

PRAZERES DA

MESA

essencial à gastronomia

4 CAPAS
editora

WWW.PRAZERESDAMESA.COM.BR

EXCLUSIVO

SAFRAS HISTÓRICAS DOS ÍCONES
CHÂTEAU HAUT-BRION
E LA MISSION HAUT-BRION

100 ANOS
A HISTÓRIA DO
PONTO CHIC
E DO BAURU

ACONCHEGO CARIOLA
A CHEF KÁTIA BARBOSA
CELEBRA OS 20 ANOS
DE SUCESSO

LAGOSTIM COM ABÓBORA,
por Luca Gozzani, do Fasano





alpha

FM 101.7



Sintonize na Alpha FM e siga nossas redes sociais para acompanhar!



**Sempre
com
você**



+ **100**
anos do Rádio



enhar o melhor da música, cultura e entretenimento:

Obras da UR
Pirajuçara, uma
iniciativa inédita



*Intervenções da Sabesp
trazem vida de volta a
cartão-postal da capital*



Saneamento na bacia do Pinheiros beneficia qualidade de vida e meio ambiente

*Sabesp já coleta e leva
para tratamento o esgoto
de 650 mil imóveis
dentro do
Novo Rio Pinheiros*

Desde o início do Novo Rio Pinheiros, a Sabesp já conectou ao sistema de coleta de esgoto mais de 650 mil imóveis, que passaram a ter os efluentes levados para tratamento. Superou, assim, em 22% a meta inicial de 533 mil. No total, 1,6 milhão de pessoas foram diretamente beneficiadas com mais saúde e qualidade de vida, uma população equivalente à de Porto Alegre ou de Recife.

A recuperação desse cartão-postal de São Paulo trouxe resultados importantes



também para o meio ambiente: o rio voltou à vida, com a presença de aves e peixes. E voltou também à vida das pessoas, que cada vez mais estão frequentando as margens do Pinheiros para atividades de lazer.

Lançado em 2019, o Novo Rio Pinheiros é coordenado pela Secretaria de Infraestrutura e Meio Ambiente e visa a despoluição do rio, integrando-o de volta à cidade e ao dia a dia de seus moradores. Essa ação ocorre em diversas frentes: expansão da coleta e tratamento de esgotos; desassoreamento e aprofundamento do rio; coleta e destinação dos resíduos sólidos; revitalização das margens, além de iniciativas voltadas à educação ambiental.

Responsável pelo eixo saneamento, a Sabesp adotou em suas obras os contratos



de performance, forma inovadora em que a remuneração das empresas responsáveis pela execução dos serviços está vinculada ao desempenho, incentivando essas contratadas a potencializar a conexão dos imóveis ao sistema de tratamento de esgoto.

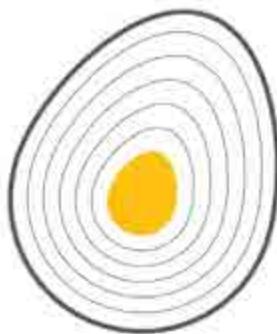
Foram implantados 279 km de novas tubulações nas sub-bacias do Rio Pinheiros. Essa infraestrutura permite que o esgoto coletado seja levado para Estação de Tratamento de Esgoto (ETE) Barueri, o que contribui diretamente para a revitalização do rio e de seus afluentes.

Outra inovação da Sabesp no programa são as unidades recuperadoras, as URs, que vão recuperar a qualidade da água de córregos que passam por áreas de ocupação irregular. Essa situação não deixou espaço para implantar a rede convencional de coleta e o esgoto acaba lançado no curso-d'água. As obras serão concluídas ainda neste ano. Quatro URs já estão em operação assistida.

O programa tem ainda participação de Cetesb, EMAE, DAEe e da Prefeitura de São Paulo. Também foram retiradas das águas e margens 86,6 mil toneladas de lixo, entre garrafas pet, bicicletas, pneus e plásticos. O trabalho de desassoreamento já removeu mais de 779 mil m³ de sedimentos (mais de 30 mil caminhões basculantes).

A Sabesp investe ao todo R\$ 1,7 bilhão no Novo Rio Pinheiros, beneficiando com mais saúde e qualidade de vida uma população de 3,3 milhões de pessoas na região da bacia do Pinheiros em São Paulo, Embu das Artes e Taboão da Serra. As obras da Companhia no programa geram 4,1 mil empregos.





**EGG
EDUCA**

Se você quer ter um
Negócio da Gastronomia
e não sabe por onde começar
COMECE COM OS MELHORES

A EGG Educa está há mais de 5 anos formando os melhores profissionais e gestores da gastronomia, são mais de 6 mil alunos formados.

Formações online e presencial

TURMAS ABERTAS 2023

**IMERSÃO
PRESENCIAL
EM SÃO PAULO
CONCEITO E EXPERIÊNCIA
DO CLIENTE:**

A ALAVANCA DO FATURAMENTO

3 dias intensivos de muito conhecimento

Aprenda na prática a implantar em seu negócio as melhores estratégias e tendências, com profissionais e chefs renomados da nova gastronomia. Tudo isso em uma imersão presencial completa: 3 dias com palestras, rodadas de mentorias, experiências gastronômicas e MUITO networking.



Fale conosco

atendimento@eggeduca.com

(11) 4861-4077

(11) 91158-3972 (Whatsapp)



Pinheiros, São Paulo/SP

Rua Henrique Monteiro, 121

TURMAS ABERTAS 2023



CURSO

RESTAURATEUR MASTER

ONLINE - AO VIVO

Conheça as técnicas e tendências do mercado e se torne um Restaurateur de sucesso da nova gastronomia, no curso que já formou mais de 5 mil empresários e gestores no Brasil.

Domine todo o processo produtivo que envolve a experiência da alimentação e todas as técnicas de gestão de processos para gerar bons resultados financeiros para a empresa.

CURSO

CHEF EXECUTIVO

ONLINE - AO VIVO

CURSO

GERENTE DE RESTAURANTE

ONLINE - AO VIVO

Aprenda como liderar sua equipe, escolher os melhores colaboradores e a trazer os melhores resultados para o negócio.

O curso orienta todo o processo de gestão do CMV e a importância de cada uma das etapas, que envolvem, por exemplo, montagem de ficha técnica, gestão de estoque e ter um sistema como aliado.

CURSO

CMV - FERRAMENTA APLICADA

ONLINE - AO VIVO

CURSO

FINANÇAS PARA RESTAURANTES

ONLINE - AO VIVO

Domine a gestão financeira do seu negócio, faça análises de relatórios, planejamento de contas, processos de auditorias operacionais, rotinas administrativas, entre outros fatores importantes e mantenha o seu financeiro sempre saudável.

SUMÁRIO/

EDIÇÃO 227 - ANO 20
FOTO DE CAPA RJ CASTILHO

COUVERT

- 10** O CROQUETE DO RANCHO PORTUGUÊS

COLUNISTAS

- 14** BAZAR, POR CLAUDIA ESQUILANTE
16 ATACAMA, POR CECÍLIA PADILHA
18 CHÁS E ERVAS NA ONDA DOS FERMENTADOS, POR CARLA SAUERESSIG
22 SLOW FOOD, POR ALEXANDRA DUARTE
24 AZEITES, MITOS E CURIOSIDADES, POR ANA BELOTO

REPORTAGENS

- 20** AO VIVO MINAS, O MAIOR E MELHOR CIRCUITO GASTRONÔMICO DO PAÍS CHEGA A BELO HORIZONTE
32 A ENOGASTROMIA NO TOPO. ALMOÇO ESPECIAL NO FASANO, COM VINHOS DE 100 PONTOS
42 TRIBUTO A GIOVANNI MOMO
44 OS 20 ANOS DO ACONCHEGO CARIOLA
50 O PONTO CHIC COMEMORA 100 ANOS
54 A SEXTA ETAPA DE ROTAS GASTRONÔMICAS

44



50

ESPECIAL MESA SP

- 26** JOSÉ AVILLEZ
27 IVAN BREHM
28 RAFAEL CAGALI
29 MARCELLO BALLARDIN
30 MARSIA TAHÀ
31 ALESSANDRA MONTAGNE

CADERNO DE BEBIDAS

- 75** VODCA ESPECIAL, VIDEIRAS QUE CONSUMEM MENOS ÁGUA E O UÍSQUE BRASILEIRO
76 OS VINHOS DE FERRER MIRANDA
78 PARA RECHEAR A ADEGA

COLUNISTAS

- 82** ABS-RS E O PAPEL DO SOMMELIER
83 CHORO DA VIDEIRA E A FEIRA DE VINHOS DO BRASIL

SEÇÕES

- 10** CARTA DO EDITOR
11 #MEUCOMENTARIONAPDM
84 O MELHOR DAS CIDADES
88 GUIA DE ENDEREÇOS
90 ÚLTIMA MORDIDA - LARANJA DO KIBUTZ,
POR CLARICE REICHSTUL

BEBA COM MODERAÇÃO



A IMPORTADORA DOS MELHORES VINHOS



Sassoalloro, o supertoscano com a assinatura da família Biondi Santi

Poucos vinhos italianos combinam tradição e modernidade tão bem quanto o Sassoalloro. Ele é elaborado com o prestigioso clone da uva Sangiovese que deu origem ao primeiro Brunello di Montalcino, o famoso BBS11, e combina aromas de frutas silvestres e um toque terroso com um gastronômico frescor no palato. Ao provar uma taça de Sassoalloro, é fácil entender porque ele é o supertoscano preferido de tantos enófilos.



MISTRAL, A IMPORTADORA DOS MELHORES VINHOS

Compre pelo telefone: (11) 3174-1000
ou acesse nosso site: www.mistral.com.br

CARTA DO EDITOR/

POR RICARDO CASTILHO
rcastilho@prazerestadamesa.com.br

POLÍTICA DE ESTADO

O leitor Renato Prestes mandou uma mensagem para a redação em que chama atenção para um assunto que não pode mais ser tratado como secundário: a participação da gastronomia e do turismo como política de estado. Forte propulsor da economia de vários países, o Brasil ainda engatinha no turismo internacional. Somos detentores de belezas naturais, de cidades com boa infraestrutura, temos bons profissionais de gastronomia e restaurantes de ponta, mas não recebemos investimentos e políticas contínuas que agreguem e fortaleçam o setor. O que vemos sempre são iniciativas isoladas, e muito discurso. Na campanha política que tratou de diversos assuntos menores, nada foi falado sobre investimentos e apoio ao turismo e à gastronomia. Para nossos governantes, o problema quase não existe.

Por isso, iniciativas como a do Governo do Estado de São Paulo, que criou neste ano sete Rotas Turísticas, nas quais os ingredientes belezas naturais e culinária ganham destaque, merecem todos os aplausos. As rotas – nessa edição estamos publicando a sexta etapa, que abrange as Regiões Turísticas Encantos da Anhanguera Central e Serra do Itaqueri –, valorizam o trabalho do pequeno produtor e criam alternativas para as férias e os passeios das famílias. Com elas, ficamos conhecendo produtores artesanais de queijos, embutidos, cervejas e destilados, entre outros, mas também foram revelados pratos típicos que fazem a fama das cidades e são motivo de orgulho. Se um dia – oxalá! – isso se repetir pelo Brasil, de maneira organizada e com união, teremos geração de empregos, uma vida mais sustentável, com as pessoas permanecendo em suas cidades e não precisando migrar para as capitais, e com isso, uma concorrência mais equilibrada com outros destinos de turismo pelo mundo.

Nesta edição, também contamos a história e celebramos os 20 anos de Aconchego Carioca, de Kátia Barbosa, a carioca que conquista pelo sorriso e por uma comida que conforta a alma. E trazemos os bastidores de uma superdegustação de vinhos, com os ícones Château Haut-Brion e La Mission Haut-Brion.

Forte abraço, no aguardo dos comentários do leitor, lembrando: eles podem valer uma garrafa de um dos vinhos especiais da argentina Terrazas de Los Andes.



#MEUCOMENTÁRIONAPDM

USE #MEUCOMENTÁRIONAPDM NA HORA DE POSTAR NAS REDES SOCIAIS. TENHA SUA FRASE PUBLICADA E AINDA A CHANCE DE GANHAR UM VINHO



Diretor Editorial

Ricardo Castilho
rcastilho@prazerestamesa.com.br

Diretor de Publicidade

Georges Schnyder – georges@4capas.com.br

Diretora de Marketing e Eventos

Mariella Lazaretti – mariella@4capas.com.br

Diretora de Conteúdo

Cláudia Esquilante
claudia.esquilante@prazerestamesa.com.br

Diretor de Arte

André Clemente – andre@prazerestamesa.com.br

Tratamento de Imagem/Arte Finalista

Silvio Rogério da Silva – silvio@prazerestamesa.com.br

Fotógrafo

Ricardo Castilho Júnior – rjcastilho@prazerestamesa.com.br

Ricardo D'Angelo

Colunistas Especiais

Didu Russo, Jorge Lucki e Leandro Baena (vinho), Ana Beloto (azeite), Cecília Padilha (viagem), César Adams (charutos e destilados), Carla Saueressig (chá) e Instituto da Cerveja (cerveja).

Revisão – Ruth Figueiredo

Marketing e Eventos
Marcelo Tavares – Coordenador de Marketing – marcelo@4capas.com.br

Web

Nikoly Rodrigues

Administração

Raquel Sena – raquel@4capas.com.br

PUBLICIDADE

Executiva de Contas: Agnes Paschoal – agnes@4capas.com.br

Gerente Eventos de Premiação: Luciana De Felice – luciana@4capas.com.br

Gerente Revista Prazeres da Mesa e Institucional: Sadako Sigematsu sadako@4capas.com.br

Coordenadora de Publicidade:

Patrícia Teodoro – patriciaeodoro@4capas.com.br

Representantes

Rio de Janeiro Arara Azul Comunicação (21) 99208-9246; Paraná Grupo de Representação Publicitária, tel. (41) 3362-3627/8415-6339; Bahia Ponto de Vista Marketing & Comunicação, tel. (71) 3334-3277 / 9972-5168; Rio Grande do Sul Sérgio Rodrigues Assessoria em Comunicação e Marketing, tel. (51) 3028-7049 / 9997-8006; Espírito Santo Brand Comunicação Empresarial, tel. (27) 3082-0160 / 8819-2404; Prazeres da Mesa (ISSN 1678-968X) é uma publicação mensal de Prazeres da Mesa Sociedade Simples:

Rua General Almírio de Moura, 780 – CJ 33, CEP 05690-080, Vila Tramontano, São Paulo, SP, Tel. (11) 3021-3552.
E-mail: sac@prazerestamesa.com.br.

Distribuidora: RAC Mídia (11) 98145-7822 – contato@racmida.com.br.

Assinaturas tel. (11) 3512-9451, assineprazerestamesa.com.br
Impressão Esdeva Indústria Gráfica LTDA, Av. Brasil 1.405, Poco Rico, Juiz de Fora, MG (contato – Gardel 11-98404-4738)

Fale com a Prazeres da Mesa
redacao@prazerestamesa.com.br



VILA ANÁLIA

Ver a Zona Leste na revista é motivo de orgulho para seus moradores que tantas vezes se veem discriminados em relação a outras regiões da cidade. Parabéns e obrigado.

José Carlos Pinto, São Paulo, SP

O Vila Anália é realmente um sucesso. Já fui a todos os seus restaurantes, e adorei. Só que poderiam cobrar um pouco mais barato.

Adelia Novato, São Paulo, SP

Ainda veremos o dia em que não mais existirá periferia. A comida boa está em toda parte, não necessariamente apenas nos grandes empreendimentos. Procurem e encontrão em Santana, Pirituba, Osasco. Saiam mais vezes do eixo Jardins-Pinheiros.

Renata Soares, São Paulo, SP

MELHORES DO MUNDO

Na última campanha política pouco ou quase nada foi falado sobre turismo e gastronomia. Com isso, o Peru continuará dando as cartas e mandando na

CARTA PREMIADA

Resistir, e com qualidade. Assim é como vejo a Prazeres da Mesa. Em um período no qual a mídia perdeu espaço para falsos influenciadores e caçadores de likes, a publicação se mantém íntegra, com reportagens interessantes e buscando valorizar cada vez mais a gastronomia brasileira. Conheci parte da equipe em Campos do Jordão e fui muito bem tratada. Eu, que sou apenas uma cozinheira amadora. Continuem fazendo esse trabalho maravilhoso.

Regina G. Noriega, Campos do Jordão, SP

Linda mensagem Regina, e para retribuir, estamos lhe enviando uma garrafa do vinho **TERRAZAS de Los Andes Malbec Reserva**, que mostra a expressão do terroir, a vivacidade e a elegância de uma coleção única de vinhedos de altitude. Vinho produzido de maneira sustentável, em harmonia com a natureza e as comunidades locais, em Mendoza, na Argentina.

América Latina. Se já não bastasse a desunião de nossos cozinheiros, o descaso político nos leva a um papel secundário. Já viajei por todos os principais países da região e não encontrei, entre esses premiados nas diversas listas, nada que se compare ao D.O.M, ao Oteque ou Evvai, por exemplo. Veja que essas casas, sem dúvida, são muito melhores do que várias outras, estão em posições de pouco destaque. Imaginem se elas tivessem apoio, dos colegas de profissão, inclusive.

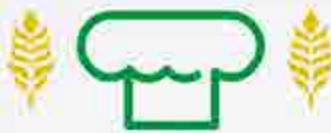
Renato Prestes Jr., São Paulo, SP

QUANDO O ESTADO DE MINAS GERAIS TERÁ VEZ NA REVISTA?

Solange Moraes, Belo Horizonte, MG

Nota da redação: Minas sempre teve espaço na revista, inclusive arrebatando vários prêmios neste ano no Melhores da Gastronomia. E vamos fazer o Mesa Minas, o mais importante evento de culinária do estado. Mas estamos de olho e sempre vamos valorizá-lo.





MONDIALE



**Conheça
nossos produtos**

Barbecue • Batata chips
Cebola caramelizada
Calda de caramelo • Geléias
Maionese simples e temperada
Massas secas e recheadas
Molhos para lanches e massas
Picles de cebola
Relish de pepino
Tortas salgadas e doces

A **Mondiale** é especialista em fornecer os melhores produtos para grandes redes. Estamos presentes em mais de **1 milhão de refeições** entregues mensalmente a centenas de lanchonetes e restaurantes no Brasil, por meio de nossos clientes:

América • Bom Beef Burgers by Netão • Bullguer • La Pasta Gialla • Z Deli

COUVERT / RANCHO 53

POR CLAUDIA ESQUILANTE
FOTO MARIO RODRIGUES



ORANCHO Português 53 é parada obrigatória para quem passa na Rodovia Castelo Branco, na altura do km 53, obviamente. São 24 anos de história, em um charmoso “castelinho”, que é facilmente avistado da estrada. Quem acompanha essa trajetória desde o início é o chef da casa, José Maria, que veste a camisa do restaurante e ajuda na criação dos pratos, tipicamente portugueses. No cardápio, figuram mais de 17 opções de bacalhau, que podem ser consumidas na sala “Dom Henrique”, na sala “Dom Manoel” ou na deliciosa varanda, área mais nova do Rancho, em que pets são mais do que bem-vindos. A casa conta ainda com um empório supercompleto, uma deliciosa adega, lanchonete para pequenos lanches, e fábrica de pastéis de nata. As entradinhas fazem muito sucesso e, além dos tradicionais bolinhos de bacalhau, o croquete de carne é imperdível. Bem temperadinho, sequinho e muito crocante. Impossível comer um só! Não à toa, foi o nosso escolhido para o couvert desta edição.

RANCHO 53 – Rua Nossa Senhora da Penha, no 1 – Bairro Ronda, km 53, Rodovia Castelo Branco, tel. (11) 4136-1381 e (11) 97431-4439; @ranchoportuguês53



BAZAR/

POR CLAUDIA ESQUILANTE claudia.esquilante@prazerestdamesa.com.br
FOTOS RJ CASTILHO e DIVULGAÇÃO



A Smoke House é a nova linha residencial de defumadores da Artmil, uma das principais empresas do mundo da brasa e defumação do país. Os modelos mantêm o mesmo design e características da linha normal, porém esses são mais compactos, pois foram projetados para atender a demanda de um público que tem pouco espaço, mas gosta de defumar ou de preparar em casa o próprio churrasco. O produto foi desenvolvido em parceria com a fera da brasa e do churrasco, Fagner, o "GG Brasa", que é o embaixador da linha. Disponível em dois modelos: Table – versão para mesa ou balcão (1039 x 450 x 1086 mm); e Pit – completo (463 x 430 x 508 mm), com chapa de aço carbono de 1,5 milímetro. Ambos são pintados com tinta preta de alta temperatura, possuem termômetro e grelha. Também podem ser utilizados como churrasqueira. O cocho para carvão é opcional e pode ser adquirido à parte.

Mais informações: tel. (15) 99730-7910, [@artmilloficial](http://artmill.com.br)

Para facilitar o trabalho dos chefs de plantão, chega ao mercado a Linha Home, da My Sous Vide, que conta com três itens. A linha é indicada para residências ou pequenos comércios. Termocirculador (aparelho de aquecimento da água para técnica de sous vide – cozimento de alimento ensacado em plástico, que possibilita o preparo sem a perda de sucos). Possui display em LED, ajuste de temperatura e timer de até 99 horas. Com potência de 1200 w. Indicado para volume de água de até 30 litros.

Cuba Home User, transparente, tem tampa com abertura para encaixe do termocirculador. De policarbonato, com capacidade para 12 litros (32 x 26 x 20 cm). Seladora a vácuo Home User, com bombas de vedação duplas, botão pulsar e grau de vácuo (entre 0,7 e 0,09 BAR), sela sacos de até 32 centímetros. Compartimento de rolo e instalação de corte de segurança. A empresa também comercializa a Linha Sous Vide PRO, que é uma linha profissional voltada para restaurantes e afins. Nessa linha, o cliente também encontra o Sous Vide Cuba (termocirculador – com capacidade para 60 litros e potência de 2000 w), transparente, de 25 litros, e seladora para sacos de até 41 centímetros. [@mysousvidebr](http://mysousvide.com.br)



A empresa São José, fundada em 1968, em Santa Rita de Ouro Preto, Minas Gerais, é uma das maiores mineradoras de talco do país, além de produzir uma linha em pedra-sabão voltada para a gastronomia. São várias e lindas as peças que compõem seu portfólio, como: pratos, copos, molheiras, panelas, formas para pizza, pedras para carne ou fondue, bowls, assadeiras, entre outras. A São José também faz projetos especiais com peças sob medida, que são naturalmente antiaderentes, resistentes a temperaturas de até 1000 °C. Ela também absorve e libera o calor lentamente e não altera o sabor dos alimentos. Detalhe: o produto libera cálcio, magnésio, ferro e manganês, que, segundo o fabricante, são minerais benéficos para o organismo humano. A empresa além de vender em várias lojas pelo país também exporta seus produtos para vários outros, como Argentina, Uruguai, Canadá, Estados Unidos e Itália.

Mais informações: WhatsApp, tel. (31) 99533-3390, [@saojosepedrasabao](http://saojosepedrasabao)





A marca Hamilton Beach, com mais de 100 anos de existência, e que agora está sob a gestão do Ascensus Group no Brasil, conta com mais de 48 itens no segmento casa, cozinha e utensílios domésticos. A empresa acaba de ampliar seu portfolio com mais dois lançamentos. Voltados para os amantes de café, a Chaleira Elétrica Pescoço de Ganso Prata, pode ser utilizada para café ou chá, possui base giratória de 360 graus e fornece um fluxo contínuo de água quente, ideal para uma distribuição homogênea. Conta também com termostato integrado e desligamento automático. Sua capacidade é de um litro. A outra novidade fica por conta do Moedor de Café que possui 18 configurações de moagem de grossa a fina, seletor de 2 a 14 xícaras para moer a quantidade exata de café, topo removível para fácil limpeza com escova incluída, desligamento automático, recipientes e tampas que podem ir à máquina de lavar louça, grande funil de grãos removível com tampa, exterior em aço inoxidável e capacidade de armazenagem de 135 gramas de café. A empresa oferece três anos de garantia de seus produtos, que podem ser adquiridos na loja oficial da marca www.hamiltonbeach.com.br

Com mais de 76 anos de atuação no mercado brasileiro de eletroportáteis, a Black+Decker lança a linha Freestyle™. Dessa vez, a empresa apostou no minimalismo. Com design moderno, elegante e compacto, podem ser guardados em espaços reduzidos, garantindo maior praticidade no uso diário. A linha é composta por oito itens e destacamos aqui alguns adequados a sua cozinha ou escritório. É o caso da cafeteira individual CM01, que possui reservatório de 400 mililitros, filtro permanente e potência de 600 w. Acompanha copo térmico de inox, com vedação na tampa e suporte para xícaras. Somente na cor cinza ou laranja. Já o 2 em 1 LP320 – liquidificador e processador, vem com dois copos SAN BPA free, de 300 mililitros e 600 mililitros, e duas tampas flip-top, com vedação. Conta ainda com duas velocidades, além da função pulsar, trava de segurança, base e lâmina removível angulada, de aço inox, corpo em inox e base antiderrapante. Potência de 300 w. Por sua vez, a panela elétrica com cooktop PC700, de alumínio, com revestimento antiaderente, tem capacidade de até 2,5 litros e tampa de vidro. Tem base antiderrapante e aquecedor com desligamento automático. Possui luz indicadora de funcionamento e dois níveis de temperatura (350 e 700 w), com potência de 700 w.

