

SABORES *de Minas*

## TUDO PELA SUCULÊNCIA

Já ouviu falar em smash burger? O estilo de hambúrguer importado dos Estados Unidos vem se espalhando por Belo Horizonte. Um dos lugares que servem a carne fina, que fica crocante por fora e suculenta por dentro, é a Bullguer, no Centro, unidade da hamburgueria paulistana que há quatro anos trouxe a proposta para o Brasil. A carne fresca (não pode ser congelada) vai para a chapa em bolinhas e ganha o seu formato característico com a ajuda de uma espátula de nome smash. “Utilizamos na nossa receita carne 100% black Angus, que é muito macia e saborosa. Quase não vai tempero”, detalha Clara Luciano, que comanda a loja de BH ao lado da irmã Laura. O pão brioche, que vem de São Paulo toda semana, é carimbado com a logomarca da rede. A hamburgueria aposta na simplicidade das receitas, por isso trabalha com poucos ingredientes, todos básicos. O campeão de vendas – Lumberjack – tem pão, carne, queijo prato, pickles, bacon e molho com toque picante de páprica, enquanto o Stencil reúne pão, carne, queijo prato, cebola roxa, tomate, alface e molho. “O nosso esforço é para o cliente vir pela primeira vez, porque temos bastante confiança de que ele vai voltar. Combinamos ingredientes de alta qualidade e preço adequado.” Fora os sanduíches, a casa é conhecida pela limonada, que mistura limão siciliano, limão taiti e amora, e a torta de maçã, servida quente com sorvete de baunilha e calda de caramelo. Destaque, ainda, para o milk-shake de limão siciliano, um dos sabores sazonais que chamam a atenção pelo ineditismo. Três meses depois da inauguração, as irmãs já planejam abrir outra unidade em BH.



LUCAS TERREBILI/DIVULGAÇÃO

Os hambúrgueres da Bullguer têm poucos e bons ingredientes

## BEM ACOMPANHADA

Cerveja não precisa estar sempre solitária. No novo bar da Sátira, que fica em Nova Lima, a bebida mostra toda a sua versatilidade misturada a outros ingredientes em drinques criativos. “Quem bebe se surpreende, porque não jogamos simplesmente a cerveja ali. O mixologista Tiago Santos nos ajudou a testar as combinações e explorar características da bebida que enriquecem a experiência, como sabor, aroma e o gás”, comenta o diretor de marketing Eduardo Gomes. As bases alcoólicas são bem diversas (uísque, vodka, cachaça e rum), o que prova que a cerveja combina com vários sabores. No drinque Tangiripa, a cerveja IPA se mistura a vodka de baunilha, manjeriço, tangerina, suco de maçã e suco de limão. Já a cerveja lager é combinada com rum, licor de amêndoas, suco de limão e angostura para formar o Brooklyn Lager. A Satirinha é uma versão de caipirinha com cerveja double IPA, cachaça, limão taiti e limão siciliano. Os drinques com cerveja reforçam a proposta da Sátira de tratar a bebida de forma mais despojada, sem formalidade ou sofisticação.

ANA SANDIM/DIVULGAÇÃO



Drinques com cerveja são destaque do cardápio do novo bar da Sátira, em Nova Lima

## DELIVERY DE OVOS

Se está difícil encontrar ovos caipiras em Belo Horizonte, o clube de assinaturas ovOvo tem a solução. Há dois meses em funcionamento, o negócio quer diminuir a distância entre os consumidores da capital e os pequenos produtores do interior de Minas. O cliente escolhe no site a quantidade e a frequência com que quer receber em casa ovos de galinhas criadas soltas e “felizes” em três cidades. Para se ter uma ideia, o plano que prevê a entrega de uma dúzia por semana custa R\$ 68 por mês. A invenção é de Daniel Peron, que resolveu ajudar um primo que cria frango caipira em São João del-Rei. “No interior, tem muita oferta de ovos e às vezes ele tinha que vender a preços baixos. Sugerir, então, fazer um site para vender em BH, porque aqui o mercado é muito restrito”, conta o administrador, que quer fomentar a criação de galinha caipira. A expectativa é chegar a 300 dúzias mensais até o meio do ano.

## LIQUIDO E CERTO

FELIPE FERRAZ

Apreciador de  
cerveja

## St Patrick's Day

O Carnaval no Brasil já acabou. Mas quem precisa de uma desculpa para tomar cerveja sem limites, o St Patrick's Day é um belo motivo. Feriado na Irlanda, em 17 de março comemora-se o dia de São Patrício, o padroeiro do país. Em Dublin, a festa é quase tão famosa quanto o carnaval no Brasil, quando todos saem às ruas vestindo verde e tomam muita cerveja. A Guinness, uma das marcas mais famosas por lá, quase triplica suas vendas, que vão de 5,5 milhões de litros em um dia normal, para 13 milhões de litros no dia da comemoração. São 150 litros por segundo!

A data vem de uma tradição religiosa. Acredita-se que aos 16 anos o padre, de nome Patrício, viajava pela Grã-Bretanha pregando o cristianismo quando foi capturado e escravizado por piratas irlandeses. Conseguiu escapar apenas seis anos depois e viveu na França em um mosteiro, até ser convidado a voltar para a Irlanda como bispo. Mesmo sendo um país que causou tanto sofrimento a ele, aceitou a proposta e passou a evangelizar novos cristãos por lá.

São Patrício carregava um trevo verde de três folhas que simbolizava a Santíssima Trindade. A festa irlandesa teve início em homenagem à benevolência do padre que virou santo. A cerveja é a principal bebida do país e a cor verde, veio do amuleto carregado pelo santo.

Ao longo dos anos, a traição foi tomando forma e tronou-se um dia em que se homenageia São Patrício, com muita cerveja e não só as roupas das pessoas são verdes, mas a bebida, a decoração e até rios já ficaram verdes durante a festa em Dublin.

Atualmente, o St Patrick's Day ganhou o mundo e é comemorado em diversas cidades. Aqui mesmo em Belo Horizonte podemos aproveitar algumas festas com este tema e apreciar a cerveja verde neste dia. Cheers!