



/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Per Lui

CHEF Yves Saliba evolui a passos largos a cada novo menu degustação

Nessa oitava temporada, oito pratos (R\$280) te levam a uma experiência de sabores intensos através de ingredientes mineiros e técnicas de influências internacionais. A harmonização pode ser feita com coquetéis inusitados (R\$220) do mixologista Davi Garcia ou vinhos brasileiros (R\$260) escolhidos pelo sommelier Frederico Langbehn.

No primeiro duo de snacks, uma finíssima pururuca de tomate sustenta o cruado de peixe e sorbet de mexerica, salivante. Ao lado, o milho aparece em quatro texturas, crocante no taco, tostado e cremoso no recheio e em pó para finalizar essa mordida espetacular. A segunda dupla, também para se comer com as mãos, é o brioche de fermentação natural feito na casa com caponata de jiló e coração de pato e a mil folhas de mandioca com tartar de picanha serenada.

Delirei com o dumpling de galinha ao niboshidashi, caldo japonês bem salino à base de peixe. A massa foi finalizada com caramelo de dedo de moça, gengibre e folhas de beterraba.

Mais uma etapa de massa artesanal, o rigatoni é enrolado um a um manualmente, servido com creme de abóbora com maçã verde, shitake defumado e avelã torrada.

Que delicadeza o dourado do mar ao beurre blanc com azeite de manjerição seguido pela explosão do colagenoso molho charcutière, com pickles cebola, cenoura, cogumelo, semente de coentro e salsa, derramado em cima do denver perfeitamente no ponto com creme de palmito pupunha. Peixe e carne em molhos franceses de excelência.

Limpamos o paladar com um cremosíssimo sorbet de manga e gengibre finalizado com pó de noz moscada ao lado de um refrigerante de hibisco e pimenta rosa, adorei. Diversos ingredientes fizeram juntos o sucesso da sobremesa - gelato de pipoca, biscoito de mel, creme de laranja Bahia, gotas de iogurte de avelã com gel de amora, tuile de cacau com noz pecãn. Um show!

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Denver ao charcutière e creme de pupunha



Dourado ao beurre blanc



Dumpling de galinha ao niboshidashi



Peixe, mexerica, tomate e milho



Picanha e madioca - Pato, caponata e brioche



Pipoca, mel, laranja Bahia, avelã, amora, cacau, noz pecãn

FOTOS / Léa Araújo

/03 sociedade / CIDADE CONECTA /

01/Garbo Enologia Criativa Akis Riesling 2023

Três enólogos que se conheceram no curso técnico, há 20 anos, engarrafaram a primeira experiência em 2015. Durante os próximos cinco anos envolveram-se em pesquisas e testes até estarem prontos para abrir a Garbo Enologia Criativa no circuito turístico Caminhos de Pedras, wine bar inaugurado em 2020. Jhonatan Marini e Andrei Bellé trabalharam 13



Garbo Enologia Criativa Akis Riesling 2023

anos na Casa Valduga e se juntaram a Guilherme Caio em busca de uvas de qualidade por distintos terroirs do Rio Grande do Sul. A cada vinho elaborado, os três colegas se reúnem para criarem o conceito da imagem a ser estampada na garrafa. Atualmente produzem 92 mil garrafas/ano a partir de mais de 15 variedades de uvas em blends diversos e uso de madeiras brasileiras, como a Acácia. O Akis Riesling Itálico 2023 fica em contato por três meses com aduelas de Acácia, madeira que confere textura sedosa ao vinho de forma mais sutil em comparação às barricas de carvalho. Foi um dos destaques da harmonização do Per Lui que me chamou atenção pela elegância, frescor e complexidade. Custa R\$141,90 no site garboenologiagriativa.com.br (contato em BH através do José Inácio 31 99979-8840).

02/Ribeiro Fiorentino

Creiosidade em queijos maturados é uma característica marcante dos queijos Chou, Giovanna e Solera. Feitos com a tradição do Queijo Minas Artesanal, o Chou matura por 30 dias e apresenta sabores de curral, enquanto o Soleira matura 60 dias e adquire sabores ainda mais intensos, sendo sua casca coberta por urucum. Já o Giovanna é um queijo de receita autoral que remete ao reblochon francês, desenvolvido a partir de mais de 200 testes. Com 40 dias de maturação, ao ser cortado, escorre pela tábua. O Luiza é um queijinho pequeno de coagulação lática, formado na concha como os franceses fazem, não usa o coalho, em que o leite é fermentado de um dia pro outro e a partir da coalhada é enformado, inspirado no francês Brillant-Savarin. Isabela e Wagner começaram na produção de queijo artesanal em 2018. Sobre o sistema de manejo Wagner Ribeiro Fiorentino se orgulha em dizer que "o conforto animal é prioridade da nossa fazenda. Trato minhas 30 vacas com homeopatia, antibiótico somente em último caso mesmo. O pasto é pequeno e as vacas não andam mais de 500 metros, não sobem morro e transitam sempre na sombra, seja debaixo de árvores ou sombra artificial. Trouxe do sul do Brasil conhecimento sobre o pasto irrigado e apliquei a técnica no clima de Governador Valadares. Esses cuidados resultam em uma melhor qualidade do leite. No início foi bem difícil para nós, pois não estamos em regiões conhecidas como Canastra e Sero, mas viramos referência e mostramos para o Brasil e para o mundo que é possível produzir bons queijos em um lugar quente e de baixa altitude. Já temos 29 premiações sendo seis na França."



Isabela e Wagner Ribeiro Fiorentino

03/Prêmio Cumbucca de Gastronomia

Está aberta a votação que vai eleger talentos gastronômicos mineiros em 50 categorias. Até o dia 15/11 o público poderá votar em seus prediletos, ao lado do júri especializado composto por 30 pessoas que frequentam a cena gastronômica de BH, que será revelado no dia da premiação. Dois perspicazes jornalistas gastronômicos entram na curadoria da segunda edição do Prêmio Cumbucca de Gastronomia. Eduardo Girão reformulou as categorias da premiação enquanto Celina Aquino editou o Guia Cumbucca de Gastronomia, que indica 120 endereços para amantes da boa mesa. "Não foi um trabalho fácil dentro da imensa diversidade gastronômica que temos, mas buscamos explorar várias regiões da cidade e diferentes tipos de comida, com o intuito de abraçar mais lugares e mostrar como BH é incrível para se comer e beber bem", conta Celina.



Celina Aquino