[@blackanddeckerbrasil](http://blackanddeckerbrasil.com.br)



As batedeiras da KitchenAid são o sonho de consumo dos aficionados de cozinha, graças a seu design e desempenho. E a empresa acaba de lançar a Blossom Design Series, que tem como diferencial a cor verde-tomilho, com acabamento acetinado aveludado. Mas o toque especial dessa edição está na linda tigela de cobre martelado, que, segundo a marca, o consumidor pode optar por deixá-la oxidar naturalmente ou mantê-la sempre brilhante, polindo-a com produtos apropriados. "Queríamos projetar uma batedeira que refletisse a jornada única dos consumidores no decorrer do tempo – como uma ferramenta que cresceu e evoluiu junto com eles", diz Dan Valenti, vice-presidente e gerente-geral da KitchenAid. Acompanha batedor plano, de massa, de massa folhada com raspador e gancho, todos de aço inoxidável.

[@kitchenaidbrasil](http://kitchenaid.com.br)



VIAJANDO COM CECÍLIA / IMERSÃO NO ATACAMA

POR CECÍLIA PADILHA

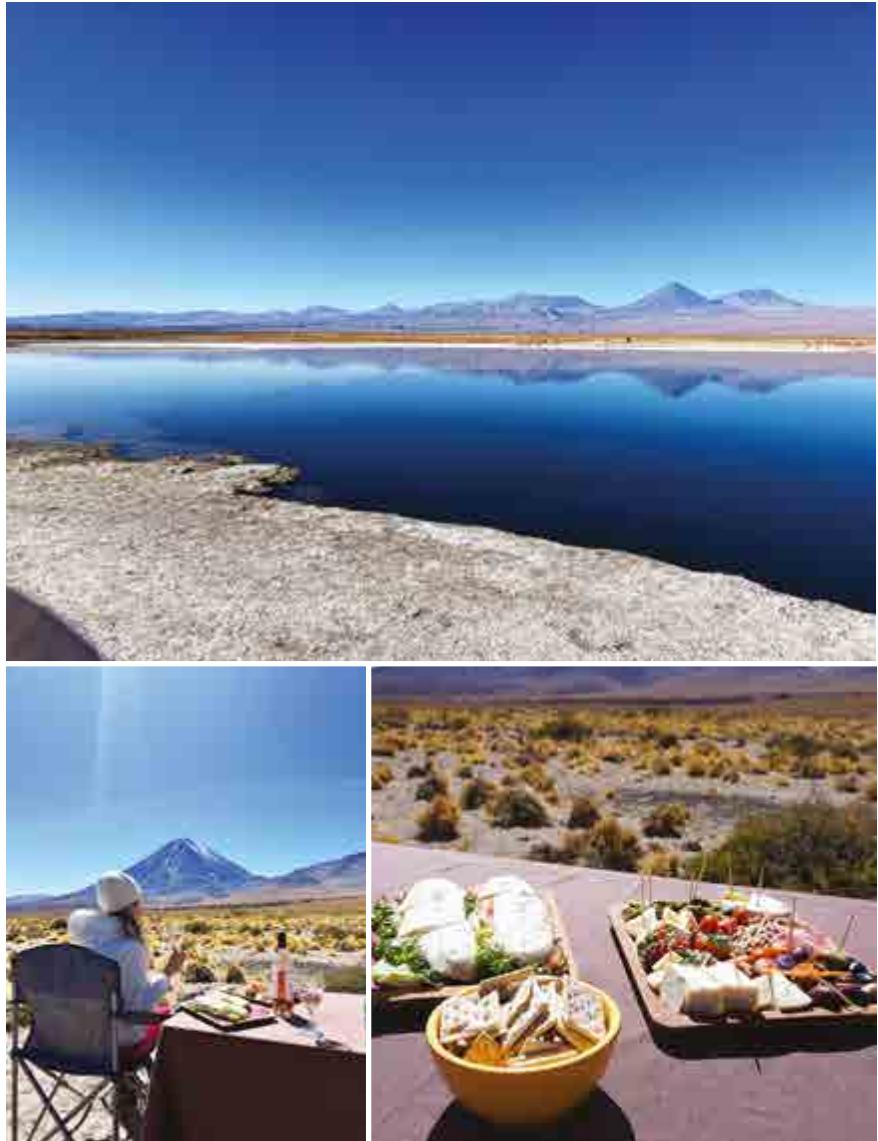
O Atacama não é apenas um dos desertos mais altos, é também um dos mais áridos do mundo. Justamente por causa de sua altitude, as correntes marítimas não chegam até ele e o clima, muito seco, domina a região. Apesar disso, conhecer suas paisagens é, sem dúvida, uma experiência de vida

Para chegar a San Pedro de Atacama, um pequeno oásis no meio desse belíssimo cenário, deve-se voar até Calama e, de lá, pegar um transfer de pouco mais de 30 minutos até a cidade. Com toda a sua rusticidade, afinal, a cidade é repleta de restaurantes e lojas familiares, sendo grande parte de viajantes que ali chegaram e decidiram não mais regressar. Assim, há também por lá opções de hotéis cinco estrelas.

O Hotel Tierra é um desses, com arquitetura moderna, desenhada de forma certeira para valorizar ainda mais todo o cenário a sua volta. O vulcão inativo Licancabur, ao fundo, completa a decoração. Seu sistema all-inclusive engloba pratos autorais em todas as refeições, muito bem servidos à la carte. Opções de peixes fresquíssimos, frutos do mar diversos, cortes nobres de carnes, com os mais variados acompanhamentos, são algumas das sugestões, sempre com um toque da culinária local, que se assemelha bastante à peruana. No plano das bebidas, incluindo as alcoólicas, que vão de vinhos a drinques autorais, também podem ser consumidos à vontade. Apenas a seleção de bebidas premium é cobrada à parte.

A piscina conta com a vista de paisagem belíssima, porém, durante os meses de frio são recomendadas a indoor, climatizada, ou a jacuzzi externa, com vista para o vulcão. Uma ida ao SPA, para massagem ou algum tratamento no fim de tarde, após um dia de esportes ou passeios também é bem recomendada.

No valor da diária do hotel são inclusas as excursões feitas exclusivamente para os hóspedes, em grupos de poucas pessoas. São diversas as opções, à escolha, de diferentes níveis de intensidade, podendo ir do grau 1, de dificuldade, ao 5. O recomendado é que nos primeiros dias sejam evitados os passeios de altitudes muito elevadas, que podem ultrapassar os 4.800 metros, em



razão de ocasionar mal-estar, falta de ar e outros problemas de saúde. O ideal é começar com passeios pelas proximidades da cidade, como um ônibus abandonado desde a década de 1960, que virou tendência fotográfica depois que viralizou uma foto de um brasileiro no local. Atualmente, apenas brasileiros procuram o ponto em busca do click perfeito. Outra opção interessante é a visita ao salar Atacama, belíssimo e repleto de flamingos de três espécies distintas,

cujas cores contrastam com a paisagem, em um visual inesquecível. Toda a fauna e flora local são bastante preservadas de possíveis danos ambientais. Não se pode aproximar, alimentar os animais, nem pisar em locais protegidos.

Imperdível também, ainda em altitude moderada, é nadar na Laguna Cejar, que em alguns pontos possui níveis de sal superior aos do Mar Morto, o que faz com que a flutuação do visitante seja natural no lugar.



O clima seco faz a pele ficar naturalmente ressecada e, em contato com o sal, pode ocasionar ardência e ainda mais ressecamento. Por causa disso, não é recomendado beber da água, e abrir os olhos durante o mergulho está fora de cogitação. Opções de passeios a cavalo, trekking, escalada e esportes diversos, para níveis de várias intensidades, também estão disponíveis.

A partir do terceiro dia, passeios como aos Geiseres del Tatio, são praticamente

mandatórios para quem está na região. É recomendada a saída por volta das 6 da manhã, para que depois de pouco mais de uma hora de direção venha a recompensa: um espetáculo de muito vapor quente, que sai do solo vulcânico por buracos repletos de água e contrasta com o ar em temperaturas que chegam a 20 graus negativos, no inverno. E, como a saída para o passeio é muito cedo, termina com o café da manhã com mais uma paisagem magnífica e com

a possibilidade da presença de vicunhas e pássaros diversos ao fundo. Gaivotas sem muita cerimônia podem tentar juntar-se à refeição, porém, os guias são enfáticos quanto à preservação do local – não se podem alimentar os animais.

Depois das atividades do dia, é só relaxar na varanda do quarto, com uma taça de vinho, a vista panorâmica de frente para o vulcão, e a certeza de que os dias pelo deserto ficarão para sempre na memória.



CHÁ E ERVAS/ NA ONDA DOS FERMENTADOS

POR CARLA SAUERESSIC

A versatilidade dos chás e da erva-mate para fermentados é apaixonante

Ambos tomamos quentinhos, geladinhos, usamos como ingredientes para doces, salgados, drinques, sucos e ainda podemos fazer com eles bebidas fermentadas. Quem já ouviu falar de kombucha? “Uma bebida milenar fermentada com o auxílio de uma cultura de bactérias e leveduras selvagens provenientes de um chá ou de uma infusão, podendo ser saborizadas com frutas e especiarias.” Copiei a explicação do livro Fermentação à Brasileira, Ed. Melhoramentos, de Fernando Goldenstein Carvalhaes e Leonardo Alves de Andrade, os maiores craques, pesquisadores, estudiosos e experimentadores do Brasil, as feras em fermentações selvagens e no resgate das nossas “origens fermentadas”.

Em 2015, ganhei uma “mãe de kombucha”, scoby, da querida amiga Neide Rigo. Ainda vou escrever sobre a Neide, aguardem... Ela também deu a primeira “mãe de kombucha” para os Guris, Leo e Fernando, plantando neles a semente da Cia. dos Fermentados, a empresa que criaram juntos, composta pela Escola Fermentare e a indústria de fermentados. A Cia. dos Fermentados fabrica kombuchas, vinhos, sidras, vinagres, conservas de vegetais e outras bebidas não convencionais.

Como eu queria ter kombucha para comercializar na Loja do Chá e não tinha tempo para fabricá-la, fui atrás dos Guris, pois fiquei sabendo que estavam produzindo a bebida para vender. Eles tinham iniciado a produção, naquele 2015, incentivados por um amigo que não queria mais

ganhar kombucha de presente e comprou a primeira garrafa. Até 2016, não existia legislação sobre kombucha – eu comprava da Cia. dos Fermentados e vendia como um refrigerante natural à base de chá e erva-mate. A Loja do Chá foi a primeira a vender kombucha e a dar scoby para quem quisesse. No primeiro curso de sommelier de chá do Brasil, organizado por Sonia Yamane e por mim, começávamos as aulas servindo kombucha feito pelos Guris e todos os alunos saíam com uma “mãe de kombucha”, da Neide Rigo, para fazer a sua bebida em casa. Era tudo novo.

Os Guris cresceram e a sala do apartamento, de 15 metros quadrados, ficou pequena para eles e todas as experimentações e produtos. Eles precisavam de um lugar, e o mercado, de uma legislação que oficializasse o kombucha. Já havia outras pessoas produzindo também, e o Leo, então, fundou a Associação Brasileira de Kombucha – a Abkom, buscando viabilizar o registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Mapa) e criar o padrão de identidade e qualidade do kombucha – PIQ. De 2017 a 2019, muitas trocas de e-mails, muitas reuniões em Brasília, até sair a redação da lei. Então, foi convocada audiência pública pelo Diário Oficial, para leitura da lei na presença de representantes de grandes indústrias cervejeiras, de refrigerantes, acadêmicos e “kombucheiros”. Foram 12 horas de reunião, para, enfim, em 17 de setembro de 2019, ver publicada a Instrução Normativa número 41, que oficializava o kombucha como a primeira bebida fermentada não alcoólica no Brasil.

Em meio a tudo isso, eu dava minhas ideias de comidas e os Guris acatavam e faziam – temos uma parceria leal e sabrosa. Além de kombucha, juntos fabricamos uma compota de lichia com folhas de chá preto do Sítio Shimada: a produção

de lichia havia sido excepcional no Sítio Shimada, e foi muito bom aproveitarmos a safra. Depois do apartamento minúsculo, enchente, incêndio e quatro mudanças de endereço, hoje a Cia. dos Fermentados está instalada em uma planta fabril que produz, além de muitos fermentados, nove marcas de kombucha para terceiros.

A partir de pesquisas, experimentações, aulas, saiu, em 2020, o primeiro livro dos Guris: Fermentação à Brasileira – que vivo consultando e que cito no início desse texto. Um maravilhoso guia que recomendo ter, para entender os princípios básicos da fermentação. Os Guris não param, e em 2022, veio o segundo: Açúcar, Álcool e Vinagre – Celebrando a Arte da Fermentação, pela Editora Fermentare. Nesse livro, tenho uma pequena participação, contando sobre os famosos vinhos e dos ovos no vinagre que minha mãe fazia.

O que se pode produzir fermentando chá e erva-mate além de kombucha?

“Vinho” de erva-mate, vermute com base de “vinho” de erva-mate, “vinho” de chá verde cofermentado com amoras, vinagre de chá ou de erva-mate, picles de vinagre de chá e de erva-mate, laphet – reaproveitando as folhas de chá e de erva-mate que foram infusionadas – fermentação láctica anaeróbica como chucrute – macerar a erva-mate e colocar no vermute para dar um sabor tânico e herbal.

Se converso com os Guris ou vou visitá-los, me emociono lembrando minha infância e vivendo essa festa que é comer e beber em sua companhia. Sem falar nos ensinamentos e experiências que compartilham com todos, revelando todo o seu conhecimento aos que queiram se aventurar nesse mundo maravilhoso da fermentação.

Para comprar os produtos e livros, basta acessar o site ciadosfermentados.com.br e “fermentem-se”!





A ESCOLHA
DOS MELHORES.



A SOLUÇÃO PERFEITA PARA
AMBIENTES PROFISSIONAIS.

SAIBA MAIS EM:





Apresenta

I MESA

_ AO VIVO _

MINAS GERAIS

Minas e o futuro: a evolução da cozinha de afeto

Depois do abraço que foi o Mesa SP, chegou a hora de demonstrar o afeto em Minas Gerais. Esse é o tema deste ano que vai reunir na Faculdade Arnaldo grandes nomes de nossa gastronomia. Será nos dias 29 e 30 de novembro. Estarão presentes Leo Paixão, Flávio Trombino, Emanuel Bassoleil, Dario Costa, Thiago Cerqueira, Nayara Faria e Ivo Faria, Heaven, Marcelo Pace, Pedro Frade, Jimmy Ogro, Babi Frazão, Gui Mello, Caio Soter, Petterson Tonini, Jorge Ferreira, Gui e Gaby, Caetano Sobrinho, Taina Moura, Arlen Fortes, Fabiana Rodrigues, Henrique Gilberto, Camila Dutra entre outros. Acompanhe a programação em nossas redes sociais.

DIAS 29 e 30 de Novembro
Faculdade Arnaldo
Praça Arnaldo Janssen, 200, Funcionários, Belo Horizonte, MG

Realização



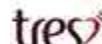
Correalização



Patrocínio



Apoio



Hotel Oficial





SLOW FOOD/ RECEITA COMO NARRATIVA E TRADIÇÃO

POR ALEXANDRA DUARTE

Cultura alimentar indígena do sertão do Ceará é inventariada em publicações por meio do projeto Território e Cultura Alimentar no Ceará

Começou nas reuniões on-line do Slow Food, durante a pandemia. Nas, passamos a ter esse olhar para desenvolver a guarda de nossa cultura alimentar, desses alimentos que estão desaparecendo de nossa mesa.” Eleniza Tabajara, do povo Tabajara do Sertão dos Inhamuns, Quiterianópolis, moradora da Aldeia Fidélis e articuladora local no projeto Território e Cultura Alimentar no Ceará relembra como ele começou. Além do povo Tabajara do Sertão dos Inhamuns e Tremembé da Barra do Mundaú, ambos do Ceará, uma equipe diversa de parceiros institucionais de várias regiões do Brasil participou do projeto.

Desde os anos 1980, o povo Tabajara tem-se organizado na luta pelo resgate de seu território e para ser reconhecido como indígena. Mesmo com ameaças constantes, manteve-se agricultor. São guardiões e defensores de sementes nativas e conhecimentos ancestrais ligados à agrobiodiversidade, o que lhes garante a subsistência e soberania alimentar dos povos, mesmo nas condições adversas do semiárido.

“Como estamos no sertão todo, nosso povo vive da agricultura, dos quintais produtivos, e criando animais de pequeno porte, ovelha, galinha e porco. E nós valorizamos muito a terra e o que ela nos dá”, diz Eleniza. A fala dela vai ao encontro do que foi observado por Gabriella Pieroni, especialista em patrimônio alimentar e articuladora do projeto, em seu texto introdutório à publicação do Inventário Participativo da Cultura Alimentar: “A ligação afetiva dos Tabajaras do Sertão dos Inhamuns com a terra, ciclos agrícolas e cultivares, além da criação de animais, caça e pesca, os constitui e é o principal aspecto reivindicador de sua identidade indígena”.

O CHOURIÇO DOCE

“Culinária é igual tradição para nós, em seu valor. Culinária é se empregar na receita, no preparo de uma comida boa que, depois, se saboreia.” Essa definição, lembra Eleniza, surgiu durante o processo do inventário e coloca a cozinha como elemento central da cultura Tabajara. E é a essência do ritual que envolve a receita do chouriço doce.

Os Tabajaras têm profundo respeito e admiração pelos idosos aos quais chamam de “troncos velhos”, afinal são eles os guardiões dos saberes, entre os quais estão as receitas culinárias que, por meio de narrativas orais, vêm sendo transmitidas às gerações mais novas.

Uma receita repassada oralmente é, antes de tudo, uma história

que avança no tempo.

O chouriço doce é uma dessas receitas que reúnem os troncos velhos e a juventude Tabajara em um momento de aprendizado, recompensa e prazer. Matar o porco é um ritual duro, mas necessário à sobrevivência. Depois da morte do animal, o sangue é escorrido e batido, para não coalhar. Em seguida, deve ser usado: “É um aproveitamento que fazemos do sangue do porco. Cozinhamos o sangue e ele vai junto a rapadura preta, castanha-de-caju assada e pisada (móida, mas aqui pisamos), leva pimenta-do-reino, tem gente que gosta bem apimentada, mas a pimenta é para temperar. E vai

também farinha de mandioca e banha de porco”. Narra Eleniza, que também confirma que o sabor e a textura lembram o brigadeiro, porém, é um alimento nutricionalmente mais rico, ancestral e com imenso valor cultural. Mesmo assim, ela conta que ele é consumido em pequenas quantidades e só é feito quando se matam porcos, o que é muito comum como ritual de fim de ano, ou durante celebrações, quando se reúnem os familiares vindos de outras aldeias.

Eleniza aprendeu a receita com uma tia-avó: “Quando vamos fazer, os mais jovens estão sempre lá, os que gostam de

cozinhar já vão aprendendo, os outros ficam para raspar a panela”. O doce cozinha lentamente e o ponto é quando a mistura começa a desgrudar da panela. É muito apreciado como sobremesa ou, como aperitivo, quando chega uma visita. O chouriço doce é feito coletivamente e é uma das várias receitas e preparações que foram registradas no Inventário Participativo da Cultura Alimentar Tabajara do Sertão dos Inhamuns, que está disponível para download no site do Slow Food Brasil.



FOTO: NANE SAMPAIO



TRAMONTINA

HOSPITALITY

Detalhes que fazem a diferença

na hora de fazer bem feito no seu negócio.



Conheça a Fritadeira Elétrica da linha América:

- Facilidade de limpeza pela mobilidade da resistência.
- É countertop e monofásica



- Torneira para retirada do óleo



- Controle de tempo e temperatura

Siga o novo perfil [@tramontinahospitality](#) e acompanhe as novidades da linha América.

TRAMONTINA

parceria para fazer bem feito



AZEITE / MITOS E CURIOSIDADES

POR ANA BELOTO*

* É especialista em azeites, principalmente os nacionais.

São muitos os mitos e as curiosidades sobre o azeite de oliva. Por exemplo: podemos fazer fritura com o azeite de oliva? O azeite pode ser aquecido até altas temperaturas?

Afrita é umas das técnicas culinárias mais difundidas no mundo e muitos estudos e pesquisas discutem o efeito para a saúde de nos alimentar de fritura. Afinal, qual o papel dos óleos e azeites no processo de fritar? O principal seria atuar como meio transmissor do calor, permitindo o cozimento do alimento ao formar uma película que envolve o insumo e o enriquece de compostos antioxidantes.

Então, seria um mito não se poder fazer fritura com azeite de oliva? Sim, é um mito. Podemos fritar com azeite de oliva. Várias investigações científicas em nível mundial demonstraram que o consumo de alimentos fritos em azeite de oliva é melhor para a saúde do que o de alimentos fritos em óleos vegetais.

Para entender essa questão, devemos saber que existem dois tipos de gordura: a saturada e a insaturada. A primeira, a saturada, encontrada em grandes quantidades nas carnes, no leite integral, nos ovos e nos produtos industrializados, pode ser prejudicial à saúde e, por isso, seu consumo deve ser moderado. A segunda tem propriedades benéficas para a saúde e pode ser encontrada no azeite de oliva – em especial, as gorduras monoinsaturadas são ricas em antioxidantes.

Vários estudos espanhóis e ingleses comprovam a afirmação de que no preparo de frituras, as gorduras monoinsaturadas – as que estão presentes no azeite de oliva – são bem mais estáveis sob altas temperaturas, mantendo as propriedades benéficas e contribuindo para a redução do colesterol ruim, o LDL.

Além de ser saudável, por ser rico em vitaminas e gorduras boas, o azeite é muito saboroso e dá um toque especial aos pratos, sendo usado nos preparos ou nas finalizações. Quando fritamos com azeite, agregamos mais sabor ao alimento e ele fica impermeabilizado para a absorção dos excessos de gordura. Experimente fazer as batatas fritas com o azeite de oliva. Além de mais sequinhas, elas ficarão com um sabor delicioso.

E agora que já desmitificamos o primeiro mito sobre a fritura com azeite, que tal falarmos mais sobre outros mitos e curiosidades a respeito do azeite?

Por exemplo, você sabia que a oliveira é uma árvore de crescimento lento e que pode viver por centenas de anos? Seus frutos, as azeitonas, são verdes no início da safra e conforme vão amadurecendo ficam arroxeadas, amarronzadas até ficarem negras – o estágio máximo da maturação. E você sabia

que a maturação influencia no sabor do azeite? Quanto mais verde estiver a azeitona, mais amargo e picante será o azeite produzido. Por outro lado, quanto mais madura, mais suave e frutado será seu sabor.

E já que estamos falando de sabor, outra curiosidade que muita gente não sabe é que, assim como as uvas, as azeitonas têm diversas variedades. Assim como o vinho é influenciado no sabor e no aroma pela uva de que ele foi feito, também o azeite tem diferentes sabores e aromas, de acordo com os tipos de azeitona com que foi produzido.

