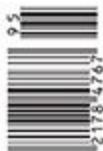


HiGH



EDIÇÃO 95 | JULHO/AGOSTO 2022 | R\$22,00

9k-52

YAKOVLEV YAK-52

TREINANDO RUSSO





REFERÊNCIA

NA SERRA



MAPA DE ROTAS

Como chegar

Não é difícil chegar até o Capim do Mato, a região da Serra do Cipó fica próxima de Lagoa Santa, do aeroporto de Confins e, consequentemente, de Belo Horizonte, cujo centro fica distante 97km. A estrada MG010 que liga a Serra do Cipó à Lagoa Santa é de pista simples, mas está em boas condições e o Capim do Mato pode providenciar o transfer sob demanda.

Dica do piloto

A Serra do Cipó possui um aeroporto em Jaboticatubas (SLNG - 19°23'55"S/043°44'47"W) que fica 15km do Capim do Mato. Ele faz parte de um condomínio aeronáutico e tem pista asfaltada de 1.260m sem balizamento. Próximo da cabeceira 07 há uma estrutura que os condôminos usam coletivamente e que pode servir com abrigo em algum embarque e desembarque.

Tarifas

Capim do Mato
Pacotes de diárias para casal de R\$ 2.980,00 a R\$ 4.610,00

Endereço

Capim do Mato
Alameda Rubens Ferreira Belisário – Serra do Cipó – MG
Tel: (31) 3718 7480 / 3227 8068 / 98456 3240
www.capimdomato.com.br

uma cachaça que é usada para outros fins, como molhos ou coquetéis, feita na região e que é mais interessante que a Salinas, mas não está no cardápio. E, sim, lá serve dadinho de tapioca. Para o prato principal foi escolhida galinha caipira (R\$ 105,00), que vem com a carne já bem desfiada, muito macia, saborosa, com molho feito com colorau, alho, cebola, sal, pimenta do reino. A guarnição veio na forma de um arroz vermelho, bem característico, batatas rústicas e couve frita. Não deve em nada para qualquer outro prato do cardápio com tendência internacional. Eles sabem cozinhar bem. O café da manhã tem apresentação de hotel internacional. Tudo muito bem cuidado, mas podiam dar maior destaque para os elementos mineiros. Pelo menos tinham três queijos e o requeijão, que parecia um do tipo baiano com umas lascas meio que caramelizadas no



seu corpo, muito bom, suave e de textura que ficava entre um queijo meia cura e um frescal. E a panificação era feita na casa. Definitivamente o turista que sempre busca o conforto precisa levar em consideração uma visita ao Capim do Mato. A região da serra do Cipó é destino de esforço físico. O barato lá é percorrer a belíssima vizinhança. Ao lado corre o Rio Cipó, que já da ponte que dá acesso ao vilarejo, perto da entrada da pousada, dá uma visão arrebatadora. E o Capim do Mato é bem próximo ao parque nacional da serra do Cipó, com as suas cachoeiras e mirantes de babar. Muito provavelmente ao final de cada dia, seguramente depois de longas caminhadas, o Capim do Mato vai ser aquele lugar que as pessoas vão querer seguir para descansar. ■

A galinha caipira é um bom exemplo de culinária mineira que pode ser muito bem usada na alta gastronomia.

O cerrado mineiro precisa ser mais bem explorado. Como todos os outros encontrados no país, tem uma estrutura de vegetação que mesmo em épocas mais áridas, com os troncos das árvores baixas, retorcidas e cascas craqueladas com texturas complexas, tal como são as escarpas e pedras que ficam aparentes, compõe uma beleza ímpar. Turista estrangeiro fica perplexo. Agora, se você soma essa benção da natureza com um conforto ímpar, o resultado pode ser especialíssimo. E aqui chegamos ao Capim do Mato, um hotel e spa de alto padrão. E para dar a dica, ele vem com a chancela da L'Occitane, marca de produtos de higiene, beleza e

