa com queijo é meu ponto fraco, imagina então sorvete de queijo com doce de leite ligeiramente queimado com farofinha de nozes mais queijo canastra meia cura (R\$49), delícia.

Entradas para  
compartilhar  
no Tragaluz

## 03 / Charcuteria Sagrada Família

Inspirado em uma receita francesa, o saucisson sec da Sagrada Família é produzido artesanalmente a partir do Porco do Cerrado, cruzamento das raças Duroc com Piau. Foi desenvolvido pela UFMG no Instituto de Ciências Agrárias de Montes Claros e rende cortes de coloração avermelhada forte, utilizados para produção de embutidos. “É uma linha de pesquisa que trabalha com melhoramento genético e nutrição animal. O porco é adaptado para a região do Norte de Minas e em sua dieta foi acrescentada a castanha de baru”, conta o mestre charcuteiro Ugo Borges. Fruto do baruzeiro, árvore nativa do cerrado localizado no Planalto Central do Brasil, o baru é usado também no primeiro salame desenvolvido pelo casal Ugo Borges e Tatiana Veloso, em 2018. A castanha aparece em pedaços grandes no salame, dá crocância e sabor espetacular ao embutido (R\$47,80, 250 gramas). São mais de 20 produtos artesanais, dentre eles alguns já fatiados (R\$29,90, 100 gramas) como a copa maturada e o lonzino. Vendas on-line no site [www.charcuteria.net.br](http://www.charcuteria.net.br) ou pelos telefones (38) 99723-0255 / (38) 3081-1390.

Copa maturada,  
salaminho  
tradicional, lonzino  
e saucisson sec.