Porém, ao contrário do vinho, o azeite se deteriora com o passar do tempo e não deve ser guardado para ser consumido. O azeite é um produto sazonal, feito nos meses do outono. Como um suco de fruta, o azeite terá mais frescor, aroma e sabor próximo da data do envase. Lembre-se sempre: quanto mais novo o azeite, melhor sua qualidade.

E você já ouviu falar do azeite extraído a frio? O azeite extraído abaixo da temperatura de 28 °C é considerado um azeite prensado a frio. Essa temperatura controlada faz com que o azeite mantenha suas propriedades, preservando os componentes que lhe dão aroma e sabor. O azeite é o mais puro suco de azeitona, produzido por meio de um processo 100% natural, sem quaisquer componentes químicos.

E azeite em sobremesas? Pois é! Por ser um alimento versátil e cheio de sabores, o azeite combina muito bem não só para finalizar pratos salgados, mas também para ser usado em sobremesas, sorvetes, saladas de frutas e doces em calda. Tome nota: em uma receita que leve manteiga, por exemplo, experimente substituir essa gordura por azeite de oliva – uma colher (sopa) de azeite equivale a duas colheres (sopa) de manteiga. Experimente fazer e nos conte.

BÊ-Á-BÁ DO AZEITE

Para cada litro de azeite de oliva extraído são necessários cerca de 5 quilos de azeitonas, podendo em algumas variedades necessitar de 25 quilos para produzir 1 litro do produto.



UNGRAFTED VINES

CABERNARIO Nº8

UNGRAFTED VINES
CABERNARIO
Nº8

CABERNET SAUVIGNON



VALLEY - WINE OF ORIGIN

LIBERE SUAS RAÍCES PRIMITIVAS

WWW.CABERNARIO.COM f @CABERNARIOWINES

Aprecie com Moderação

MESA SP/

POR FLÁVIA PINHO
FOTO DIVULGAÇÃO

FERA PORTUGUÊS

Chef estrelado e empreendedor de sucesso José Avillez é uma das atrações internacionais do Mesa Tendências

Criado em Cascais, cidade litorânea pertinho de Lisboa, José Avillez não é um cozinheiro como os outros. Enquanto a maioria dos profissionais prefere a criação ao trabalho de gerenciar seus estabelecimentos, Avillez ama as duas funções com a mesma intensidade – e não são poucos os negócios dos quais ele precisa cuidar. Desde 2011, quando inaugurou a primeira unidade do Cantinho do Avillez, seu primeiro empreendimento próprio, o chef vem abrindo novas portas em ritmo frenético. Já são oito grifes, que somam 15 endereços – quatro deles ficam dentro de um complexo gastronômico, o Bairro do Avillez, no coração de Lisboa.

Estrelas Michelin, ele tem três: duas conquistadas pelo sofisticado Belcanto, na capital portuguesa, e uma pela Tasca, inaugurada em 2019, em Dubai. Tem mais: seu nome aparece no rótulo do vinho JA, produzido pela Vinícola Quinta do Monte D'Oiro, e na capa de vários livros. Sem contar os cinco programas de TV e dois de rádio dos quais o chef participou. “Não há nada que me entusiasme mais do que criar projetos e marcas, tenho sempre mil ideias na cabeça”, ele confessa.

Sua nova aposta é a cozinha dos vegetais, a base do cardápio de seu mais novo restaurante, o Encanto, inaugurado em março de 2022.

“COMO O TEMA DO EVENTO ERA O ABRAÇO, RESOLVI FALAR SOBRE O CUIDAR. PARA MIM, COZINHAR É CUIDAR DE NÓS PRÓPRIOS, DAS NOSSAS EQUIPES E DE QUEM SENTA À NOSSA MESA. SÓ ASSIM PODEMOS CUIDAR DO NOSSO MUNDO”, AFIRMA



DE CAMPINAS PARA O MUNDO

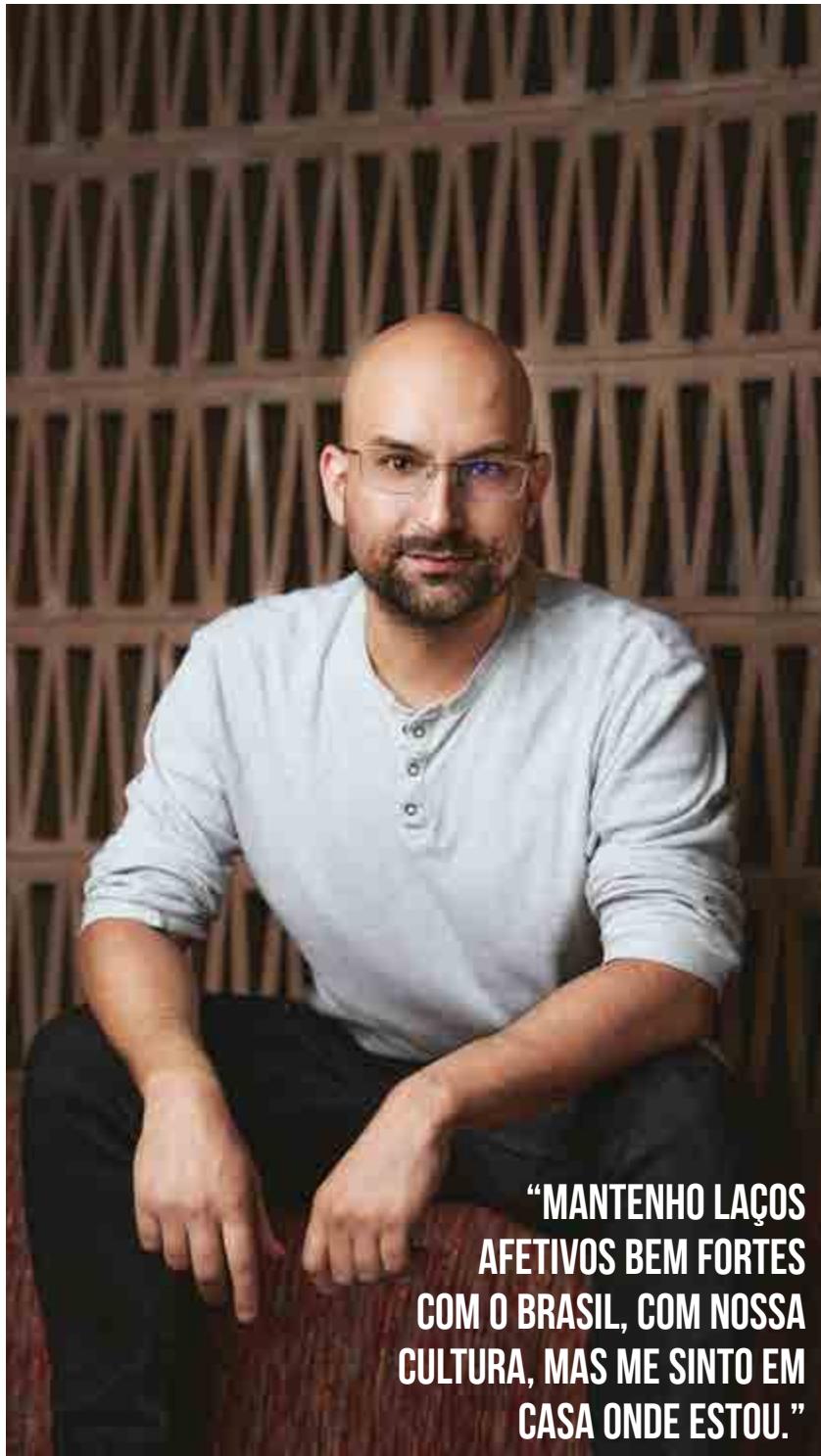
No estrelado Nouri, em Singapura, Ivan Brehm cozinha e repensa tradições gastronômicas

Poucos adjetivos descrevem tão bem o chef Ivan Brehm como o termo globalizado. Paulista de Campinas, ele nasceu em uma família que é a cara da mistura brasileira – imigrantes de origem russa e alemã de um lado, descendentes de espanhóis, italianos, sírios e libaneses do outro. Cresceu acompanhando as avós na cozinha e não demorou a escolher a profissão. “Quando entendi que meu coração estava na cozinha, me joguei no mundo para aprender.”

Aos 18 anos, começou a jornada de aprendizado que o levou para Nova York, Espanha, Itália, Inglaterra e Singapura, onde jogou a âncora e vive até hoje. Sua história tem um sabor ainda mais especial pelo sucesso que Brehm alcançou no país asiático – aos 38 anos, o chef comanda a cozinha do Nouri, estrelado pelo Guia Michelin.

O público do Mesa Tendências conheceu a filosofia que está por trás do cardápio do Nouri – um complexo sistema de pensamentos batizado de “Crossroads Cooking”. Por meio de uma abordagem multidisciplinar, Brehm se debruça sobre objetos culturais – como um prato, por exemplo – para mapear todos os processos e interações humanas que o compõem. “É ridículo falar de tradições gastronômicas isoladas. A linha contínua que liga processos, movimentos e técnicas é a história da humanidade, não de um país específico. Impressões errôneas sobre nossas tradições e diferenças culturais são usadas para separar comunidades e justificar o preconceito.”

Tal filosofia se traduz, na cozinha, em mais reflexão e criatividade. Para Brehm, é preciso esquecer verdades assumidas e focar em pesquisa. “Esse tipo de visão amplia significativamente o processo criativo. O resultado é uma cozinha inovadora e, ao mesmo tempo, familiar, respeitosa em relação à tradição, e questionadora ante o preconceito e os discursos de propriedade ou apropriação.”



“MANTEHO LAÇOS AFETIVOS BEM FORTES COM O BRASIL, COM NOSSA CULTURA, MAS ME SINTO EM CASA ONDE ESTOU.”

DUAS ESTRELAS EM LONDRES

O paulistano Rafael Cagali conta como chegou ao sucesso em uma das capitais mais fervilhantes do mundo

Ele é paulistano, migrou para a Inglaterra com a intenção de aperfeiçoar o inglês, arranjou um emprego lavando louça e, duas décadas depois, é chef duas estrelas Michelin. Parece improvável, mas essa é a história de Rafael Cagali, de 41 anos, dono do restaurante DaTerra, em Londres, um dos mais festejados da cidade.

Cagali não rotula sua cozinha como brasileira, uma vez que ele mescla influências de diversas partes do mundo. Mas quem é daqui reconhece facilmente algumas receitas e ingredientes que inspiram suas criações contemporâneas. Uma das sensações do cardápio do DaTerra é a moqueca de peixe, camarão e lagostim. “Levo a panela à mesa e entrego um cartão com a história do prato – e nem baiano sou, mas quis apresentar algo desconhecido. Depois, volto com a panela para a cozinha e retorno à mesa somente com o peixe no prato, para finalizar na frente do cliente com molho, palmito grelhado, feijão-manteiguinha de Santarém e farinha-d’água de Bragança”, diz o chef.

No palco do Mesa Tendências, Rafael Cagali falou da aventura que é comandar um restaurante duas estrelas em uma das cidades mais importantes do mundo – e revelou segredinhos de bastidor. “Alguns produtos, eu já encontro em Londres, mas faço um romeu e julieta com queijo britânico, por exemplo”, afirma. Já o tucupi e a farinha-d’água vêm mesmo do Pará – e enfrentam 15 horas de voo entre Belém e Londres, com escala em Paris. “Para se diferenciar em um mercado tão competitivo, precisamos entregar algo diferente.”



MESA SP/

POR FLÁVIA PINHO
FOTOS PIETER D_HOOP-COVER

MANAUARA ESTRELADO NA BÉLGICA

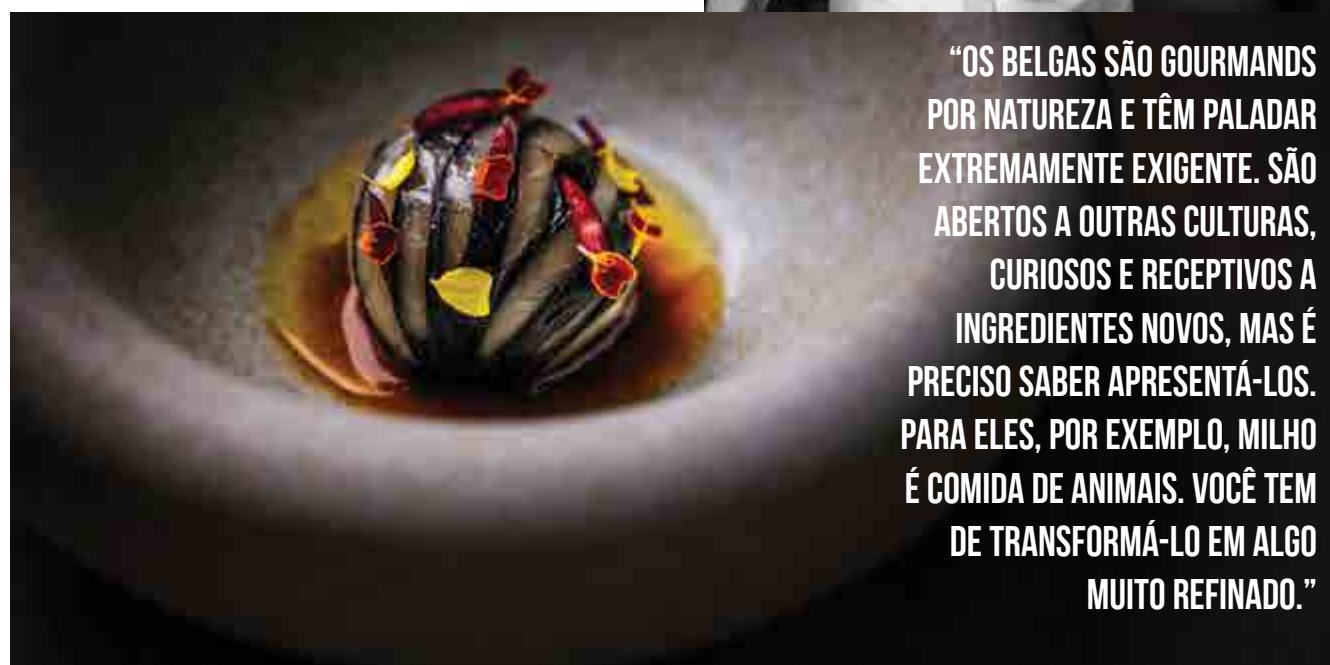
Primeiro brasileiro a conquistar a distinção em solo estrangeiro, Marcelo Ballardin merece receber todos os abraços

Ele nasceu em Manaus, no coração da Amazônia, e cresceu habituado aos ingredientes e sabores mais intrigantes desse bioma. Mas não espere enxergar facilmente esses traços brasileiros nos pratos de Marcelo Ballardin. À frente do restaurante Oak, inaugurado em 2014 em Gent, na Bélgica, esse manauara de 41 anos, formado pela Le Cordon Bleu londrina, conquistou uma estrela no Guia Michelin com uma cozinha contemporânea, ousada, autoral, na qual as pitadas de brasiliade se mostram em toques sutis – e é sobre esse jogo de delicadezas que ele falou no Mesa Tendências.

Radicado há 12 anos no país, onde também comanda o Door 73, de cozinha mais informal e igualmente cosmopolita, Ballardin põe tucupi no prato de camarões e feijão-manteiguinha de Santarém como guarnição do pombo. Se a mãe vai visitá-lo, sempre leva na mala um carregamento de farinha de Uarini. Mas haja técnica para mostrar aos belgas que tais ingredientes podem, sim, frequentar a alta gastronomia. Talento, pelo menos, há de sobra por ali – além de ostentar a cobiçada estrela, Ballardin já foi premiado pelo Gault&Millau e entrou no ranking de descobertas do 50 Best Restaurants.



“OS BELGAS SÃO GOURMANDS POR NATUREZA E TÊM PALADAR EXTREMAMENTE EXIGENTE. SÃO ABERTOS A OUTRAS CULTURAS, CURIOSOS E RECEPITIVOS A INGREDIENTES NOVOS, MAS É PRECISO SABER APRESENTÁ-LOS. PARA ELES, POR EXEMPLO, MILHO É COMIDA DE ANIMAIS. VOCÊ TEM DE TRANSFORMÁ-LO EM ALGO MUITO REFINADO.”



A COZINHA PODE MUDAR O MUNDO

A premiada chef boliviana Marsia Taha, do Gustu, veio ao Mesa Tendências falar sobre o papel transformador da gastronomia

Nascida em La Paz, Bolívia, Marsia Taha é um dos nomes mais engajados da gastronomia boliviana. Mas sua carreira guarda uma particularidade – os projetos sociais vieram bem antes do restaurante Gustu, com que ela foi eleita Chef Mulher em Ascensão pelo Latin America's 50 Best Restaurants, em 2021, e uma das 100 melhores chefs do mundo pelo The Best Chef Award, em 2022.

Há dez anos, Marsia abraçou uma causa: a gastronomia pode mudar o mundo. Tudo começou com a criação de escolas de capacitação, nas quais jovens vulneráveis aprendem a cozinhar usando produtos bolivianos nativos – o que também se reflete em ganhos para os pequenos produtores. Em seguida, vieram o Gustu, em 2013, e o projeto Sabores Silvestres, fundado em 2018 em parceria com a ONG americana Wildlife Conservation Society. O fio condutor, no fundo, é sempre o mesmo, que “decidir o que comemos é um ato político, pois esse gesto pode mudar a realidade de muita gente. Nosso papel, como cozinheiros, é fazer com que essa cadeia produtiva seja manejada de maneira mais democrática e dar voz àquelas que não são ouvidas”.

Em sua apresentação no Mesa Tendências, Marsia mostrou os pontos em comum entre a Bolívia e o Brasil. Ambos são países com uma biodiversidade de causar inveja, que têm suas riquezas culturais sob constante ameaça. Têm sociedades urbanas distantes da realidade de quem, de fato, produz a comida. E são países que também acordaram recentemente para a importância de preservar suas raízes – cenário que, na opinião da chef, é comum a toda a América Latina.



“NOS ÚLTIMOS ANOS, COMEÇAMOS A MUDAR NOSSA MENTALIDADE E OS LATINO-AMERICANOS FINALMENTE ACORDARAM PARA O FATO DE QUE SOMOS GIGANTES. NOSSA CULTURA ESTÁ EM FOCO, PESSOAS DO MUNDO TODO QUEREM VIR NOS CONHECER. FELIZMENTE, REAGIMOS A TEMPO.”

MESA SP/

POR FLÁVIA PINHO

FOTO DIVULGAÇÃO

CONTO DE FADAS REAL

Chef de sucesso em Paris, a brasileira Alessandra Montagne tem linda história de superação



Nascida na comunidade do Vidigal, no Rio de Janeiro, uma bebê é abandonada pelos pais com alguns dias de vida. Cresce com os avós na pequenina Poté, em Minas Gerais, em uma chácara sem eletricidade nem água encanada. Corta. Em Paris, uma moça formada em gastronomia pela escola Médéric abre o primeiro restaurante, que logo se torna um sucesso de público e vira um grupo empresarial com cinco estabelecimentos.

Pode parecer conto de fadas, mas esses dois trechos fazem parte da mesma biografia – são pedacinhos da história de vida de Alessandra Montagne, de 45 anos, uma das chefs internacionais que participaram do Mesa Tendências 2022. Proprietária do Tempero, do Nossa e do Dana, essa carioca de sorriso largo hoje emprega 28 pessoas, responde pela administração e pela criação dos restauran-

tes e encanta os europeus com uma cozinha que entrega o melhor da brasiliade. “Comecei a existir quando senti que as pessoas gostavam da minha comida. Me olhavam de um jeito diferente que eu não entendia, porque até então ninguém tinha demonstrado orgulho de mim.”

Franca e transbordante de afeto, Alessandra tem muito a falar sobre a Cozinha do Abraço. Entre o início e o presente dessa trajetória de cinema, os capítulos são de força e superação – envolvem uma gravidez na adolescência, a fuga do Brasil, a reconciliação com a mãe e a determinação de dar certo em um país estrangeiro, sem falar uma palavra do idioma. “Quero mostrar como a cozinha é um poderoso elevador social. Voltar ao Brasil agora, depois de tanta luta, é algo muito forte. Espero que minha história sirva de inspiração para alguém.”

HARMONIZAÇÃO/

POR RICARDO CASTILHO

FOTOS RJ CASTILHO

VIVA A EXCELÊNCIA

Almoço no Fasano, comandado pelos chefs Luca Gozzani e Pier Paolo Picchi, com vinhos dos Châteaux Haut-Brion e La Mission Haut-Brion, foi um momento mágico da enogastronomia no Brasil



R reunir safras históricas de grandes vinhos não é tarefa simples. Muitas vezes exige lances ousados em leilões, buscas em lojas especializadas ao redor do mundo e, também, claro, boa vontade das casas produtoras para abrir suas verdadeiras bibliotecas e fornecerem algumas garrafas. Por isso, a degustação harmonizada organizada pela importadora Clarets, com vinhos das casas Châteaux Haut-Brion e La Mission Haut-Brion, pode ser considerada um marco e um dos principais momentos da arte enológica no Brasil. Mas não foram apenas os vinhos que brilharam. O restaurante Fasano, cenário dessa incrível festa de Babete, com a cozinha comandada pelo chef Luca Gozzani em um grande momento de sua carreira, fazendo não apenas uma culinária de muita técnica, mas também de criatividade e respeito ao ingrediente, recebeu o amigo Pier Paolo Pichi. Os dois preparam uma refeição no mesmo nível dos vinhos especiais. Claro que a Prazeres da Mesa, reconhecida pelo mercado como a melhor revista de vinhos e gastronomia da América Latina, esteve lá com exclusividade.

O almoço também serviu para celebrar o início da parceria entre a Clarets e a Haut-Brion, para melhor comercialização dos produtos no Brasil, e contou com a presença de Guillaume-Alexandre Marx, diretor da empresa (veja a entrevista). Aqui, contamos um pouco da história dos dois vinhos e, claro, trazemos algumas das receitas para que você possa reproduzi-las para os amigos e familiares.



Acima, os sócios da Clarets Luciano Koyashiki e Guilherme Lemes, presidente; Guillaume-Alexandre Marx, diretor do Haut-Brion; Jussiê Vieira, da Clarets e Manoel Beato, do Fasano. Abaixo, os chefs que preparam o almoço com maestria: Luca Gozzani e Pier Paolo Picchi





CRU DE VIEIRAS, MAÇÃ VERDE E CAVIAR



Vinhos decantados com perfeição e o salão do Fasano preparado de maneira majestosa. Tudo perfeito



HARMONIZAÇÃO/



LAGOSTIM COM ABÓBORA



AGNOLOTTI DE COELHO



AVELÃ E CHOCOLATE

CHÂTEAU HAUT-BRION

A história do Haut-Brion remonta ao século I d.C. Esse dado foi atestado pela recente descoberta de uma efígie de imperador romano em sua propriedade. Alguns historiadores atestam que os romanos teriam ensinado a arte da viticultura aos Bituriges Vivisques, povo gaulês que fundara Burdigala, a antiga Bordeaux. Outros dois manuscritos com datas mais recentes, de 1521 e 1526, tratam dos termos “cru” “Aubrion” ou “Haulbrion”, para designar o vinho produzido naquela terra. Mas a definição de qualidade, claro, veio com a confirmação do Haut-Brion à categoria de “Premier Cru Classé”, na célebre Classificação dos Vinhos da Região, em 1855.

Datas memoráveis não faltam na vida do Château Haut-Brion. Em 25 de maio de 1787, por exemplo, a casa recebeu a ilustre visita de Thomas Jefferson, futuro presidente dos Estados Unidos. No dia seguinte, Jefferson teria escrito uma carta ao cunhado, Francis Eppes: “Estou enviando aos seus cuidados um lote de vinhos que escolhi para mim. Trata-se de garrafas de Obrion, da safra de 1784. Seis dúzias serão embaladas individualmente e enviadas a você”.

Já em 1934, teria ocorrido uma das mudanças mais significativas – Clarence Dillon, um banqueiro de Nova York, teria visitado

o Château Haut-Brion e, encantado, fez uma proposta pela casa. A compra foi concluída em 13 de maio de 1935. A partir dessa aquisição, seus vinhos nunca mais pararam de buscar a excelência e se confirmar cada vez mais como um dos grandes do mundo. O detalhe importante fica por conta de ser o Château uma das únicas das gigantes que também elaboram brancos grandiosos.