bem-estar que procura e seleciona locais que tenham a ver com a sua linha. Se estão lá, não é por acaso. E eles próprios fazem parte da composição, para que o endereço tenha um diferencial na hospedagem. O Capim do Mato surgiu do aproveitamento do que era a casa de campo da família proprietária. Da sede central foi feita a estrutura de recepção e restaurante, e ao redor, na área do que era um sítio, foram erguidas sete acomodações bem separadas uma das outras que garantem total privacidade. E elas foram instaladas neste lugar para provocarem a menor interferência na vegetação. Os caminhos para cada uma delas parecem trilhas que se embrenham no cerrado. São quatro padrões divididos em Bangalô, Bangalô Luxo, Suite Master e Loft. Bem curiosos, mesclaram o estilo rústico com a escola minimalista. Um Bauhaus do campo com muito uso de cimento queimado, pedras e tijolos de adobe aparentes na estrutura. Belíssimas camas com roupas Trousseau também são vistas. Combinam bem com a decoração da sede, que já tem uma complexidade maior devido aos diversos elementos que uma hora são indígenas, outra africanos ou do oriente médio. Muita mescla, mas sempre tem uma harmonia de tons e texturas. Falta pouco para uma galeria. E o conforto é supremo, até na hora de correr atrás do sinal de wi-fi, que só existe na sede. No quarto, o ideal é ter atenção com outras coisas e que não seja a programação da TV a cabo. O Capim do Mato sendo um spa tem uma bela estrutura na parte mais alta do terreno. A vista das salas de descanso é magnífica e o cair da tarde é belíssimo com a vista da Serra do Cipó. Eles oferecem sala de ofurô e de hidromassagem. No cardápio de massagens, cujas sessões duram em média 50 minutos, as opções começam em R\$ 265,00 pedidos pelos tratamentos corporais com aplicação de máscaras ou esfoliações de pele, passam pelos R\$ 305,00 das massagens e chegam a R\$ 660,00 com os tratamentos combinados. Eles oferecem também a experiência de 3 horas por R\$ 910,00, com quatro modalidades. Na parte da gastronomia, aqui vale a mesma bronca feita ao Vale

do Céu (página 36). Eles deram as costas para quase Minas inteira e foram pegar inspirações no que era servido em lugares como São Paulo. Só que ouviram o galo cantar mas sem saber muito bem o onde. Poderiam ter aprendido a técnica, a apresentação, mas para serem aplicadas em cima do sabor de Minas e não simplesmente terem copiado e colado cardápio com a entrega de aligots, azeite trufado ou algum bife Angus que pouco tem a ver com a região. Só são tecnicamente saborosos, mas falta espírito. E eles fazem isso para aceitação. O hóspede em geral pede esse tipo de prato. Fácil reconhecer que se colocar alguma opção gastronômica mais ligada



O ALTO PADRÃO SE DESTACA NUMA REGIÃO DE Pousadas ECONÔMICAS

ao cerrado mineiro a maioria vai se segurar em algo pretensamente mais chique, mais conhecido, mais popular porque já viu em algum programa de culinária na televisão. Da mesma forma acontece se oferecer a uma criança o carrê de cordeiro grelhado com risoto de beterraba e gorgonzola que existe no cardápio ou uma travessa de batata sorriso frita. Se não for um pequeno com paladar muito apurado, adivinhe qual prato ele vai escolher. O ideal é fazer, tornar e propagandar a casa como uma referência de onde se pode comer uma comida mineira diferenciada, de alta gastronomia. O Capim do Mato já é um lugar singular na Serra do Cipó por entregar mais e melhor. Mas a experiência de experimentar uma culinária mineira de alta gastronomia tem suas oportunidades no cardápio da casa, mesmo que em minoria. A porção de pastel de angu recheado de carne moída (R\$ 42,00 com seis unidades) era de ser saboreada não só em uma única vez. A massa do pastel, que é feita por terceiros, estava muito crocante e levíssima, com excelente sabor de milho. A carne estava bem temperada com alho, cebola e cebolinha. Junto da porção veio uma geleia de pimenta (provavelmente malagueta ou dedo de



moça) com maçã que misturava a potência da picância com o doce das frutas. Também veio um chutney de amora levemente azedinho. Combinava muito bem com a carne moída. Era uma bela entrada para ser consumida com a cerveja Serra do Cipó (R\$ 22,00 - 600ml) da Krug Bier, uma larger bem clara com IBU baixo e graduação alcoólica de 4,8%. Boa para o dia quente e que podia ter a companhia de uma dose de cachaça Salinas (R\$20,00). E aqui outra dica, a casa tem

As acomodações tem estilo que harmonizam bem com a paisagem ao redor. Acima a opção dos pastéis de angu, cachaça e cerveja. Coisas boas.