LA MISSION

As propriedades de Haut-Brion e La Mission Haut-Brion estão, de certa forma, ligadas desde 1540, quando o comerciante de Bordeaux, Arnaud de Lestonnac comprou um terreno conhecido como Arregedhuys, que se tornaria o ponto de partida da Missão Haut-Brion. No mesmo ano, casou-se com Marie, única irmã de Jean de Pontac, o pai do Château Haut-Brion. Obcecado, Arnaud de Lestonnac cuidou de cada planta e cada parcela até produzir um vinho espetacular. O salto de qualidade contou com a participação de padres lazistas (vicentinos), que chegaram à região e contribuíram para o desenvolvimento das vinhas de La Mission. Os religiosos também atuaram como construtores, erguendo, em 1698, a capela de Notre-Dame d’Aubrion, que ficou conhecida como Notre-Dame de la Mission.

HARMONIZAÇÃO/



Quando o Château La Mission Haut-Brion foi colocado à venda, o Domaine Clarence Dillon foi o principal candidato à aquisição, o que ocorreu em 1983. Com inspiração nos vicentinos, a família Dillon promoveu um verdadeiro renascimento da propriedade, reformando não apenas a propriedade, mas melhorando as vinhas e toda a parte de vinificação.

O reconhecimento pelo salto de qualidade de seus vinhos veio em 2009, quando a Liv-Ex, uma das bolsas de vinhos finos do mundo, propôs uma revisão da classificação de 1855 e sugeriu mudanças na lista de grandes vinhos de Bordeaux, pelo menos no contexto econômico. Nela, a diferença mais notável diz respeito ao Château La Mission Haut-Brion, que aparece listado como Premier Cru.

Já o crítico americano Robert Parker escreveu no livro Vintage Profile, que, em sua coleção pessoal, ele teria mais garrafas de La Mission Haut-Brion do que de qualquer outro vinho do mundo, por ser entre os grandes um dos mais consistentes qualitativamente. São fatos que mostram que o sonho de Arnaud de Lestonnac fora realizado.

OS PRATOS E OS VINHOS

O almoço começou em grande estilo com o Cru de vieiras, maçã verde e caviar (Pier Paolo), harmonizado com o branco de Haut-Brion. Foram quatro safras que variam pela proporção das duas uvas com que é feito. São produzidas 5.000 garrafas. Os com mais proporção de Sémillon mostraram-se mais elegantes, com muita fruta cítrica; enquanto os com mais Sauvignon, mais aromáticos, dão “digamos” mais tensão ao vinho. Mas todos com grande estrutura e potencial sensacional para envelhecer. Os dois vinhos mostram que quando há potencial e quando temos paciência para aguardar, conseguimos desfrutar de vinhos espetaculares. O 1992 é um dos melhores brancos que já degustei. O 2014 é fabuloso. Intensos e longos, parecem vinhos quase imortais,

porque continuam esbanjando frutados, frescor e cor brilhante. Vale lembrar que são fermentados em barricas e permanecem nelas por cerca de oito meses.

CRU DE VIEIRAS, MAÇÃ VERDE E CAVIAR (Pier Paolo)

HAUT-BRION BLANC:

1992 - (corte de Sémillon, 31%, e Sauvignon com 69%)

2005 - (corte de Sémillon, 48%, e Sauvignon com 52%).

COM A ABÓBORA, AMÊndoAS, PARMESÃO, LAGOSTIM, BOTTARGA E OVA DE TRUTA (Luca Gozzani), FORAM HARMONIZADAS AS SEGUINtES SAFRAS:

HAUT-BRION BLANC 2011 - (corte de Sémillon, 58%, e Sauvignon com 42%)

E o 2014 - (corte de Sémillon, 68%, e Sauvignon com 32%).

HARMONIZAÇÃO: AGNOLOTTI DE COELHO

(Pier Paolo)

Quatro tintos, dois de cada casa e com safras iguais, mostram como os vinhos têm semelhanças. Os da safra 1982 estão no auge, com os aromas típicos da região, como os de café, torrefação, cacau e especiarias, entre outros. Os 1985 seguem o mesmo caminho e merecem mais aplausos do que o recebido.

HAUT BRION

1982 - (Merlot, 41%, Cabernet Sauvignon, 50%, e Cabernet Franc, 9%)

1985 - (Merlot, 45%, Cabernet Sauvignon, 46%, e Cabernet Franc, 9%)

LA MISSION HAUT-BRION

1982 - (Merlot, 41%, Cabernet Sauvignon, 48%, e Cabernet Franc, 11%)

1985 - (Merlot, 53%, Cabernet Sauvignon, 41%, e Cabernet Franc, 6%)

HARMONIZAÇÃO: TARTAR DE JAVALI AO PORTO, RISOTO, PORCINI, ALCAPARRAS E TOMATE (Luca)
Elegância pura nos quatro vinhos, com harmonização perfeita. O 1990 tem minha preferência por conter maior parte de Merlot. Haut Brion. Vale lembrar que La Mission foi o Bordeaux que mais notas 100 recebeu do crítico Robert Parker.

1989 - (Merlot, 41%, Cabernet Sauvignon, 50%, e Cabernet Franc, 9%). 89% dele são de barricas novas.
1990 - (Merlot, 55%, Cabernet Sauvignon, 31%, e Cabernet Franc, 14%). 90% de barricas novas.

LA MISSION HAUT-BRION

1989 - (Merlot, 41%, Cabernet Sauvignon, 48%, e Cabernet Franc, 11%)
1990 - (Merlot, 41%, Cabernet Sauvignon, 48%, e Cabernet Franc, 11%)

HARMONIZAÇÃO: BOCHECHA DE LEITÃO, MOSTARDA E CASTANHA-DO-PARÁ (Picchi)
Safras mais novas ainda precisam de mais tempo amadurecendo, mas estão deliciosos e com muita harmonia entre fruta, acidez e taninos. As mudanças nos vinhedos, feitas na década de 1980, começam a dar os frutos nesses vinhos dos anos 1990.

HAUT BRION

1995 - (Merlot, 48%, Cabernet Sauvignon, 43%, e Cabernet Franc, 9%). 75% mantidos em barricas novas.
2000 - (Merlot, 51%, Cabernet Sauvignon, 43%, e Cabernet Franc, 6%). 75% de barricas novas.

LA MISSION HAUT-BRION

1995 - (Merlot, 50%, Cabernet Sauvignon, 49%, e Cabernet Franc, 1%). 77% passaram por barris novos.
2000 - (Merlot, 58%, Cabernet Sauvignon, 32%, e Cabernet Franc, 10%). 75% passaram por barris novos.

HARMONIZAÇÃO: CARRÉ DE CORDEIRO, MORILLES, PISTACHE, ACELGA E FLAN DE FÍGADO DE PATO (Luca)

Muito jovens, mas mostram uma pegada menor de

madeira, com o uso de carvalho de segundo uso aparecendo em maior porcentagem. São todos vinhos que obtiveram a nota de 100 pontos do maior crítico da história do vinho até o momento. Parker sabia quando e qual merecia ter a nota máxima. Era econômico com ela, mas quando carimbava um vinho com a nota 100, dificilmente era contestado. Esses quatro vinhos são a prova disso. São espetaculares.

HAUT BRION

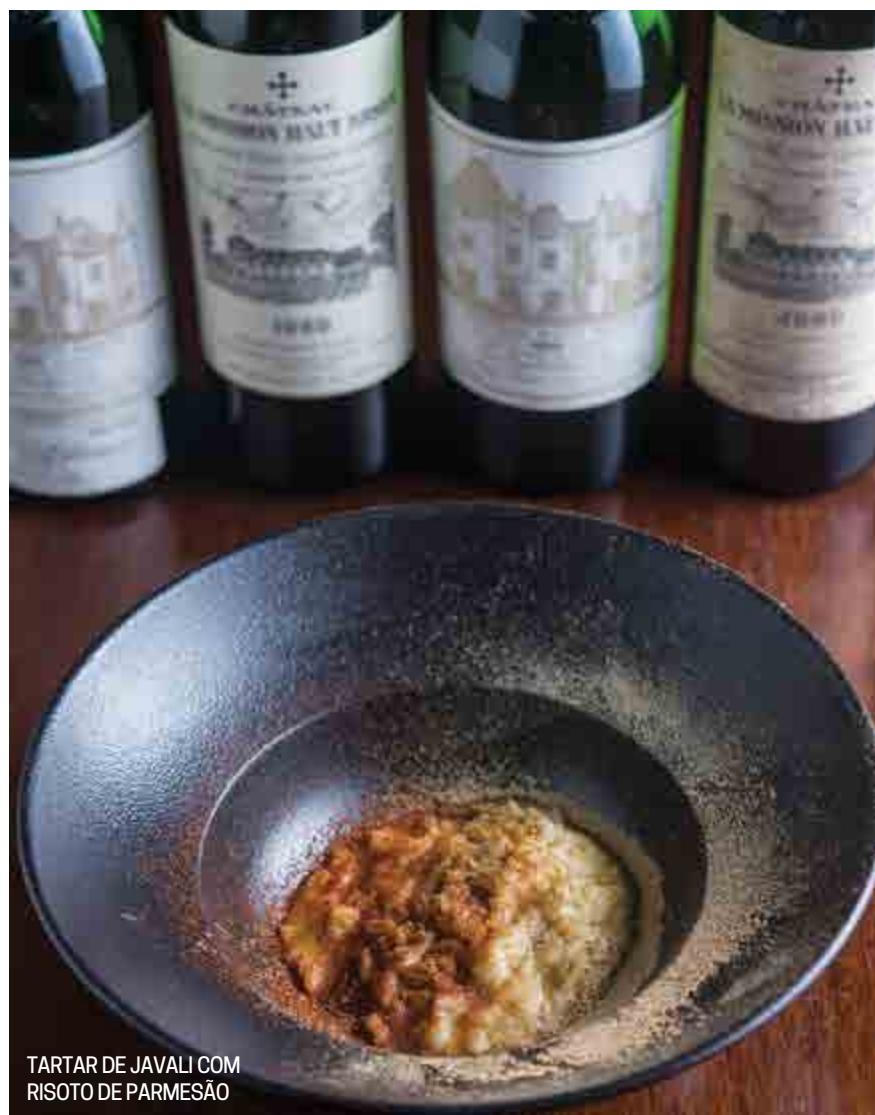
2005 - (Merlot, 41%, Cabernet Sauvignon, 50%, e Cabernet Franc, 9%). 87% de barricas novas.
2009 - (Merlot, 56%, Cabernet Sauvignon, 39%, e Cabernet Franc, 5%). 87% de barricas novas.

LA MISSION HAUT-BRION

2005 - (Merlot, 69%, Cabernet Sauvignon, 30 %, e Cabernet Franc, 1%). 87% passaram por barris novos.
2009 - (Merlot, 43%, Cabernet Sauvignon, 47%, e Cabernet Franc, 6%). 77% passaram por barris novos.

HARMONIZAÇÃO: QUEIJO MANDALA E FAVO DE MEL (Picchi) E AVELÃ E CHOCOLATE (Luca)

O grande final com duas maravilhas criadas pelo chef e um dos vinhos mais sublimes do mundo, o Château d'Yquem, da safra de 1998 - dessas maravilhas que precisamos provar ao menos uma vez na vida.



TARTAR DE JAVALI COM
RISOTO DE PARMESÃO

HARMONIZAÇÃO/



CARRÉ DE CORDEIRO
COM FLAN DE FÍGADO

ENTREVISTA/ GUILLAUME-ALEXANDRE MARX

POR ARTUR NAGAE E CAROL ESQUILANTE

O diretor dos Châteaux Haut-Brion, La Mission Haut-Brion e Quintus veio ao Brasil para celebrar o início da parceria entre as marcas icônicas da França e a importadora Clarets. Ele concedeu a seguinte entrevista exclusiva para Prazeres da Mesa

Guillaume-Alexandre Marx se apaixonou pelos vinhos quando tinha 20 anos, morava em Genebra e trabalhava no mercado de relógios de luxo. Ele experimentava vinhos de diversas regiões do mundo, e tinha como um de seus favoritos o La Mission Haut-Brion. Ainda como cliente, Marx teve a chance de se encontrar duas vezes com Jean-Philippe Delmas, diretor-geral do Haut-Brion. Quase 20 anos depois, ele ficou sabendo que estavam com uma vaga de trabalho que se encaixava em seu perfil, e foi contratado.

Prazeres da Mesa – Como você chegou ao grupo?

Guillaume-Alexandre Marx – Eu soube da vaga quando estava trabalhando em Dubai. Candidatei-me e, aprovado, não hesitei em voltar para a França. Foi realmente uma superoportunidade, uma vez que as vinícolas mais tradicionais de Bordeaux trabalham basicamente com tintos, e nós possuímos vinhos icônicos tanto tintos como brancos, que são minhas paixões. Considero que foi um grande passo em minha carreira poder trabalhar em uma empresa de tanto prestígio, com administração familiar, o que permite uma certa liberdade nas tomadas de decisão. Uma grande oportunidade, caso você goste de comer bem, beber muito bem e ainda ter ótimas conversas enquanto trabalha.

E como é trabalhar com vinhos de luxo?

Os grandes vinhos são os únicos produtos de luxo que as pessoas compram para compartilhar, deixando o egoísmo de lado. Normalmente, vinhos assim são consumidos e compartilhados com os amigos e a família, em ocasiões especiais. Não existem momentos ruins no meu trabalho. É claro que nós trabalhamos e fechamos negócios, mas o importante é transmitir

a emoção, o terroir e o estilo dos vinhos, para capacitar os profissionais que terão nossos produtos em seu portfólio, sejam eles importadores, sommeliers, restaurateurs ou até mesmo os consumidores finais. Parte do nosso trabalho é identificar clientes e capacitar as equipes para que consigam transmitir a essência dos nossos vinhos. Então, abrimos as garrafas e as degustamos com os clientes. Para mim, não vejo como um trabalho desses poderia ser ruim.

E como é trabalhar com um ícone do mundo do vinho?

Eu me sinto muito privilegiado, trabalho com estes vinhos há cerca de quatro anos, e todos os dias acordo muito feliz e motivado. Toda vez que abrimos uma garrafa de um dos nossos vinhos, provamos uma parte da história. Um vinho assim é algo único, que não pode ser reposto ou substituído. Por exemplo, se você, por qualquer motivo, dirige uma Ferrari, você

pode substituí-la a qualquer momento por outra igual ou equivalente, o mesmo com relógios ou outros artigos de luxo. Já um vinho icônico, depois de sacar a rolha, você bebe, degusta e, ao final da garrafa, o vinho se foi, você só fica com a experiência. Quando você respeita o vinho, sua história, seu terroir e comprehende o trabalho empenhado pelas pessoas para produzir um dos melhores vinhos do mundo, você passa a experimentar o produto de uma forma diferente. Ao mesmo tempo, quando você passa a conhecer a diferença entre as safras, é capaz de escolher o vinho e a safra certa, para cada ocasião. Você é capaz de escolher o vinho certo, para o prato certo, com a pessoa certa. Quanto mais você conhece as características de cada vinho em cada safra, melhor será sua escolha, para cada ocasião. Ainda sobre as safras, quando você abre um vinho da década passada, ele ainda é jovem, mas ao abrir um vinho da década de 1980, 1970, 1950 até dos anos 1940, você está abrindo



ENTREVISTA/

a história – é fascinante pensar no tempo que esse vinho foi armazenado e conservado, para que você pudesse degustá-lo. Muitos desses vinhos foram produzidos quando eu nem era nascido.

E o que fazer em termos comerciais e de marketing para que essa imagem continue sempre em evidência?

É uma pergunta difícil, primeiramente porque o mercado de vinho está sempre em movimento. Depois, porque uma garrafa, por vários motivos, pode ser diferente da outra, ainda que sejam do mesmo lote. Elas podem ter sido armazenadas ou transportadas de maneiras diferentes, podem ter passado por variações de clima e temperaturas, enfim, muitas variáveis podem causar impactos no vinho, mesmo depois de engarrafado. Até a experiência que você tem ao abrir o vinho, vai definir sua opinião sobre ele. Se a ocasião era boa, se o restaurante ou as pessoas que estavam presentes eram agradáveis, enfim, são muitas as variáveis, tangíveis e intangíveis, que interferem na percepção sobre o produto. Sendo assim, em termos de marketing, penso que a estratégia é treinar as pessoas para entenderem o produto e essas variáveis. Um anúncio ou uma imagem, ainda que importantes, não conseguem transmitir o terroir ou a história do vinho. Eu busco treinar jovens sommeliers ou importadores, inicialmente para apresentar a identidade e as características dos Bordeaux; depois, para mostrar as diferenças entre os vinhos jovens e aqueles capazes de envelhecer. O desafio do marketing para um produto assim é transmitir as mesmas emoções que seriam vivenciadas ao experimentar o vinho e conhecer sua história em seu local de origem. O desafio é proporcionar essas emoções, mesmo estando em lugares, países e até continentes distantes de Bordeaux. Além disso, existem cidades e locais estratégicos que servem de vitrine e referência para o mercado, como Nova York, Londres, Tóquio e Dubai, nos quais

precisamos estar presentes para sermos vistos. E isso acontece não só por serem as principais cidades da economia mundial, mas por elas possuírem os melhores restaurantes também. Nós temos de estar presentes nas melhores cartas de vinho mundo afora. Muitas vezes, quando as pessoas não conhecem os vinhos pelo rótulo, acabam escolhendo pela região, pelo produtor, safra ou pelo preço.

Qual a importância de se fazer uma parceria comercial com uma empresa brasileira?

Todos os mercados são importantes – o que ocorre é que alguns estão em momentos diferentes de outros. Estamos no Brasil, para capacitar e mostrar a nossa história aos profissionais do vinho, porque acreditamos que seja um mercado em ascensão. Os brasileiros são “food and wine lovers”, além de viajarem bastante.

Você é jovem, quantas safras já experimentou do Haut-Brion e, em sua opinião, qual foi a mais encantadora?

Provei quase todas as safras desde 1945, devo ter pulado duas ou três, mas provei quase todas, aliás, provei não, bebi mesmo! Para mim, a de 1945 foi a que mais me marcou, talvez por ter sido, literalmente, a mais antiga.

O Château Quintus é um vinho muito novo, lançado em 2011. Como você o avalia? Ele já pode ser considerado um vinho que chegou ao alto padrão de qualidade, ou ainda está em evolução?

Na minha opinião, as últimas sete safras desse vinho fizeram dele um dos melhores de Saint-Émilion. Como eu disse anteriormente, é extremamente raro produzir tintos e brancos de alto padrão em uma mesma localidade, e nós conseguimos fazer isso. Sendo assim, consideramos que temos uma família de vinhos, com quatro filhos, Haut Brion tinto e branco, La Mission tinto e branco. O Quintus recebeu este nome por ser o quinto filho, pois os

galo-romanos, criadores dos vinhedos de Saint-Émilion, tinham o hábito de nomear o quinto filho como Quintus. Para nós, não existe diferença no tratamento dos nossos filhos, todos recebem o mesmo carinho, a mesma qualidade. Claro que Saint-Émilion produz vinhos com as características daquele terroir, e o Quintus traz todo o frescor característico da região. Agora, nossa missão é apresentar o quinto filho para o mundo até que ele seja reconhecido como o novo top wine de Saint-Émilion.

Como você define a linha Quintus e quais as expectativas para o mercado brasileiro?

Considero o Brasil como um novo mercado e diferentemente do que ocorre em mercados mais maduros, nos quais os vinhos clássicos são consumidos há várias gerações, os novos mercados tendem a ser mais abertos para conhecer outros rótulos, sem se apegar apenas aos clássicos. Sendo assim, tenho boas expectativas para esse vinho por aqui. O problema dos mercados maduros é que os consumidores apresentam resistência para experimentar rótulos novos. O preço também é um grande ponto positivo dos novos rótulos, uma vez que a demanda desses vinhos ainda não se compara à demanda dos clássicos.

Em vinhos de alto prestígio como o de vocês, as notas dos especialistas ainda influenciam em algum ponto.

Ainda mexem nos preços?

Acho que hoje em dia existem poucos especialistas que causam impacto na especificação dos vinhos. Quando você possui muitas safras bem avaliadas, as avaliações têm um impacto menor. Talvez, esse impacto seja maior para os vinhos que ainda estejam conquistando o mercado. Outra constatação importante é que antes da internet e das mídias sociais, as avaliações dos especialistas serviam de guia e levavam informações para os consumidores. Hoje em dia, as

redes sociais e os aplicativos democratizaram as opiniões sobre qualquer tipo de produto, não só dos vinhos. Por outro lado, também temos muito mais críticos do que antigamente. No final, para mim é mais importante estar próximo dos consumidores e produzir vinhos de excelente qualidade. Além disso, depois de tanto tempo produzindo vinhos com excelência, desenvolvemos técnicas para minimizar o impacto, quando as safras são “ruins”. Um exemplo disso é a safra de 1992, que ninguém apostava nela, mas que devido a decisões tomadas durante a

vinificação, resultou em grandes vinhos.

Você vê mudanças no mercado de vinhos de alta gama? Quais os seus principais mercados atualmente?

Nossa meta é encontrar um balanço entre os mercados das Américas, Europa e Ásia. A China foi um grande consumidor de vinhos de classe mundial, mas com a desaceleração de sua economia, vem perdendo o posto de grande consumidor da Ásia – como eu disse –, é preciso encontrar esse balanço, para não depender de um único mercado consumidor. Além disso,

apesar de ser um grande mercado, ainda o considero novo. Os consumidores ainda buscam por indicações para escolher os rótulos. Nos mercados maduros, as pessoas passam a procurar mais pelas características de que gostam, em vez de indicações em redes sociais e afins. Outro ponto a considerar é que nós não produzimos um grande volume de vinho a cada safra, por isso, o equilíbrio na distribuição é essencial. Grandes mercados demandam grandes volumes, o que não, necessariamente, é interessante para os vinhos de alto padrão.

LAGOSTIM COM ABÓBORA

4 PORÇÕES

300 g de abóbora pescoço
50 g de manteiga; 50 g de parmesão ralado
350 ml de leite de amêndoas
30 g de ova de truta; 30 g de bottarga de tainha
4 lagostins limpos, sem a casca
Azeite extravirgem, 3 a 4 colheres (sopa)
Sal e pimenta a gosto

1 Fatie a abóbora em uma espessura de 3 mm a fatia, sem a casca. Prepare o mil-folhas, alternando camadas de abóbora, manteiga derretida e parmesão, continue até finalizar o legume. **2** Leve ao forno coberto com papel-alumínio por 15 minutos a 180°C. Deixe resfriar e corte em 4 unidades iguais. **3** Em uma frigideira bem quente, deixe grelhar a abóbora até ficar com uma cor bonita. **4** Leve para reduzir o leite de amêndoas até obter a consistência cremosa, tempere com sal e pimenta. **5** Tempere os lagostins com sal e pimenta e grelhe com um pouco de azeite somente no lado do dorso até ficar ao ponto desejado. **6** Monte o prato, começando pela abóbora, depois o lagostim, o creme de amêndoas e finalize com a bottarga ralada e as ovas de truta.

TARTAR DE JAVALI COM RISOTO DE PARMESÃO

4 PORÇÕES

120 g de arroz vialone nano
120 g de carne de pernil de javali limpo e picado na faca; 40 ml de vinho do Porto

200 g de tomate; 50 g de alcaparras

150 g de porcini; 40 g de parmesão
30 g de manteiga; 30 ml de azeite
15 g de cebola; 500 ml de caldo de carne
30 ml de vinho branco; 10 gotas de molho inglês

1 Tempere a gosto a carne de javali, com sal, pimenta, molho inglês, azeite e o vinho do Porto. **2** Tire a pele e as sementes do tomate e coloque no forno a uma temperatura de 100°C até não ficar secos. **3** Fatie o cogumelo e coloque-o a secar; lave as alcaparras e leve-as a secar. **4** Uma vez bem secos, bata no liquidificador, separados, e mantenha assim. **5** Em uma panela, coloque um pouco de azeite e a cebola picada até dourar. Junte o arroz e depois de refogar por 1 minuto, junte o vinho branco, deixe evaporar e tempere com sal. Cubra os grãos com o caldo de carne fervente e deixe cozinhar o risoto até o ponto desejado. **6** Fora do fogo, manteque o risoto com a manteiga e o parmesão. Acerte o sal e a pimenta-do-reino. **7** Coloque o tartar preparado no fundo do prato e, por cima, cubra com o risoto bem cremoso. Com a ajuda de peneira de malha fina, pulverize por cima os três pós preparados.

CARRÉ DE CORDEIRO COM FLAN DE FÍGADO

4 PORÇÕES

300 g de carré de cordeiro limpo
120 g de fígado de pato; 20 ml de Armagnac
20 ml de vinho do Porto
100 g de pack choi míni (tipo de repolho chinês)

Sal e pimenta-do-reino a gosto

50 g de cogumelo morilles
30 g de pistache triturado e torrado
120 ml de molho de cordeiro
20 g de manteiga; 50 ml de creme de leite
5 g de alho picado; 20 ml de vinho branco; 1 ovo

1 Em uma panela bem quente, refogue o fígado de pato temperado com sal até ele dourar dos dois lados. Guarde junto a gordura que produziu e, quando frio, bata no liquidificador com o creme de leite, o ovo, os dois vinhos e o Armagnac e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. **2** Despeje o composto em uma forminha formável, forrada com papel-manteiga e deixe cozinhar no forno em banho-maria por 15 minutos à temperatura de 120°C. **3** Em uma frigideira, refogue o alho com 1 colher (sopa) de azeite e refogue os cogumelos morilles por 1 minuto. Tempere com sal e pimenta e acrescente o vinho branco até evaporar. **4** Em uma panelinha, coloque a metade da manteiga e refogue os pistaches picados. Acrescente os morilles e o molho de cordeiro. Deixe apurar até ficar ao ponto de molho. **5** Em uma frigideira, coloque o restante da manteiga e refogue as míni pack choi inteiras até ficar al dente. Se precisar, pode colocar um pouco de água ou caldo. Tempere com sal e pimenta, e coloque no centro do prato. **6** Tempere o carré de cordeiro com sal e pimenta, e cozinhe preferivelmente na brasa até o ponto desejado. Coloque ao lado do pack choi e, por cima, o molho de morilles e pistache.

Receitas do chef Luca Gozzani, do Fasano

TRIBUTO/
POR EDREY MOMO
FOTOS RJ CASTILHO

A MAGIA DA PIZZA

Despedida para um dos mais
importantes criadores de pizza do
Brasil, nas palavras de seu filho



Giovanni se divertia fazendo pizzas para seus amigos no seu sítio de Juquitiba. A pizza era tão boa e tão bem-feita que eles não esperavam convite para comê-la. Preferiam que tivesse a pizza do Giovanni em São Paulo. Quando sua única herança – um galpão construído em meados de 1920, na vila Mariana – foi desocupada pelo último inquilino foi dado o empurrão de que ele precisava.

O que fazer com esse galpão industrial, cheio de histórias? Construído pelo avô, havia sido uma fábrica de transformadores para bondes na antiga Rua do Tanque, hoje, Rua Estado de Israel. Tantas memórias tinham mesmo de entrar para a história.

Giovanni, italiano de Turim, então com quase 44 anos, deu uma guinada em sua vida arriscando as poucas economias de músico para, sem perceber, criar um legado.

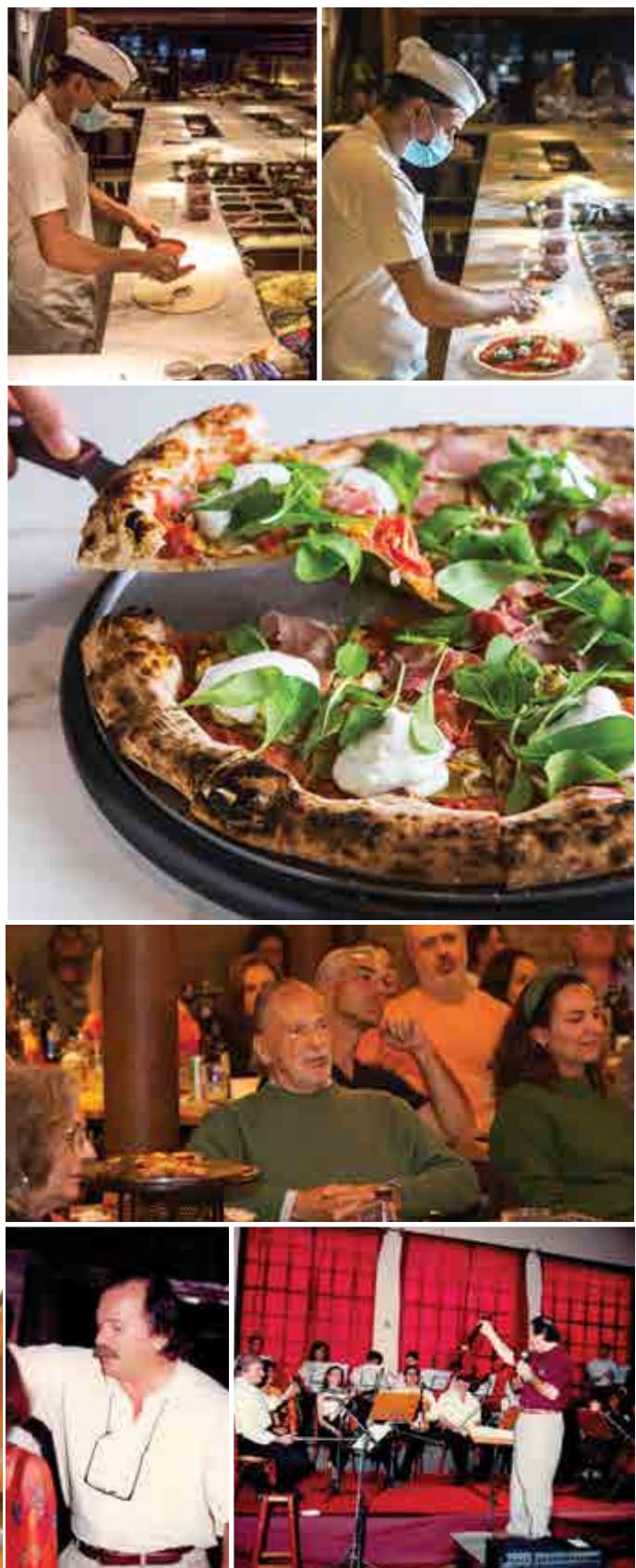
Dia primeiro de maio, Dia do Trabalho, a porta do galpão se abriu e, a partir daí, a regência de um maestro perfeccionista, que exigia uma afinação precisa nos sabores e no serviço impecável, transformou uma simples massa redonda com cobertura em uma das maiores referências em São Paulo quando o assunto é pizza.

Nascia, assim, a 1900. Nome dado, em referência à construção do galpão, por Katia Momo, sua mulher e seu braço direito, esquerdo, cérebro e coração. O negócio cresceu, mas a paixão pela música era ainda maior. Giovanni, então, decidiu passar a batuta da pizza para minha pessoa, seu filho, e para João Maciel, o gerente que virou sócio, e voltou a reger suas orquestras. Com seu ouvido e paladar absolutos, não deixou a dupla desafinar em nenhum momento, e o resultado não poderia ser outro.

A 1900, por meio de suas massas de fermentação longa, vem há tempos crescendo e se modernizando. Erik Momo, filho mais novo de Giovanni e excelente pizzaiolo, é hoje quem rege essa orquestra de oito unidades e 350 “músicos”.

Giovanni, infelizmente, nos deixou neste ano. Lá de cima, temos a certeza de que continua ouvindo o ótimo som afinado de suas pizzas e garantimos que continuaremos fazendo essa “música”, seu legado, nunca parar de tocar.

Obrigado, Giovanni, por compor tão linda música.



PERFIL/

POR URSULA ALONSO MANSO, DO RIO DE JANEIRO
FOTOS ALEXANDER LANDAU

DUAS DÉCADAS DE ACONCHEGO

As histórias da casa e da cozinheira que carregam a bandeira da gastronomia brasileira mundo afora



BOLINHO DE FEIJOWADA

Bolinho de feijoada e Kátia Barbosa são dois dos ingredientes de uma receita que faz sucesso há, nada mais nada menos, 20 anos: Aconchego carioca. Autodidata, autêntica e corajosa, a cozinheira, que hoje brilha em programas na TV aberta, é a alma e o tempero do restaurante que inaugurou todo um polo gastronômico no bairro da Praça da Bandeira, no Rio.

Entre tantas idas e vindas ao Aconchego no decorrer dos anos (e caipirinhas, cervejas artesanais, bolinhos de rabada e de arroz vermelho, e bobós de camarão), a que primeiro me vem à mente é a da Kátia, que recebeu com um prato especial, fora do cardápio, o italiano Andrea Petrini. O prato: dobradinha com feijão-branco.



PEITO DESFIADO

Temido crítico e jurado do The World's 50 Best Restaurants, Petrini degustou até a última garfada e, não satisfeito, pegou bolinhos de aipim para sorver o molho da dobradinha que sobrou na cumbuca de barro. Ao final, pediu para levar a cozinheira para casa. “Brasileiro é que tem complexo de vira-lata, o mundo se interessa pela nossa cozinha, eu sou reverenciada no exterior porque levo a cultura de um país que poucos conhecem”, diz ela.

Nem sempre foi assim, com tamanha autoconfiança. Kátia também teve medo. Mas foi em frente, com medo mesmo. A primeira vez, quando Clarisse Sette, cliente fiel dos primórdios do Aconchego, levou o então namorado cozinheiro para conhecer a casa. “Fiquei estática, não me sentia capaz de cozinhar para ele”, lembra Kátia diante do chef Claude Troisgros.

Da segunda vez, Claude pediu uma reserva para a família no Aconchego. E Kátia teve de cozinhar não só para ele como tam-

bém para seu pai, Pierre Troisgros, que saiu de lá pedindo a receita do purê de aipim e beijando as mãos da cozinheira. “Que Alá abençoe as suas mãos. Nunca vou esquecer o que ele me disse.”

Mais recente, a terceira vez se deu pouco antes de a primeira temporada de Mestre do Sabor ir ao ar na TV Globo. Embora já aclamada pelo público, a Kátia de 2019 não passava de uma dona de botequim para a cena gastronômica carioca, essencialmente masculina. “Só percebi o preconceito quando fui para a TV”, diz. Até então, ela era apenas uma mulher, não mais tão jovem assim, não branca, e que não era vista como “ameaça” pelos colegas.

Na TV, Kátia se dedica a aprender – “essa molecada é megatlentosa”, afirma – e a hastear a bandeira da comida brasileira. Fora da telinha, ela vai colecionando filhados. Como ela diz, colocar o outro em evidência é uma lição aprendida pela experiência com Claude Troisgros e uma obrigação com as novas gerações.



BARRIGA DE
PORCO À
PURURUCA

PERFIL/

Já na cozinha, Kátia mantém a mesma inquietude que a fez transformar feijoada em um bolinho que se pode comer de uma bocada só. Para comemorar os 20 anos do Aconchego, lançou um cardápio de petiscos de botequim, com batata frita, ovo e linguiça calabresa, barriga à pururuca, peito bovino com pão artesanal, e carne assada de fraldinha com chimichurri. Até o final do ano pretende, ainda, oferecer moela de frango em taco.

Se as novidades, por enquanto temporárias, vão garantir lugar permanente no menu do Aconchego, só o paladar da clientela vai dizer. O certo é que esses, assim como os demais pratos do restaurante, são fartos. Heranças de um tempo em que Kátia cozinhava sozinha em um fogão de três bocas e fazia pratos para compartilhar, a fim de facilitar o processo.

Dessa época, sempre ao lado da sócia Rosa Angeli, Kátia lembra também quando as duas, literalmente, jogavam água no chão, com ou sem clientes, para poder fechar o Aconchego. O Aconchego de duas décadas atrás era pequenininho, com apenas quatro mesas, um lugar no qual você se sentia em casa, pegava a própria cerveja na geladeira, fechava sua conta e passava o cartão.

Tão em casa, mas tão em casa mesmo, que teve até um cliente que foi embora carregando a carranca que fica na porta do Aconchego e acordou abraçado a ela na cama no dia seguinte. “Ele deixou o celular carregando no restaurante e não lembrava, daí a mãe ligou no número dele, atendemos e desfizemos o mistério da carranca”, diz Kátia, às gargalhadas, encerrando a conversa para atender a mais um pedido de selfie de cliente.

De nossa parte, fica aqui o desejo de que, entre risadas, selfies, boa comida e bebida, venham os próximos 20 anos do Aconchego.

Aconchego Carioca

Rua Barão de Iguatemi, 245, Praça da Bandeira, tel. (21) 2273-1035, Rio de Janeiro, RJ



FRALDINHA

BOLINHO DE FEIJOADA

RENDE 100 UNIDADES

- 1 kg de feijão-preto
1/2 kg de farinha de copioba amarela
1/2 kg de carnes para feijoada – paio, linguiça, carne-seca, costelinha, lombo e bacon
6 dentes de alho cortados pequenos
Farinha de trigo para empanar
900 g de bacon cortado em cubinhos pequenos, fritos; Sal para feijão (sal, salsa e coentro secos, cominho e pimenta) – a gosto
150 ml de azeite; 10 g de polvilho azedo
4 maços de couve cortados finamente e passados rapidamente no alho, na frigideira.

1 Lave as carnes de feijoada e corte-as em pedaços pequenos. **2** Cozinhe o feijão e as carnes por 40 minutos na panela de pressão ao fogo alto. Após cozido, deixar esfriar. **3** Bata no liquidificador o feijão com as carnes sem osso. **4** Em uma panela, refogue o alho com o azeite e adicione o feijão batido. **5** Acrescente a farinha de copioba aos poucos, mexendo vigorosamente sem parar. **6** Adicione o sal para feijão e continue mexendo até desgrudar da panela. **7** Quando a massa estiver fria, junte o polvilho azedo (bem pouquinho) apenas para

evitar que ela quebre. **8** Faça bolinhas e recheie com bacon frito e couve refogada. **9** Empane na farinha de trigo e congele. **10** Na hora de servir, frite em óleo quente.

BARRIGA DE PORCO À PURURUCA

4 PORÇÕES

- 500 g de barriga de porco; 40 g de alho
2 limões espremidos
1 pimenta-dedo-de-moça cortada bem pequena e sem as sementes; Pimenta-do-reino o quanto baste; 80 g de salsa
1 dose de cachaça envelhecida
Sal e pálpica doce o quanto bastem
1 Faça furos na barriga. **2** Tempere com a cachaça e com o suco de limão. Deixe descansar por 15 minutos. **3** Coloque os demais temperos e espalhe-os bem. Deixe marinando por mais 15 minutos. **4** Coloque para assar coberta com papel-alumínio, em forno a 160 °C. Deixe por 2 horas, tire o papel, e deixe por mais 30 minutos a 180 °C. **5** Para purificar, aqueça a gordura até que atinja o ponto de fumaça e coloque a barriga com a parte da gordura para baixo. Sirva com arroz branco.





Beba com moderção

THE MOËT HENNESSY WINE DIVISION

CLOUDY BAY – BODEGAS NUMANTHIA – TERRAZAS DE LOS ANDES – WHISPERING ANGEL – CHEVAL DES ANDES – LATITUD 33

ÍCONE/

POR RICARDO CASTILHO
FOTOS RICARDO D'ANGELO

CAMPEÃO DE PREFERÊNCIA

Inaugurado em 1922 no Largo do Paissandu, região central de São Paulo, o Ponto Chic imortalizou o bauru, um dos clássicos sanduíches do Brasil



Para que uma receita se torne Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de São Paulo, ela precisa não apenas ser deliciosa, mas também ser recheada de história. É esse o caso do tradicional bauru, um dos sanduíches mais celebrados do Brasil e que consagrou o Ponto Chic como muito mais que uma lanchonete, mas um templo da cultura e da qualidade do alimentar-se.

A casa foi inaugurada em 1922 no Largo do Paissandu, no centro de São Paulo, e reunia na época nosso melhor em inteligência nas artes e na literatura. Sua abertura coincidiu com a Semana de Arte Moderna. Personalidades como Mário de Andrade, Anita Malfatti, e até o, digamos, “contrário ao modernismo” Monteiro Lobato ocupavam suas mesas, transformando o local em um dos mais boêmios e agitados da cidade. O “point” era comandado pelo italiano Odílio Cecchin e não tinha nome estampado na porta, por isso muitos o chamavam de bar do italiano. O nome Ponto Chic teria sido dado por Oswald de Andrade. Em certa ocasião, enquanto observava os azulejos franceses das paredes e o lindo balcão de mármore, que era um dos espaços mais disputados, o poeta e escritor, entre outras curiosidades, teria dito: “Este ponto é muito chic”. Na época, além de reunir artistas e intelectuais, o lugar era reconhecido pela cerveja bem gelada e pelo uísque, que embalavam a noite. Para acompanhar, fatias de rosbife, de aliche e nacos de queijo gorgonzola matavam a fome dos clientes.



O proprietário Rodrigo Alves e o seu campeão de audiência. Abaixo fachada e salão da casa que está fazendo 100 anos

COMO SURGIU O BAURU

Palco de discussões políticas e culturais, estudantes da Faculdade de Direito da Universidade de São Paulo, a célebre academia do Largo São Francisco, também estavam entre os clientes assíduos – e dois deles teriam sido os responsáveis pelo nome do preparo.

Segundo a história, em 1937, o aluno Casimiro Pinto Neto, nascido em Bauru, interior de São Paulo, carregava o nome da cidade como seu apelido. Ele teria pedido ao chapeiro um sanduíche com rosbife, tomate e queijo, mas no pão sem o miolo. O resultado ficou tão bom que ele logo pediu bis. Nesse momento, teria chegado o amigo Antonio Boccini Jr., o Quico, que quis provar do sanduíche. E gostou tanto que já gritou para o garçom: “quero um igual a esse do Bauru”. Com a sequência enorme de pedidos, a gostosura estava então batizada e se tornou não apenas o campeão de pedidos da casa, mas um dos pratos mais imitados, com muita gente colocando presunto em lugar do rosbife e maionese, para ganhar cremosidade. O picles de pepino só foi acrescentado anos depois.

MUDANÇA DE DONOS

Uma desavença entre o dono do imóvel e Odílio Cecchin quase terminou com essa bonita história. Sem acordo para renovar o contrato, Cecchin estava decidido a fechar o negócio. A notícia se espalhou rapidamente. Antonio e José Carlos Alves de Souza, avô e pai do atual proprietário Rodrigo Alves, ficaram sabendo e compraram o local. “Eles estavam abrindo uma casa em Perdizes, a Passarela, mas mudaram os planos”, diz Rodrigo. “Meu avô tinha trabalhado como garçom no Ponto Chic e fez uma oferta de compra. Em 1978, a família assumiu o negócio.” Montaram a casa de Perdizes com o mesmo nome e anos depois uma outra no Paraíso. Mas foi na pandemia que o tino comercial de Rodrigo deu o grande salto. “Como não queria demitir ninguém, precisava dar um jeito de incrementar a operação de delivery”, afirma ele. “Assim, montamos uma nova casa apenas com essa finalidade. É um sucesso e, além de não dispensar nenhum funcionário, ainda acabamos contratando outros.”

A receita do famoso bauru pode ser considerada simples e sofisticada ao mesmo tempo, principalmente pela maneira como os queijos são misturados. Ela leva terras fatias de rosbife, tomate, pepino em conserva, e quatro tipos de queijo fundidos em banho-maria (prato, estepe, gouda e suíço). Depois, tudo é colocado de maneira harmoniosa no pão francês fresquinho e crocante, sem o miolo. É dessas delícias que marcam nossa memória afetiva e que, pela qualidade, continuam escrevendo páginas saborosas que permanecem por gerações.





"POR ANO, SÃO VENDIDOS CERCA DE 140.000 BAURUS NAS LOJAS DO PONTO CHIC", DIZ RODRIGO ALVES.



A RECEITA CLÁSSICA BAURU, DO PONTO CHIC

1 SANDUÍCHE

70 g de rosbife

10 g de manteiga

100 g de queijo (proporções iguais de estepe, prato, gouda e suíço) derretidos em banho-maria

3 rodelas de pepino em conserva

1 pão francês

1 tomate

1 Corte o pão francês ao meio no sentido horizontal. **2** Retire o miolo da parte superior. **3** Coloque de 5 a 6 fatias de rosbife. **4** Junte as rodelas finas de tomate e as de pepino em conserva em cima do rosbife. **5** Em uma frigideira, aqueça um pouco de água (300 mililitros) sem deixar ferver. Leve para derreter na água 10 gramas de manteiga. **6** Acrescente a mistura de queijos e deixe derreter até formar uma pasta homogênea. Na parte superior do pão (cano), coloque o queijo derretido. Junte as duas partes e sirva imediatamente. Acompanhe com uma boa cerveja Pilsen ou com uma taça de um tinto Merlot brasileiro.

Ponto Chic

Largo do Paissandu, 27

E outras três unidades: Perdizes, Paraíso e Brooklin (exclusiva para delivery)

ROTAS GASTRONÔMICAS/

POR CAROLINA ESQUILANTE E CÉLIA PERRONE
FOTOS CALU MACHADO E RJ CASTILHO



ROTAS
GASTRONÔMICAS

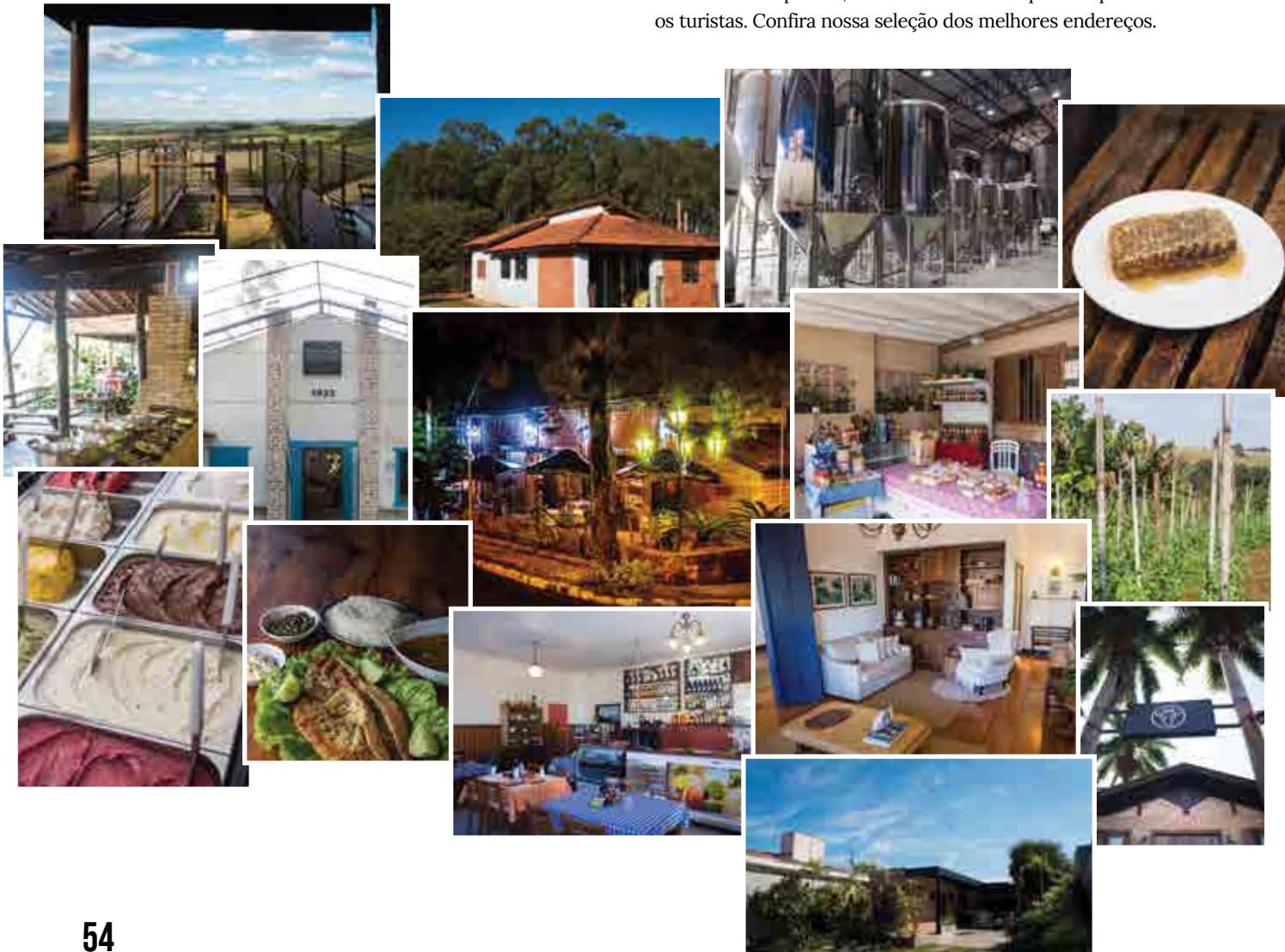


SP PRA TODOS

GIRO POR SÃO PAULO

Neste mês, nossa caravana passou pelas Regiões Turísticas Encantos da Anhanguera Central e Serra do Itaqueri

Um dos projetos mais amplos e interessantes da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo chega a sua sexta rota. Projeto que, ao final, mapeará sete roteiros por todo o estado de São Paulo. Nessa etapa, apresentamos as Regiões Turísticas Encantos da Anhanguera Central e Serra do Itaqueri, cheia de deliciosas iguarias e com restaurantes especiais, todos selecionados e prontos para receber os turistas. Confira nossa seleção dos melhores endereços.





ROTA TURÍSTICA ENCANTOS DA ANHANGUERA CENTRAL ADEGA THERENSE

A Adega Therense está no mercado há 30 anos. Com loja e museu, a família Therense comercializa a maioria das cachaças da região e do Brasil. É uma parada tradicional para turistas que visitam os alambiques de Pirassununga – ali, pode-se degustar muitas cachaças especiais.

Roberto Therense Filho conta que a família migrou de Tívoli, no norte da Itália, para o Brasil. Eles tinham o costume de produzir o próprio vinho. Aqui, adaptaram-se ao produto mais famoso da região, a cana-de-açúcar. O negócio começou com o pai, Roberto, e ele ajudava. Hoje, o pai, aos 87 anos, passou o bastão para o filho e a filha, mas continua a trabalhar. “É um negócio de família. E assim como na Itália, estamos sempre tentando ajudar quem produz. Incentivando o turismo e a economia local”, diz.

Na loja tradicional encontra-se toda a linha da 51, toda a linha da 21 e cachaças de alambiques artesanais do país. No museu há coleções de marcas de cachaça, mais de 3.000 do Brasil inteiro. A maioria não existe

mais. A Adega Therense comercializa a própria marca, comprando a pinga da região, manipulando-a e envelhecendo-a. “Usamos barris de carvalho, de ipê, de amburana, de jequitibá, de amendoim. Além das envelhecidas, também fazemos as saborizadas, com abacaxi, canela, coco, pequi, banana, mel, limão, rapadura”, diz Roberto. As mais desejadas, no entanto, são as envelhecidas em barril de carvalho. “Eu, pessoalmente, gosto mais da amburana. Mas é como o vinho que tem várias uvas, Pinot, Syrah, Merlot, Cabernet. Cada um tem uma preferência”, diz.

A loja comercializa ainda licores, doces, rapaduras e melado de cana.

Adega Therense – Av. Painguás, 969 – Centro – Pirassununga, SP

Tel. (19) 3561-9144; @adegatherense

Horário: de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 h / sábado, das 8 às 13 h / domingo, das 8 às 12h30



ENGENHO E APIÁRIO SCHERMA

Quem chega ao Engenho e Apiário Scherma fica encantado com a beleza, o cuidado e o capricho do lugar. Uma grande mesa antiga de madeira ao lado do alambique e dos barris serve para a degustação dos produtos. A história do apiário tem cerca de 100 anos e foi a primeira fonte de renda extra da família Scherma. Começou com

o pai de Gilberto, Jesus Scherma, que se dedicou à atividade por 60 anos e seguiu depois com o filho, que está no negócio há 40 anos. “Meu pai trabalhava como pedreiro e, no fim de semana, mexia com as abelhas em propriedades que o autorizavam a colocar enxames nas matas. Depois que ele morreu, eu continuei. Hoje, temos 500 enxames”, afirma.

No apiário, produzem de 3.000 a 5.000 quilos de mel por ano. Uma caixa de mel deveria produzir 70 quilos de mel em média. Mas a nossa não rende isso, mal chega a 10 quilos. E a causa é o nosso meio ambiente devastado pelos defensivos agrícolas das lavouras de cana e de laranja. Com isso, as abelhas morrem, porque voam por um raio de 5 quilômetros para recolher o pólen. Hoje, precisamos de muito mais abelhas para produzir menos mel do que a 40 anos atrás”, diz. E se revolta: “É muita ganância. Não tem água, fura o chão, tira água da lagoa para irrigação. O aquífero guarani está bem aqui embaixo e já tem a água contaminada. A agricultura moderna produz em grande quantidade, é obrigada a produzir porque senão quebra, e é devastadora. Se as pessoas soubessem o que elas comem... propriedades que sobrevivem da agricultura familiar, como a minha, são bem poucas aqui no estado de São Paulo”, afirma.

Gilberto também planta feijão para consumo próprio, tem um canavial e frutas diversas para fazer doces caseiros. O milho vai para a alimentação dos animais. “Quero acompanhar do nascimento da planta até o produto final. No sítio, ou você é um pequeno grande ou esquece”, diz. Ele quer dizer com isso que, como um pequeno agricultor, decidiu investir em produtos com maior valor agregado. Há 22 anos, depois de um período difícil, de secas e geadas, começou com a produção de cachaça, uma tradição da família para consumo próprio. “Mel e cachaça, eu consigo guardar. O mel tem validade de dois anos. E a cachaça é por tempo indefinido. Quanto mais tempo fica guardada no barril, melhor”, diz.

Gilberto explica que cada tipo de cana

ROTAS GASTRONÔMICAS/

tem um óleo diferente, o que dá à bebida um sabor diferenciado. A cana-manteiga, segundo sua percepção, dá melhor cachaça. "Mas também temos aguardente de mel, álcool de mel, licor de mel e jabuticaba. Minha mulher é quem faz a cachaça, os licores e os doces. Meu filho e eu, cuidamos das plantações e dos animais."

O engenho produz 1.500 litros por ano." "Quando não vendemos toda a produção, deixamos algumas garrafas guardadas. Temos uma cachaça desde 2001. Tem gente que adora comprar bebida antiga, fica maravilhado quando chega aqui."

Chácara Boa Vista, s/nº – Bairro Rural Boa Vista – Pirassununga, SP; Tel. (19) 9736-4863 / (19) 9646-9115

As visitas devem ser agendadas por telefone ou pelo WhatsApp



JOÃO DO MEL – PIRASSUNUNGÁ

João Manuel Armanin Plenco se interessou pela apicultura quando ainda era criança, ajudando o pai que trabalhava em um sítio, cujo dono mantinha um apiário. "A gente é criança, o pai mandava, a gente ia, sem discutir. O dono do sítio me comprou máscara e luvas e comecei assim", diz. "Quando ele não queria mais as caixas de colmeia e ia descartá-las, eu pedia e ele me dava. Eu consertava, caçava e resgatava abelhas de cupins que encontrava na mata", diz. Foi assim que João se tornou apicultor, com 11 anos de idade.

João conta que há 7 anos tinham menos caixas e produziam mais. A causa: a vaporização de inseticidas desde 2001 para matar a praga Greenfield. A cada oito ou dez dias, as lavouras de cana são pulverizadas com inseticida. Esse veneno, segundo ele, mata também as abelhas. "Outra razão é que não tem como colocar enxames no meio do canavial que tomou o lugar da laranja entre os pequenos produtores. Hoje, só grandes produtores conseguem arcar com a produção de laranjas", diz.

Para manter sua diversa produção de meles, cada um com suas propriedades e

particularidades, João tem 250 colmeias de apiário migratório. Nesse sistema, as caixas são movidas buscando sítios ricos em alimentos variados para as abelhas, e exigem visitas e supervisão semanal. "Colocamos enxames em plantações de laranja, para obter o mel de laranjeira, muito bom na parte digestiva. Em outubro, taremos o mel do cerrado", diz João. "Às vezes, andamos 700 quilômetros, 800 quilômetros para achar um bom lugar para deixar os enxames."

A loja do seu João vende variedades raras de meles, como o mel de assa-peixe, uma erva que é considerada danosa para o gado, difícil de ser achada, mas que resulta em um mel indicado para problemas respiratórios.

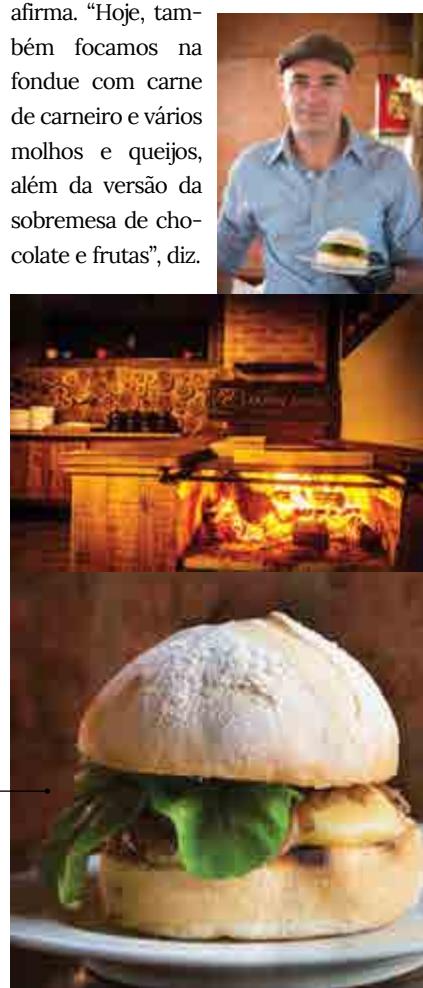
Apiário João do Mel – Rua Capitão Otaviano José Correa, 475 – Vila Industrial – Pirassununga, SP; Tel. 55 19 99302-1867 / 55 19 99302-1907; @apiariojoaodomel
Horários: de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 h / sábado, das 8 às 14 h / domingo, das 9 às 12 h

ROTA TURÍSTICA SERRA DO ITAQUERI POUSADA E RESTAURANTE VILLA DONN'ANNA

A pousada e restaurante Villa Donn'Anna está localizada na Estância Climática de Analândia, a 45 quilômetros de São Carlos, e a cerca de 200 quilômetros da capital paulista. Funciona há 26 anos, seis dos quais sob a batuta de Carlos Munhoz Possibon. É

dele a criação do premiado hambúrguer de carne de cordeiro. "Cada hambúrguer que faço pesa 190 gramas e é acompanhado de cebola caramelizada, queijo gouda, maionese de hortelã e pão francês redondo", diz. "Com essa receita, já participei do primeiro festival gastronômico do Senac, em Águas de São Pedro, me inscrevi no festival organizado pela Prazeres da Mesa até chegar ao Sabor São Paulo, no qual ganhei o prêmio em 2019. Também participamos de vários festivais de Piracicaba, Rio Claro, de Torrinha, da Serra do Itaqueri", diz.

Os comensais podem escolher os cinco ingredientes do seu lanche: são três tipos de pão e oito tipos de queijo, e o ponto da carne. Antes da pandemia, chegaram a vender quase uma tonelada de hambúrguer congelado. "Vinha gente de todo o estado comprar. De Ribeirão Preto a São Paulo", afirma. "Hoje, também focamos na fondue com carne de carneiro e vários molhos e queijos, além da versão da sobremesa de chocolate e frutas", diz.



São 4.000 metros com muito verde e lazer na pousada que mantém piscina, salão de jogos, sauna, campinho de futebol e de vôlei, área para churrasco, wi-fi, área para fogueira e gastrobar e um mirante de onde se pode apreciar o pôr do sol na Serra do Itaqueri, entre as montanhas Cuscuzeiro e Camelô. Os quartos da pousada, avarandados, também propiciam a vista. E nos chalés cabem até quatro pessoas. O delicioso café da manhã está incluso na diária.

Pousada e Restaurante Villa Donn'Anna – Rua Três, 891 – Centro – Analândia, SP
Tel. 19 99958-2507; @villa_donn'anna
Horário do restaurante: sexta-feira, das 18h30 às 23 h /sábado, das 11h30 às 14h30 / das 18 às 23 h / domingo, das 11h30 às 14h30

Pousada – entre em contato por telefone / WhatsApp, para saber sobre a disponibilidade

RESTAURANTE BRAVA GENTE

No restaurante Brava Gente, em São Carlos, os pratos e molhos são feitos à base de leite, queijos e mussarela de búfala. O carro-chefe é o filé à parmegiana, com molho de tomates apurado por mais de 6 horas. Eles produzem tudo o que é consumido no restaurante – da terra ao prato: as hortaliças das saladas, as frutas das geleias, a goiaba da goiabada. Além do filé à parmegiana, outros pratos gostosos são o pudim de leite de búfala, a coalhada seca, o shanklish e o sofioli (massa recheada com coalhada seca, uva-passa e nozes), que leva no molho branco o leite de búfala.

João Pedro Rizzoli Leal, neto de Lúcia Helena Rizzoli, a criadora do restaurante e dona das receitas, conta que está no Brava Gente há 15 anos, e com a marca Brava há 21. “Meus avós produziam leite de vaca comum até fins dos anos 1990. Na virada do século, venderam todo o rebanho. Eles tinham desistido da pecuária”, diz. “Um amigo que já criava búfalas, pediu para deixar os bezerros lá, porque não tinha mais espaço na fazenda dele. “Foi assim que começou o plantel de búfalas: a cada dez bezerros que mandavam, um ficava com a

minha avó”, afirma. “Foi crescendo devagarinho, passamos a produzir leite e depois abrimos um laticínio, o Brava. Primeiro, terceirizamos a produção em Brotas, depois compramos os equipamentos e montamos instalações em Ibaté”, diz.

João Pedro fala que começaram para ter uma estrutura maior, passaram a comprar de outros produtores. Alimentamos toda uma cadeia produtiva”, afirma. Há 14 anos construíram a loja, na Rodovia Washington Luiz, que depois ampliaram para restaurante. Todos os produtos da empresa podem ser encontrados lá.

Brava Gente – Rod. Washington Luiz, 225 – Ceat – São Carlos, SP; Tel. (16) 3368-2829

Horário: de segunda-feira a domingo, das 8 às 16h30



DESTILARIA OTAVIANO DELLA COLLETTA

A Destilaria Otaviano Della Colletta protagoniza uma história de amor. Começou com seu Otaviano (também conhecido como Lao), marido de dona Alzira, cabeleireira, e sua companheira de todas as horas, por quem tinha adoração, e também pelo seu amor à produção de cachaça.

Lao tinha um supermercado e costumava manter um barril nos fundos do prédio, no qual envelhecia cachaça de outros alambiques para presentear os amigos e os clientes do mercado: esse era seu market-

ting. A clientela fazia a compra do mês e só pagava no final do ano, na hora que vendia a safra de café – aliás, o costume no comércio local do gasto anotado na “caderneta” mensalmente permanece até hoje entre os habitantes de Torrinhas.

Quando seu Otaviano se foi, o neto dele, Gustavo, casado com Celia, resolveu homenageá-lo. Os dois são chefs formados pela escola Le Cordon Bleu, e desejavam produzir alimentos desde a plantação até o produto final. Que fosse orgânico, biodinâmico em um ciclo fechado, no qual se pudesse utilizar e reaproveitar tudo, sem deixar resíduos. Foi aí que resolveram homenagear os avós com a destilaria.

Na Lao Della Colletta nada se perde. Da cana-de-açúcar faz a cachaça, com a palha da cana faz o fardo que alimenta a caldeira e gera a energia a vapor. O bagaço é vendido para uma usina de alimentação animal. Com os resíduos da cachaça fazem o álcool, para abastecer os carros, e o fertilizante que retorna para a plantação de cana. Um ciclo totalmente sustentável. O combate às pragas se faz com vespas. Compram os ovos, soltam no meio do canavial e ela come a broca da cana. Como fertilizante, usam a vinhaça da cana. Como fonte de nitrogênio utilizam sangue de boi e pó de casco e chifre do animal. O projeto tem oito anos entre



ROTAS GASTRONÔMICAS/

a construção da fábrica e a plantação, em sua quinta safra. Produção de 60.000 litros ao ano e 600 a 700 litros por dia.

Assim como Gustavo e Celia, acostumados às melhores cozinhas do mundo, a cachaça Alzira é sofisticada, de qualidade. Está entre as 20 melhores do Brasil. A ideia inicial era exportar. Aliada à exportação, pretendem abrir para visitação com mesa de degustação nos fins de semana. Já tem lista de espera na Secretaria de Cultura e Turismo de Torrinha.

Hoje, dona Alzira tem 101 anos, seu Otaviano se foi há oito. A caixa que embala a cachaça conta a história de Torrinha, Terra da Alzira, emancipada há 99 anos. A versatilidade de dona Alzira é reproduzida nos rótulos da cachaça. Cada garrafa traz um verso com um sonho de Alzira: "Se aventura a conhecer o mundo dentro e fora de si" (na loira); "Ouse ser feliz e conquiste seu lugar no mundo" (na ruiva); "Entre polos, sonhos e meridianos, circula feliz o coração de quem viaja" (na mulata).

Mais para a frente vão expandir para outros biótipos e culturas, como japonesas, indianas etc.

Indústria e Comércio de Bebidas Lao Colletta – Fazenda Basalto, s/nº – Bonfim – Estrada Usina 3 Saltos-Cachoeira do Mira – Torrinha, SP; Celular: 11 9 8112-8565 | 11 3014-5050 @alziracachaca

As visitas para degustação devem ser agendadas por telefone ou pelo WhatsApp

CERVEJARIA MAZZEO

A Mazzeo Cervejaria é uma empresa familiar criada em 2016. Começou como cervejaria cigana, produzindo suas cervejas em outras empresas do ramo. Em 2020, deu início à produção em fábrica própria, e em 2021, colocou em funcionamento o BrewPub, no mesmo local, harmonizando pratos e aperitivos com cada tipo de cerveja da casa. Na verdade, o envolvimento da família Mazzeo com o mercado cervejeiro começou muito antes, no início da década de 1940, com o Vô Mingo (Domingos Mazzeo), que trabalhou como cervejeiro nas empresas Caracu, Mâe

Preta e, posteriormente, na fábrica da Skol em Rio Claro.

A história cervejeira continuou com seu filho, Domingos Mazzeo Junior, que trabalhou em multinacionais do setor e em cervejarias artesanais de diversos portes, construindo sua expertise de mais de 50 anos como cervejeiro. Presentemente, as filhas e respectivos genros vêm seguindo seus passos. Em 2021, três cervejas da Mazzeo se destacaram no campeonato Brasil Beer Cup, trazendo medalhas de ouro para as cervejas Pedal Dunkel Weiss e Fumegada Rauchbier, e medalha de bronze para a Vagão Oatmeal Stout. Bruna Mazzeo, sommelière de cervejas e sócia da Mazzeo Cervejaria fala sobre esse êxito: "Levamos cinco tipos de cerveja e ganhamos três medalhas. Isso mostra a qualidade do nosso trabalho, nossas cervejas se tornaram referência para todo o Brasil, como exemplo de estilo".

Na Mazzeo, nada se perde, tudo se transforma. O malte depois de usado é



aproveitado nos pães de nosso cardápio. O resto é levado para sítios da região, para alimentar o gado. Como o malte tem muita proteína, a produtividade de leite aumenta em 20% a 30%", afirma Eduardo Marin Morales, sócio, engenheiro de alimentos e mestre em microbiologia. "Tentamos trabalhar com o mínimo de resíduo possível. A energia que usamos é solar e fazemos captação de água de chuva", diz.

As cervejas da Mazzeo também são conhecidas pelos rótulos de Caio de Rosa, designer e sócio. São coloridos e autênticos, contam histórias, que na maioria das vezes estão relacionadas à cidade de Rio Claro. A Balloon conta a história dos campeonatos de balonismo, esporte que tinha a cidade como sede. "Essa cerveja é de estilo belga, feita com trigo, aveia, casca de laranja e semente de coentro, que dá notas de fenóis, cravo, pimenta preta. É extremamente refrescante, leve, cítrica, assim como um passeio de balão", afirma Caio. A Pedal leva esse nome porque Rio Claro, por ser plana e uma cidade planejada por causa da estrada de ferro, já foi a segunda cidade no Brasil com mais bicicletas e ciclistas na rua. "A Skol tinha 1.500 funcionários, dos quais 1.000 usavam bicicleta para trabalhar. A Companhia Paulista tinha 5.000 pessoas trabalhando e todas iam de bicicleta", diz Domingo Mazzeo Jr.

Atualmente, a cervejaria possui seis estilos de cerveja: German Pilsener, Witbier, American IPA, Dunkel Weiss, Oatmeal Stout e Rauchbier, além de uma cerveja colaborativa de estilo Barley Wine.

Mazzeo Cervejaria – Avenida 22, nº 790, Vila Aparecida – Rio Claro, SP; Tel. (19) 99531-9403; @mazzeocervejaria; cervejariamazzeo.com.br

Horário: quinta e sexta-feira, das 18 às 23 h / sábado, das 16 às 23 h

VINHOS E LICORES CANHONI

A família Canhoni mantém viva uma das tradições mais antigas de Corumbataí. Desde os 17 anos, Geraldo Canhoni, hoje com 80, produz vinho artesanal com frutas diversas

- uva, laranja, jabuticaba – cultivadas em sua propriedade rural, ali mesmo, no quintal de casa. A receita é a mesma desde os tempos de seus avós, e o método de produção também se mantém. “Tudo, como sempre, foi feito há mais de 70 anos”, diz.

A produção é consumida entre familiares e amigos da pacata cidade de pouco mais de 4.000 habitantes. “Ainda no outro dia, vendi cinco garrafas para o parente de um amigo, que mora em São Paulo. Minha venda é feita assim, no boca a boca”, afirma. “Faço por amor, por hobby. É muito bom ficar cuidando das plantações e depois vê-las se transformar em um produto. É bom para manter a cabeça e o corpo ativos”, afirma.

Geraldo explica que a tradição começou com seu avô, que passou para o pai dele, Vitor, e depois para ele. A família Canhoni sempre viveu da terra e até hoje planta e comercializa algumas espécies, como quiabo, mandioca e abobrinha, tudo sem agrotóxico. Geraldo já foi um dos maiores produtores de alho do país e, além dos vinhos, também produz licores de jabuticaba, uvaia, anis, menta, amora, pitanga, folha de figo e umbu.

Sítio Canhoni – Estrada Prolongamento da Rua 1 – Antiga Fepasa, s/nº, Canhoni – Corumbataí, SP; (aproximadamente, a 4,7 km de Corumbataí); Tel. 19 3577-1161

As visitas devem ser agendadas por telefone.



VIVA BROTA'S ECOPARK

Giovana Guedes Barbieri Vaz de Arruda ama esportes. Quando se mudou para Brotas, em 2001, ela e o irmão abriram uma agência de rafting. Hoje, concentram os negócios no Viva Brotas Ecopark, restaurante, pousada e glamping (conceito recente no Brasil, que combina glamour e camping). “O Viva Brotas tem nove anos. Começou como trilha para cachoeira, depois ganhou tirolesa e, há sete anos, veio o restaurante”, diz. “Sempre gostei de comer e beber, não era ligada à cozinha, mas quando veio o restaurante, fui fazer gastronomia para entender mais do negócio.” Giovana passou a trabalhar dentro do conceito “coma local”, privilegiando os produtores familiares ao seu redor. “Tenho todo o trabalho de pesquisar e buscar os produtos diretamente dos produtores e comerciantes da região. A prioridade é o produtor, depois o pequeno negócio, porque queremos um comércio sustentável também nesse setor e, por último, o fornecedor externo”, diz. “Não regateio preço, porque sei o quanto é difícil produzir.”

O Viva Brotas tem a intenção de ser um espaço vivencial em gastronomia, hospedagem e atividades na natureza. Há a opção de day use e também de se hospedar. São oito cabanas rústicas na mata e 12 chalés convencionais, dois com spa e uma tenda (glamping). No total, acomoda 66 pessoas.

Há uma grande preocupação com o meio ambiente. Nos chalés, bananeiras e plantas ajudam a permear e filtrar os detritos, a água é da nascente e tratada, e a energia é solar. “O glamping surgiu com as expedições no deserto, com aquelas tendas luxuosas. E entre chalés e cabanas, são 20. Queremos chegar a 40 para ter o ponto de equilíbrio no negócio”, afirma.

O restaurante atende de segunda a segunda-feira, das 9 às 17 h, servindo visitantes e hóspedes, um menu com muita carne de porco na brasa, farofa de milho moído na pedra e culinária caipira. Também tem opções para veganos, como os chips de legumes, estrogonofe de shiitake e uma sobremesa de tâmaras com morangos, que harmoniza muito bem com o café depois do almoço – a pessoa nem sente necessidade de adoçar a bebida.

Viva Brotas Restaurante Ecopark – Rua Mario Vila, 525, Santa Cecília II – Brotas, SP (estrada de terra, logo depois do Tavolaro) Tel. 55 14 99104-4248; @vivabrotasspp e @viva_brotas; vivabrotas.com.br

Restaurante: de segunda a segunda-feira, das 9 às 17 h

Hotel: entre em contato com o hotel pelo site ou WhatsApp para saber a disponibilidade



PÃO DA ROSA

Maria Inês Rosa Ferreira, mais conhecida como Rosa, começou a fazer pães há dez anos, para ajudar no orçamento doméstico. Com oito filhos e dois deles com necessidades especiais, ela fez cursos de panificação e turismo no projeto Economia Solidária, em Itirapina, cidade onde mora



ROTAS GASTRONÔMICAS/

e que fica a cerca de 200 quilômetros de São Paulo. Rosa começou amassando e dando formato ao pão na mão, um a um. O Consulado da Mulher, uma organização da prefeitura, doou a mesa, a masseira, o cortador, o cilindro e a balança. "Me ajudou demais. Uso tudo. Mas meus clientes ainda preferem o fazer artesanal. Eles gostam do formato único, do pão quentinho. Quando saem as fornadas, ligo e eles vêm buscar correndo. Aos sábados, vendo na barraca que mantenho na feira."

Mesmo artesanal, os pães são pesados na balança, têm entre 650 gramas e 700 gramas. "Eu digo que são 700 gramas, mas sempre coloco um pouco mais. Porque se o cliente for pesar em outra balança pode dar uma diferença para mais ou para menos. Prefiro que seja para mais", afirma. "Tem gente que briga por pouca coisa, né?"

Rosa produz e vende cerca de 10 quilos de pães todos os dias. Ela usa o mesmo tipo de massa, à base de leite e manteiga, para fazer os diversos sabores. Tem os tradicionais e queridos pães de leite em formato bisnaga, e esse mesmo pão em formato gigante. O pão de torresmo é o que mais vende e não à-toa, porque dona Rosa capricha no torresmo, não faz economia. No de coco, a fartura é a mesma: muito leite condensado, bem molhadinho, e muito coco.

Pão da Rosa – Avenida 3, 554, Centro –

Itirapina, SP; Tel. 55 19 99995-9937

Horário: de segunda a sexta-feira, das 9 às 17 h

ENGENHO ZURITA – CACHAÇA FUZUÊ

O Engenho Zurita, que faz a cachaça Fuzuê, fica no bairro histórico da Serra da Mata Negra. O turismólogo e sócio-proprietário Erick Zurita recebe os visitantes com a história do antigo proprietário no século XIX, o barão de Grão Mogol Gualter Martins Pereira. O casarão ainda está de pé e tem lugar na imaginação das pessoas da região que acreditam que ele seja mal-assombrado. Reza a lenda que o barão era muito cruel com os escravos, mas se apaixonou por uma escrava. A mulher dele queria matá-la e, por isso, ele a prendeu no sótão, no qual

ela ficava gritando "mata a negra", daí a origem do nome do bairro. Com a abolição da escravatura, o barão passou a contratar mão de obra de imigrantes europeus e foram eles que compraram pequenos lotes de terras da antiga fazenda no começo do século passado, sítios que persistem até hoje. O túmulo do barão fica cerca de 1 quilômetro adiante da propriedade de Erick. Era um antigo cemitério de escravos e o barão quis ser enterrado lá para ficar perto da amada. Acredita-se que as ossadas de cerca de 300 escravos ainda estejam embaixo da terra em que hoje domina um canavial gigantesco.

O pai de Erick Zurita comprou um desses sítios há 15 anos, depois de se aposentar como engenheiro de Segurança da Ceagesp, em São Paulo. Ele procurava alguma coisa para fazer no tempo livre. Sabia que queria morar no interior. Como na época a cachaça estava na moda, e havia uma valorização muito grande para os alambiques artesanais, decidiu empreen-

der nesse ramo. Ele e o irmão compraram chácaras vizinhas e começaram a produzir a Cachaça do Barão. Depois que eles venderam, o tio voltou para Araras, terra natal deles, e o pai de Erick montou a Fuzuê. Foi nessa época que Erick foi trabalhar com o pai. Para se aprofundar, fez especialização e mestrado em cachaça.

O Alambique produz 10.000 litros de cachaça por ano em um processo bem artesanal. "No segundo semestre de cada ano, colhemos a cana que fica em um terreno mais elevado para aproveitar o clima, que os especialistas chamam "terroir". Depois, trazemos para o pátio e ela vai passando nas moendas. Na sequência, o caldo da cana é peneirado. O bagaço que sobra, nós queimamos na caldeira que gera o vapor para a destilação na casa de fermentação. Com o tanque cheio de caldo de cana já preparado, colocamos o fermento e ali fica por dois dias. Nessa parte do processo, já vira um vinho de cana, que é alcoólico, mas ainda não dá para beber. Daí, vai para a sala de destilação no alambique de cobre, no qual esquenta e depois passa no tanque de água fria, do qual ele sai líquido. A primeira parte da cachaça não é recomendada beber, é aquela parte que dá dor de cabeça. Só aproveitamos o coração. Em processos que vendem barato, geralmente é misturado e dá aquela dor de cabeça danada. Nesse caso, ela está fresquinha, branquinha, e uma parte vai para o engarrafamento e rotulagem, que também são feitos manualmente, uma a uma. O rótulo é um quadro do Gustavo Rosa chamado Carnaval. Ele deu a imagem para o meu pai porque são superamigos. Como queríamos uma coisa que transmitisse alegria, ele escolheu essa imagem, e o nome Fuzuê veio na esteira dessa ideia de Carnaval. Uma outra parte da cachaça vai para os tonéis de madeira para envelhecer. Usamos de amendoim, amburana, araruva, de carvalho. O processo demora dois anos e é aí que ela pega o sabor e a cor, amarelinha, rosada, ocre, dependendo da madeira em que ficou, e adquire o sabor da madeira.



Há oito anos, eles abriram o bar e restaurante que funciona aos sábados e domingos na hora do almoço, aproveitando o movimento de turistas que praticam ciclismo e balonismo na região.

Engenho Zurita - Cachaça Fuzuê - Rua Mata Negra, 810 - Sítio Esperança - Distrito Industrial - Rio Claro, SP; Tel. (19) 99675-5819; @cachacafuzue

Horário: sábado e domingo, das 11 às 16 h



REI DO CUPIM

Wendell Luis Camargo, sócio-proprietário do Rei do Cupim há mais de 15 anos, em Rio Claro, define o negócio da seguinte maneira: "É um restaurante de nossa família, para a família rio-clarense e a de todo o estado virem aqui provar as carnes e passar bons momentos".

A carne do cupim, aquela parte que fica na corcova do boi, é a identidade do local. Quando eles começaram, tinham aprendido a fazer o cupim casquerado em um restaurante de São José do Rio Preto, trouxeram o aprendizado para a cidade, e ele foi um sucesso. "Temos vários pratos com cupim. Esse do cupim na cachaça foi elaborado especialmente para o Festival das Rotas Gastronômicas: é cozido na panela de pressão, com cachaça, e finalizado ao forno. Todos os ingredientes vêm de produtores locais. A carne, de um frigorífico aqui de Rio

Claro, a cachaça também é de um alambique local, assim como a mandioca e as verduras da salada. Tudo fresco e de primeira qualidade. O cupim servido na telha grande serve tranquilamente quatro pessoas", afirma. "Também temos uma pizzaria em que servimos pizza de cupim. Preparamos o cupim aqui, na nossa churrasqueira, e o levamos para lá. É a pizza mais pedida porque ela une duas paixões: churrasco e pizza", diz.

O Rei do Cupim tem um ambiente rústico e confortável. Lembra o aconchego de um celeiro de fazenda com as grandes janelas e a porta de madeira. São 80 lugares e, no fim de semana, chegam a girar as mesas cinco vezes, o que dá umas 300 a 400 refeições servidas. Durante a semana, à noite, é mais tranquilo. "Servimos cerca de 50 refeições e o delivery também é forte. Temos parceria com o pessoal do turismo que traz as pessoas que vêm fazer balonismo. Todos elogiam nossas porções generosas e dizem que o preço é justo", afirma. "Além disso, Rio Claro é sede de muitas empresas, como a Whirlpool, a Tigre - a Unesp também é aqui. Então, tem muitas pessoas que vêm do exterior e vêm curiosas para conhecer um corte diferente. Isso fez com que eu capacitasse meus colaboradores para atender em inglês. Primeiro, ensinei um professor de inglês a ser garçom e descobrir a real necessidade do idioma, para depois ele ensinar o meu pessoal", diz.

Wendell conta que esse restaurante já existia, antes de eles o comprarem, mas que não evoluía, parecia um ponto micado. "Hoje, graças a Deus, somos reconhecidos. Foi um trabalho árduo, com minha mãe na cozinha, meu irmão e eu buscando nos capacitar. Trabalhamos com muito amor. Este é o segredo", afirma.

Rei do Cupim - Rua 6, 1928, Centro (esquina com a Av. Visconde do Rio Claro) - Rio Claro, SP; Tel. 55 19 3524-1953

Facebook: Rei do Cupim Rio Claro

Horário: de terça a sexta-feira, das 18h30 às 23 h / sábado, das 11 às 15 h e das 18h30 às 23 h / domingo, das 11 às 15 h



RESTAURANTE BADDY CORUMBATAÍ

O restaurante Baddy existe há 50 anos na cidade de Corumbataí, a 200 quilômetros de São Paulo. Funcionando na mesma casa desde a fundação, lembra muito as cantinas italianas do bairro do Bixiga, em São Paulo. Wagner Kassab, dono do local há 20 anos, conta que a estrutura da casa é a original. "O prédio tem cerca de 100 anos, mas não mudamos nada. Só pintamos e modernizamos a cozinha", diz.

A casa é famosa pelo leitão à pururuca, que chega a ter fila aos domingos quando é servido. A casquinha crocante derrete na boca. Assim como a mandioca que o acompanha. Durante a semana é servido um buffet de comida caseira muito saborosa e da melhor qualidade. "Nossa comida tem a fama de ser comida da casa de avó, sabe? Tanto que nossa senha do wi-fi é ‘casadavo’. Aqui não tem comida aditivada, só tempero caseiro. Alho, cominho, cebola, cheiro-verde. Ovos caipiras, todos frescos, vindos de produtores locais", afirma. "Minha mãe tem 82 anos e é ela quem faz

ROTAS GASTRONÔMICAS/

os doces e as massas caseiras que servimos aqui. É isso que garante termos movimento todos os dias, de segunda a segunda-feira e a sobreviver em uma cidade tão pequena como a nossa”, diz, com orgulho.

Wagner conta que vende cerca de 5.000 refeições por mês. Detalhe: a cidade de Corumbataí tem 4.064 habitantes. “Nós mantivemos a tradição da dona Cota, que já faleceu, de servir a leitoa, as massas e os doces caseiros. Foi ela quem fez a fama do local. Fez um trabalho excelente com o leitão à pururuca e comida caseira e, com isso, o restaurante é famoso até hoje”, afirma.

Está nos planos de Wagner decorar todas as paredes com fotos de habitantes antigos da cidade, inclusive da dona Cota e da mãe dele, que virou bisavó recentemente.

Restaurante Baddy – Avenida 1, 143 – Centro – Corumbataí, SP; Tel. (19) 3577-1244 / (19) 99719-5102; @restaurantebaddy

Horário: de segunda-feira a domingo, das 8 às 18 h



CHOPP & CIA

Pensa em um bar que há quase 40 anos está com a mesma família, com os mesmos pratos do cardápio original, nos quais foram feitas apenas pequenas atualizações para lhes dar um ar mais moderno. Esse é o Chopp & Cia, em Rio Claro, com capacidade para receber 120 pessoas em suas 30 mesas.

Em 1988, o pai de Gustavo Cândido de Souza, que está no comando desde 2010, comprou o bar que já tinha esse nome, mas que não havia decolado. “Meu pai fez uma reformulação grande quando chegou aqui. De lá para cá, pouca coisa mudou. O cardápio é o mesmo. Os fornecedores também são basicamente os mesmos: de água, queijos, frios, todos aqui da região de Rio Claro. O público, na faixa de 35 a 60 anos, também é o mesmo daquela época. Hoje, temos filhos e netos de casais que se conheceram aqui”, diz.

E o cardápio que uniu tanta gente tem na batata chips, batata palito e nos lanches principalmente, o casal 20 como carro-chefe. “Ainda fazemos igual a nossa avó fazia e que os bares e restaurantes de hoje esqueceram – só batata em saquinho, congelada. Compramos a batata in natura, lavamos, descascamos, cortamos e fritamos em nossa fritadeira mesmo. Não tem nada de pré-congelado ou pré-frita ou pré-pronta. Não tem um preparo industrializado antes”, afirma. “Nós mesmos fazemos todas essas etapas aqui e garantir que o produto final é bem diferente. Essa técnica usada aqui desde 1988 e a nossa cozinheira, a dona Maria, que está aqui desde 1997 e já vai fazer quase 70 anos, é a grande responsável pelo sucesso da batata e dos lanches aqui do Chopp & Cia”, afirma. “Já o casal 20, que também está desde 1988 no cardápio, é um lanche em que vai gorgonzola, copa, tomate, queijo-prato, azeitona preta picanha e rosbife – que fazemos com lagarto bovino”, diz.

O corte de todos os sanduíches também é o tradicional, boquinha de anjo, que foi criado em Campinas na década de 1960, no restaurante Giovannetti. “É um corte típico da baixa gastronomia, que permite à pessoa comê-lo em pequenos pedaços, sem despedaçar ou se lambuzar”, afirma.

Gustavo é formado em linguística pela Unicamp, atuou como tradutor e revisor por muito tempo e depois se formou em gastronomia e sommelier de cervejas pelo Senac. Hoje, está inscrito em um curso

do Sebrae de fachadas e design de interiores – quer mudar a fachada do bar, que é a mesma desde 1988. Ele também é presidente da Associação de Bares e Restaurantes de Rio Claro, que conseguiu, em março, a chancela do governo do estado de São Paulo como Arranjo Produtivo Local do Turismo Gastronômico, no qual ele é gestor. “Estamos moldando a cidade para começar a receber turistas na área de gastronomia. Já recebemos turistas na área de negócios. Aqui, em Rio Claro, o turismo de negócios é muito forte, mas agora queremos começar a moldar esse novo setor”, diz. “Também estamos fazendo um trabalho com a população para mostrar que gastronomia não é sinônimo de restaurante francês ou restaurante sofisticado. Mas, sim, de trabalhar com bons ingredientes, produtos locais, desenvolver receitas que têm a ver com a cultura local, usar técnicas corretas, enfim, dar valor ao que é nosso: o beba local e coma local”, finaliza.

Chopp & Cia – Rua 2, 874, Centro – Rio Claro, SP; Tel. 19 99210-9996; @chopp.e.cia

Horário: de terça-feira a domingo, das 17 às 2 h



SÍTIO NELSON GUERREIRO

Localizado na cidade de Brotas, distante cerca de 250 quilômetros de São Paulo ao norte, o Sítio Nelson Guerreiro produz alimentos dentro do Sistema Integrado Lavoura, Pecuária e Floresta, desde 2010.

Tornou-se referência no Brasil nesse modo de produção conhecido como agrofloresta. Tanto que recebe turistas do país inteiro e do exterior, além de escolas e do público em geral, querendo aprender com a experiência. O turismo que se pratica no sítio é conhecido como turismo rural-tecnológico. Ali, os visitantes podem provar a deliciosa polenta com queijo, bolos e bolachas de fubá, de milho, chás, geleias e suco de hibisco, café etc.

O casal formado em agronomia, Fernanda Guerreiro e Luís Fernando Braz da Silva, se conheceu na faculdade e depois arrendou um pedaço da terra do pai dela para fazer agricultura orgânica, negócio que não mostrou muitos resultados há 20 anos por falta de mercado. Quando o pai dela morreu, eles resolveram tocar o legado dele adiante com a parte da fazenda com que ficaram. Plantaram laranjas e criaram gado leiteiro. Mas com os incentivos que o governo federal deu para a verticalização das indústrias de citrus, eles como tantos outros pequenos produtores não encontraram mais quem comprasse a produção. Pararam tudo e decidiram diversificar. Em 2008-2009, com a ajuda da Embrapa Pecuária Sudeste, em São Carlos, desenvolveram o plano de sistemas integrados agroflorestais – lavoura, pecuária e floresta. “Conseguimos ter no mesmo espaço e ao mesmo tempo três tipos de cultura”, afirma Fernanda. “Tem a floresta, e o gado pasta por entre as árvores, por meio dos piquetes que os conduz para onde é necessário. Além disso, a sombra dá conforto térmico para os animais. A lavoura vem na reforma das áreas de pasto. Ali, fazemos a produção de milho, feijão, hibisco. Esses produtos dão possibilidade de processamento e de prateleira, que dá para armazenar até a próxima colheita”, diz.

Luís Fernando acrescenta que optaram por produtos que tivessem contexto histórico com a região, como o milho, que está na alimentação desde a época dos índios. “Havia muitos moinhos de pedra movidos a água por aqui. Conseguimos resgatar um

desses que agora é movido a eletricidade”, diz. Na área de floresta, além da madeira, temos mais de 54 espécies de plantas com ervas medicinais, como a baleeira e temperos, como curry, estévia. “O gado agora é de corte. Vendemos os bezerros, que são uma mistura da raça angus com nelore, por volta dos 8 meses de nascidos”, afirma.

Eles ainda contam com um apíario. É uma parceria com a Casa do Mel, que faz o manejo e a colheita do mel.

Tanto trabalho e dedicação foram reconhecidos pelos melhores restaurantes e supermercados da capital paulista. São clientes dos produtos deles o Hotel Emiliano, o Restaurante Arturito, da chef Paola Carosella (ela é uma militante da produção de alimentos sem agrotóxicos), o supermercado Santa Luzia etc.

Agora mesmo estão em uma briga com a usina de cana próxima ao sítio para que parem de fazer pulverização aérea. “Não é o melhor manejo, porque é muito complexo de controlar e uma simples mudança na direção do vento pode fazer aquele veneno atingir outras culturas vizinhas e a própria população da cidade mais próxima”, diz Fernanda. “Hoje, há outros recursos: tem drones, tem defensivos agrícolas biológicos que são aplicados no chão, é mais caro no curto prazo, mas no longo tende a baratear, ou seja, há solução.”

Sítio Nelson Guerreiro – Estrada Municipal de Brotas 70 (aproximadamente, a 25 quilômetros do centro de Brotas)
Tel. 55 114 98114-4341;
lfdesenvolvimento.com
Horário: as visitas devem ser agendadas pelo WhatsApp com uma semana de antecedência e os grupos não podem ser de mais de 30 pessoas.

CAFFEEIRA SÃO JOSÉ – CORUMBATAÍ

Proprietários João e José Ariedo
Assim como o vinho, o café ganhou complexidade, especificidade e defensores apaixonados. Falar em notas de aroma, sabores florais e frutados, regiões produtoras e seus terroirs já é comum entre os apaixonados

pela bebida.

A coffeeira São José, em Corumbataí, distante 200 quilômetros da capital paulista, produz o Café Cajaí há dez anos. Originalmente, a propriedade, que está nas mãos dos irmãos João e José Ariedo, lidava apenas com frangos de corte. Eles começaram em 2006 uma plantação de café apenas para consumo das duas famílias. Até que chegaram à conclusão, por meio de elogios de muitas pessoas que os visitavam, que tinham um produto bom nas mãos. Em 2010, decidiram fazer o produto industrializado. Daí surgiu o café Cajaí, puro, orgânico, torrado e moído artesanalmente – atualmente, à espera da certificação de orgânico.

O sítio tem 33 hectares com 120.000 pés de café do tipo arábica, com os frutos amarelos, aqueles que produzem bebidas de qualidade mais elevada. É um grão mais denso, com açúcares bem construídos e acidez acentuada. Atualmente, a produção é de mil sacos de café beneficiado por ano – cerca de 600 quilos.



ROTAS GASTRONÔMICAS/

Do produto pronto, plantado, colhido, torrado e moído artesanalmente, vendem, por 18 reais o pacote de meio quilo, cerca de 60 quilos por mês para os habitantes de Corumbataí apenas, até sair o certificado orgânico. Depois, pretendem expandir para outros mercados.

A família toda é envolvida no processo. Os dois casais e os cinco filhos e, agora, também o netinho de 5 anos. Da plantação à colheita e à torra e empacotamento, tudo está sob o controle deles. "Aqui todo mundo trabalha desde cedo. Até alimentar e pegar os frangos na granja. Fazemos de tudo um pouco", afirma Katia Helena Ariedo Papezo, de 30 anos, que atualmente cuida da parte administrativa.

A prima dela, Maíra, de 16 anos, também foi acostumada assim desde pequena. Há dois anos estudando em período integral na escola municipal de Corumbataí, só nas férias escolares tem tempo para ajudar. "Queria estar agora na colheita, é muito gostoso. Quando minha mãe vem torrar o café, eu venho junto", diz.

A garota tem planos grandiosos para o negócio. "Quero, assim que me liberar dos estudos, montar um café gourmet para receber visitantes e proporcionar uma experiência ao consumidor: com visita aos cafezais, ajudar na colheita e tomar o café

moído na hora", diz. "Por enquanto, não temos mãos em número suficiente para fazer, mas esse é o meu projeto para ajudar minha família."

Cafeeira São José de Corumbataí – Estrada Corumbataí-Analândia, km 3, Sítio São José, s/nº – Corumbataí, SP; Tel. (19) 3577-1125 e-mail: escritoriodiplomata@r7.com

Horário: de segunda a sexta-feira, das 9 às 17 h / sábado, das 9 às 15 h

CHÁCARA VIDEIRA

Valter Prattes e Vanderleia Veronezi se dedicam à produção de orgânicos, principalmente às uvas. Valter conta que sempre sonhou em ter um vinhedo, "sempre tive essa vontade, mas trabalhava na área de saneamento básico, não produzia nada no campo". "Depois que me aposentei, resolvi levar o sonho adiante e, finalmente, passei a produzir uvas."

Há 16 anos, Valter comprou a propriedade em São Pedro, logo conheceu Leia, sua mulher, e o casal começou a implantar o pomar. No início, o produtor não imaginava comercializar nada, só pensava na produção, mas as terras começaram a render bons frutos e o casal passou a se profissionalizar.

Antes das uvas, Valter pensava em começar logo o pomar, para testar quais

variedades se desenvolveriam melhor na região, além de imaginar que algumas demorariam anos até começar a gerar frutos. Depois dessa etapa, procurou pela Embrapa no Rio Grande do Sul, em busca de conhecimento sobre o cultivo de uvas e, aos poucos, passou a produzi-las.

"No início, por falta de técnicas adequadas, perdemos praticamente todos os pés de uva que havíamos plantado. No final de contas, implantar uma produção, qualquer que seja, requer muita persistência e constante busca por conhecimento", afirma Valter.

A produção de orgânicos chegou depois, "antes produzíamos na forma convencional, mas eu sempre tive em mente que, cedo ou tarde, migraria para os orgânicos", afirma o produtor. Quando compara, ele explica que, em ambos os formatos, a quantidade de trabalho é semelhante, porém é preciso dominar as técnicas de produção, para conseguir bons resultados.

Valeu a pena persistir, hoje em dia a propriedade abriga um lindo vinhedo orgânico que, na época da colheita, recebe turistas que podem colher os próprios cachos, no sistema chamado "colha e pague". E, apesar de as uvas serem o principal produto da chácara, o casal também produz diversos outros orgânicos, como macadâmia, limão, morango, abobrinha, pimentão, ervilh-torta e até flores comestíveis.

Os produtos da Chácara Videira podem ser encontrados na Feira do Produtor de São Pedro ou no próprio local. "Muitos turistas e moradores da região passam por aqui, para comprar verduras, frutas e legumes fresquinhos", diz Leia.

Valter e Leia mostram que, com força de vontade e dedicação, é possível produzir de forma mais sustentável, responsável e saudável. Atualmente, a chácara também tem sido utilizada por instituições para sediar cursos de produção orgânica, nada mal para quem sonhava em ter apenas um pequeno vinhedo.

Estr. Vicinal Henrique Furlan, 59ª – São Pedro, SP; Tel. (19) 99756-2574





CERVEJARIA HZB

Ao pé da Serra do Itaqueri, São Pedro é destino certo para turistas que curtem esportes de aventura ou para aqueles que simplesmente escolhem relaxar em meio à natureza. E foi nessa charmosa cidade que Claudio Gimenes escolheu instalar sua cervejaria. Foi durante uma viagem à Europa, em 1995, que Claudio levou um choque ao provar uma cerveja em um bar alemão. "Pedi uma cerveja e quando bebi o primeiro gole, pensei: o garçom está me enganando, isso aqui não é cerveja, isso é muito melhor", diz o empresário.

Depois do terceiro copo, Claudio arriscou conversar com o dono do bar, já tentando entender por que aquela cerveja era tão diferente das encontradas por ali. Isso foi antes da chegada das cervejas artesanais. No dia seguinte, ainda intrigado, voltou ao bar, e o alemão, percebendo seu interesse pelas cervejas europeias, sugeriu que eu fosse até a Bélgica conhecer as variedades de lá. O empresário não hesitou e, chegado lá, deparou com um cardápio de cervejas, algo inédito para a maioria dos brasileiros, uma vez que até os anos 1990, praticamente só existia cerveja Pilsen no mercado nacional. Assim, nasceu a vontade de entender mais sobre os diferentes estilos da bebida e a dar início aos estudos sobre sua fabricação. Mas foi só em 2009 que Claudio decidiu se aprofundar e ini-

ciar a produção de cervejas. Atualmente, a cervejaria produz os estilos Pilsen, Weiss, Red Lager, IPA e Stout. "O rigor no processamento da HZB segue a escola alemã – minhas cervejas só são produzidas se eu conseguir a matéria-prima adequada para cada estilo", diz.

Claudio completa: "As cervejas artesanais são cada vez mais aceitas e reconhecidas pelo consumidor, mas 12 anos atrás, quando comecei, as pessoas estranhavam bastante". E de fato isso acontece, a cerveja pura, com ingredientes de qualidade costuma ser muito diferente das cervejas produzidas em larga escala.

A fábrica das cervejas HZB fica na região central de São Pedro e é aberta diariamente para visitação e degustação dos rótulos. Nos fins de semana, o local também funciona como bar, e serve, além das cervejas, porções e petiscos.

Av. Imigrantes, 647 – São Pedro, SP
Tel. (19) 99478 1147; @hzb.oficial



ZULEIKA'S DOCES

Há cerca de 40 anos, Zuleika Caserta foi convidada a preparar alguns quitutes e levar, ao término da missa, para vender na praça central da cidade. Dito e feito, a doceira se juntou à vizinha, prepararam alguns doces e venderam tudo. "Foi então que me dei conta de que São Pedro estava precisando de um lugar assim", afirma a empresária. Zuleika logo se lembrou de que um cômodo do imóvel, que até hoje abriga a doceira, estava desocupado. Assim começou o negócio, com a ajuda das duas filhas

mais velhas e muita força de vontade. "No início, a doceria não tinha nada, todos os equipamentos e acessórios eram caseiros e, muitas vezes, emprestados pela família ou por amigos", diz.

Apesar das dificuldades do começo, Zuleika lembra com alegria de quando pegou um empréstimo para comprar as primeiras vitrines e conta que, na época, não existia caixa nem para fazer estoque, os ingredientes eram comprados diariamente, para atender a produção do dia.

"Os primeiros doces vendidos pelo trio foram o pavê de bombom, o bolo de coco e o rigoletto, que continuam no cardápio até hoje", afirma. O rigoletto é um bolo criado pela doceira que leva três tipos de chocolate e leite condensado cozido. O bolo já fez tanto sucesso que ganhou até marca registrada em 2014.

A doceria acabou se tornando uma pequena rede familiar, com unidades em Piracicaba, Campinas e Águas de São Pedro, todas administradas pelas filhas e genros de Zuleika. A empresária é uma confeiteira de mão-cheia: "Sou apaixonada por açúcar – nas minhas mãos, tudo vira doce", diz, brincando.

Por estar tanto tempo no mercado, Zuleika conhece muitos dos clientes pelo nome e sabe da preferência de cada um deles. E, realmente, seus doces fazem tanto sucesso, que quem os prova costuma voltar sempre. Quando pergunto qual o segredo do negócio, a doceira logo entrega: "Só trabalhamos com insumos de qualidade, aqui não entra nada de segunda linha e todos os recheios e compotas são feitos aqui mesmo".

Além de doceira, Zuleika é grande exemplo de empreendedora, que domina a arte de atender e servir seu público. Enquanto conversávamos, sua maior preocupação era observar as pessoas que chegavam à doceria. No final, o que a Zuleika sabe fazer de melhor é agradar as pessoas com seus doces e sua hospitalidade.
Rua Malaquias Guerra, 725 – São Pedro, SP
Tel. (19) 3481 1725; @zuleikasdoces

ROTAS GASTRONÔMICAS/



BELLOMO GELATERIA

Águas de São Pedro abriga três fontes de águas hidrominerais bastante conhecidas pelos efeitos medicinais. As fontes são grandes responsáveis pela força do turismo na região, que, com o desenvolvimento, elevou a gastronomia com produtos e estabelecimentos de alta qualidade, sendo um deles a Bellomo Gelateria.

Desde 2009, Anderson Bellomo, produz um dos poucos gelatos de qualidade equivalente aos encontrados nas gelaterias italianas. Basta provar uma colherzinha para entender que, ali, gelato é coisa séria.

Foi durante uma temporada na Europa que Anderson provou a iguaria e passou a se interessar cada vez mais pelo assunto. "Fui visitar a cidade em que meu bisavô nasceu e experimentei um gelato de morango em uma gelateria minúscula. A cremosidade e o sabor natural, mas muito intenso, me despertou o interesse pelos gelatos", afirma.

Para o empresário, parte da explicação da alta qualidade encontrada nos gelatos italianos se deve à seriedade e às tradições gastronômicas carregadas pelo País da Bota mundo afora. "Além disso, tratando-se de gelato, até pouco tempo atrás era praticamente impossível encontrar equipamentos adequados para gelaterias, que não fossem

"italianos", diz Anderson. A Itália, literalmente, domina os processos de fabricação dos desejados gelatos.

Anderson explica que o gelato de qualidade é o resultado da combinação de técnicas, com a utilização de equipamentos e matéria-prima de qualidade. "A maturidade da indústria permite que bons gelatos sejam produzidos com misturas pré-fabricadas, sem a necessidade de dominar todas as variáveis do processo, como era feito antigamente, mas aqui, na Bellomo, fazemos tudo à moda antiga, todas as bases são preparadas internamente", diz.

"O grande desafio para a obtenção de um bom gelato é balancear os carboidratos, as gorduras e as proteínas, de forma que todos os sabores, tanto os feitos à base de água, quanto os à base de leite, fiquem com a mesma cremosidade, quando submetidos a temperaturas de 12 graus negativos a 15 graus negativos", afirma o empresário.

E Anderson mostra isso na prática, a cremosidade e o equilíbrio dos sabores é comprovada ali mesmo no balcão da gelateria, ao provarmos um gelato de fruta e outro com base de leite. Para as Rotas Gastronômicas, a gelateria escolheu o delicioso gelato de frutas vermelhas, produzidas na região, que tem como base água mineral de uma das fontes da cidade.

A Bellomo Gelateria nasceu na cidade de São Paulo e, atualmente, conta com mais duas unidades em Águas de São Pedro. Além da venda direta ao público, a marca fornece gelatos para importantes restaurantes do cenário paulistano.

Av. Carlos Mauro, s/nº - São Pedro, SP
Tel. (11) 94233 5018; @bellomo.gelateria

JARACATIÁ DOCE & ARTE

O propósito do projeto concebido pela Jaracatiá Doce & Arte é claro: "Resgatar o jaracatiá e sua cultura, na região de São Pedro", diz Eduardo Modesto. Sua família iniciou esse processo de resgate há mais de 30 anos, quando se deu conta de que a fruta e as receitas elaboradas com ela estavam se perdendo com o desaparecimento das

árvores que a produzem. "No início, éramos chamados de loucos, as pessoas diziam que ninguém mais se importava com a fruta e que os doces eram coisas das vovós de antigamente", afirma.

E, realmente, o jaracatiá estava caindo no esquecimento, as pessoas não pensavam em seu cultivo, pois não havia valor comercial. "A primeira receita a ser resgatada foi a fruta em compota, depois veio a fruta cristalizada e, em seguida, o doce do caule, uma compota das fibras da madeira do jaracatiá macho em forma de fios, que lembram a cocada, porém com sabor totalmente único", diz Eduardo.

Hoje, a linha desenvolvida pela família ainda contempla geleia da polpa da fruta, cerveja, licor e um inusitado sorvete. Eduardo também explica que é possível consumir a fruta in natura, porém é preciso



processá-la para extrair seu leite, que pode ser prejudicial.

A capilaridade e as proporções tomadas pelo projeto de resgate do jaracatiá foram além das receitas culinárias – o pesquisador explica que, além da doação de mudas para reintegração das árvores na mata atlântica, a cadeia que envolve sua produção está se desenvolvendo. “O produtor está passando a enxergar a fruta como fonte de renda, o que ajuda a aumentar a presença do jaracatiá nas propriedades da região”, diz Eduardo.

Além de abrigar o projeto, a Jaracatiá Doce & Arte também funciona como uma loja de doces regionais e artesanato de diversas regiões do país. No terreno ao lado, a família mantém um pequeno museu, no qual foram montadas uma oca indígena, uma fonte com um monjolo e uma construção com artefatos caboclos. “Montamos esse espaço para receber estudantes e turistas, assim conseguimos apresentar um pouco da história do jaracatiá”, afirma o pesquisador.

Eduardo conta que os colonizadores aprenderam a consumir a fruta com os indígenas, que a utilizavam como alimento e remédio. A utilização do jaracatiá para cosméticos ou até para uso medicinal está nos planos do pesquisador, mas ainda existe um longo caminho até que a produção se desenvolva a ponto de atender as demandas. Com dedicação, criatividade e muita persistência, a Jaracatiá Doce & Arte está conseguindo resgatar e reintegrar a árvore e seus frutos por meio do turismo e da gastronomia. Vale a pena conhecer de perto o trabalho e a história apresentada por lá.

Rua José Estanislau de Oliveira, 748 – São Pedro, SP; Tel. (19) 3481-1400
jaracatia.com; @jaracatiadocearte

PESQUEIRO PAINÉIRA

Há cerca de 12 anos, Geovanne Giusti, assumiu o Pesqueiro Paineira e, desde então, vem trabalhando para desenvolver o braço turístico do local, combinando as atividades relacionadas à pesca esportiva e à

gastronomia.

As 12 variedades de peixes encontradas por lá, dentre eles pirararas, pintados e tambaquis, atraem pescadores da região; além disso, o local recebe centenas de pessoas semanalmente no restaurante do pesqueiro. “Todos os nossos pratos e porções levam a mandioca em sua composição”, diz Geovanne. “Concebemos o cardápio dessa forma porque produzimos muita mandioca aqui na propriedade, e Santa Maria da Serra é bastante conhecida pela produção do tubérculo e suas farinhas”, afirma.

O empresário conta que, no início, o pesqueiro servia somente duas opções de mandioca ou tilápia fritas; com o tempo, os frequentadores começaram a pedir por



refeições e logo o local passou a atender também como restaurante. “A ideia de agregar gastronomia ao negócio deu tão certo que, hoje, o restaurante é responsável por 70% das vendas do todo”, diz Geovanne.

E não é difícil entender essa matemática, o pesqueiro acomoda até 240 pessoas sentadas e costuma ficar lotado nos fins de semana, principalmente nos almoços de domingo.

O pesqueiro escolheu a tilápia com bacon para representar o estabelecimento nas Rotas Gastronômicas. Nesse prato, os cubos do lombo da tilápia são envolvidos em fatias de bacon levemente defumado, como se fossem pequenos medalhões que, depois de fritos, são servidos acompanhados de mandioca frita, macia por dentro e crocante por fora, como deve ser.

Outro prato que chama atenção no cardápio é o filé de tilápia recheado com calabresa, presunto e queijo derretido, batizado de isca recheada para gente. “Fizemos um concurso entre os clientes para definir o nome do prato e o pessoal dizia que aqui, além de isca pra peixe, também tinha isca pra gente. Acabou ficando assim”, diz, divertindo-se, Geovanne.

A natureza que cerca o pesqueiro se revela no caminho, principalmente para quem escolhe chegar lá, partindo da cidade de Torrinha, em direção a Santa Maria da Serra. Atravessar a pequena serra apreciando as paisagens exuberantes proporcionadas pelos vales e montanhas da região fazem o passeio valer a pena.

Estrada Santa Maria da Serra-Torrinha, km 233,3 – Santa Maria da Serra, SP
Tel. (19) 99730-7680
pesqueiro paineira.com.br
@pesqueiro paineira



ROTAS GASTRONÔMICAS/



BREW CENTER CERVEJAS ESPECIAIS

O empresário Nirlei Baumgartner começou a trabalhar no ramo de cervejas nos anos 1980. Seu primeiro trabalho na área foi na extinta Skol Rio Claro. Com a consolidação do mercado, as empresas foram mudando de nome, mas o empresário continuou trabalhando para o grupo até fins da década de 1990.

Quando deixou a então Ambev, Nirlei decidiu abrir a própria cervejaria e, em 2000, nasceu a Brew Center Cervejas Especiais. A fábrica começou a operar com capacidade para produzir 20.000 litros de cerveja por mês, que, após as ampliações realizadas ao longo do tempo, conta com capacidade instalada de 1,2 milhão de litros por mês. Atualmente, o mestre cervejeiro Lucas Baumgartner, filho do empresário, é quem está à frente da cervejaria, que emprega 82 trabalhadores.

"Nosso negócio é dividido em três frentes, temos a marca de chope Vila Alemã, distribuída nos estados de São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro; produzimos

também a linha de cervejas premium St. Patrick's, composta por oito estilos e que, com apenas três anos, já conquistou 24 medalhas em concursos internacionais; e a terceira frente de trabalho, que é a produção de rótulos para terceiros", afirma o empresário.

A Brew Center produz cervejas de alta qualidade, prova disso são as medalhas conquistadas e, apesar de a pandemia ter atrapalhado alguns planos da empresa, Nirlei conta que seu próximo objetivo é ter sua cervejaria reconhecida como a melhor do mundo em algum dos estilos que produz: "Essa meta é completamente possível de ser alcançada, o reconhecimento que tivemos até aqui nos mostra que estamos no caminho certo".

A cerveja escolhida para representar a empresa nas Rotas Gastronômicas é a St. Patrick's Origens Bohemian Pilsener, que traz em seu rótulo a imagem do monte localizado próximo à cervejaria. Além das instalações compostas com equipamentos de ponta, a fábrica mantém um salão para receber convidados, e sua bela área externa possibilita a realização de eventos.

A Brew Center pretende ampliar sua estrutura para receber visitantes, para que as pessoas possam conhecer a fábrica, os processos de fabricação das cervejas e, claro, degustar a gelada diretamente da fonte.

Chácara São Lucas, s/no – Ipeúna, SP
Tel. (19) 3537-1448; @stpatrickbeer

FÁBRICA DI PAMONHA

Na década de 1980, Ademir Assarisse deixou seu trabalho em uma estatal para cultivar cana-de-açúcar nas terras da família, localizada na zona rural de Charqueada. Os planos com a cana não deram muito certo e, cerca de dez anos depois, para garantir seu sustento, o agricultor passou a vender para amigos e conhecidos da região frutas e legumes produzidos no sítio.

Com o tempo, passou a oferecer o curau de milho-verde, servido em "quentinhos" de alumínio. As vendas foram aumen-

tando, e logo a pamponha passou a fazer parte do negócio.

Sua mulher, Wanda, e os filhos Waldemir e Felipe sempre o ajudaram nas atividades do sítio, desde a produção do milho até o preparo e embalagem dos doces. "Vender a pamponha é a última etapa do trabalho, mas, antes disso, meu pai tinha de plantar, colher e descascar as espigas; minha mãe costurava as palhas e cozinhava os doces e nós ajudávamos em que fosse preciso", diz Waldemir.

Segundo ele, a pamponha aqui da região é diferente da de outros estados. E isso a notabiliza. "Aqui, a palha do milho que envolve a pamponha é costurada à mão ou na máquina de costura; em outros lugares, a palha é dobrada, formando um envelope, que envolve o preparo." A evolução dos processos produtivos ocorreu naturalmente: "Os próprios clientes geram demandas diferentes, a embalagem, códigos de barras, tabelas nutricionais etc.". Assim, a fábrica foi ganhando corpo no decorrer dos anos até chegar ao formato atual.

Hoje em dia, além da pamponha, a empresa oferece 15 produtos derivados do milho, entre bolos, pamponhas salgadas, sequilhos, suco e a espiga de milho cozido, embalada a vácuo. Recentemente, a empresa passou a investir no braço turístico e recebe pequenos grupos, para conhecer o



trabalho realizado pela família e todo o processo que vai desde o plantio do milho até a produção. E o melhor: durante o passeio, os visitantes podem consumir as delícias da fábrica de doces e outras gostosuras do sítio.

Rod. Hermínio Peltrim, 4837 – Charqueada, SP; Tel. (19) 3486-1506;
fabricadipamonha.com.br;
@fabricadipamonha

RESTAURANTE DO LAGO

Ainda na década de 1970, a família do empresário Júlio Cesar Borges começou a frequentar a cidade de Águas de São Pedro, em busca das águas termais. Sua mãe sofria de reumatismo e parte do tratamento era realizado com a utilização da água sulfurosa, abundante na região.

Em 1972, os pais do empresário arrendaram uma pensão na cidade e começaram a conquistar seus hóspedes com hospitalidade e boa comida. O tempo passou, Júlio foi trabalhar no ramo de publicidade, mas a lembrança dos tempos da pensão e seu gosto pela gastronomia só aumentavam.

Em 2005, Júlio e a família resolveram restaurar e ampliar o Restaurante do Lago, que foi inaugurado em 1972 e funcionou até 1995, quando encerrou suas atividades e permaneceu fechado por dez anos. Os novos proprietários queriam modernizar as ofertas, mas um prato tradicional teve de ser mantido – o espeto de pintado na brasa. Servido com arroz à grega e salada, ele foi o prato turístico que ajudou a colocar o Restaurante do Lago entre os finalistas no evento Rotas Gastronômicas.

"Inicialmente, a ideia era partir para outro segmento, explorar um pouco mais as atividades no lago e oferecer um cardápio bem diferente do atual", afirma Júlio. "Mas, durante a reforma, as pessoas paravam por aqui para perguntar se iríamos voltar a servir o pintado na brasa." Os pedidos foram tantos que Júlio sucumbiu e até hoje o espeto continua sendo o carro-chefe do restaurante.

Quem comanda as panelas é a filha



Camilla Bonfato, chef executiva do restaurante. Ela explica que o menu é bastante variado e agrada a paladares distintos: "Além do pintado, temos oito tipos de parmegiana, bife ancho servido na pedra, bacalhau Gadus Morhua e alguns pratos com influência da roça, como a leitoa a passarinho". A leitoa é servida em pedaços crocantes por fora e suculentos por dentro, acompanhada de limão-cravo da região. É outro grande hit do lugar e vale ser experimentado. A chef também inseriu pratos vegetarianos, veganos e crudíferos, além de drinques e sobremesas autorais. O restaurante atende com serviço à la carte e realiza eventos, principalmente casamentos e batizados.

O cuidado da família com o ambiente está em cada detalhe. O gigantesco

banheiro feminino é um misto de butique com salão de beleza e faz contraponto ao estilo rústico predominante na casa. Desde a apresentação da comida até a embalagem que envolve os pratos e talheres, o restaurante esbanja bom gosto e hospitalidade.

Rod. SP 304, km 190, s/no – Águas de São Pedro, SP; Tel. (19) 3181-1441;
@restaurantedolagoaguas



KAIRÓS PIZZAS CHARQUEADA

O chef paraense Moisés Ferreira e Ana Cristina, sua mulher, conheceram a cidade de Charqueada quando visitaram a região em 2016. "Nós nos apaixonamos pelas pessoas, pelo carisma delas e, como já pensávamos em nos mudar de Belém para uma cidade mais tranquila, escolhemos Charqueada", diz o chef.

No ano seguinte à mudança, Moisés conta que começou a fazer pizzas em um pequeno espaço que dividia com uma lanchonete local e, graças a sua especialização em cozinha italiana, logo as redondas pas-

ROTAS GASTRONÔMICAS/

saram a ficar conhecidas na região. Foi aí que surgiu a Kairós Pizzas Charqueada, com o propósito de oferecer pizzas de qualidade a preço justo, apesar dos fortes reajustes enfrentados pelo setor nos últimos tempos.

Mais um ano se passou, a pizzaria se mudou da lanchonete para outro local mais estruturado, que logo ficou pequeno. Na mudança mais recente, a pizzaria ganhou um salão para receber os moradores e os turistas que se deslocam até Charqueada, para provar as pizzas do casal.

"Hoje, nosso cardápio conta com 60 sabores de pizzas", diz Moisés. Além dos sabores tradicionais, o chef criou muitos outros, como a pizza de cupim desfiado com alho-poró, a de charque ao molho barbecue, com brócolis e cream cheese, criada para homenagear a cidade, a de iscas de fraldinha aos quatro queijos e a pizza doce de canjica, servida somente na época das festas juninas.

O chef explica: "Ao longo da minha carreira na gastronomia, passei por diferentes estilos de cozinha, e a experiência adquirida em cada uma me ajudou a desenvolver sabores diferentes dos habituais. A pizza de fraldinha, por exemplo, é uma das campeãs de venda". Apesar das combinações "encorpadas" e do recheio generoso, as pizzas da Kairós têm a massa leve.

Rua Primeiro de Maio, 3 – Charqueada, SP; Tel. (19) 3486-2989; @kairospizzascharqueada

SÍTIO COLONINHA I

Adriana, Luiz Veronezi e as quatro filhas sempre viveram do campo e das gostosuras produzidas na roça. "Nós produzíamos e vendíamos uma grande variedade de itens: hortaliças, milho, fubá, canjica, leite, pães, doces, licores, ovos e frango caipira, leitão e outros itens de nossa produção", diz Adriana. "O foco principal era produzir as coisas para vender na Feira do Produtor da cidade", afirma.

Certo dia, a empresária resolveu fazer um curso sobre Turismo Rural e foi daí que nasceu a ideia de abrir a porta do sítio para receber as pessoas. "O potencial do

turismo rural na região abriu para nós um leque de outras possibilidades", diz. Adriana conta que antes do turismo, além da grande quantidade de trabalho para cultivar e produzir toda a variedade de itens que ofereciam, nem sempre conseguiam vender tudo, pois dependiam exclusivamente do movimento da feira. E foi assim que há cerca de cinco anos, a família resolveu diminuir a quantidade de produtos que oferecia e passar a focar no turismo. Atualmente, o sítio continua com a horta que abastece o restaurante do local, além de cavalos para passeio, uma arena, onde são realizadas provas de tambores e um lago rodeado de árvores que convidam para um descanso, depois do farto almoço servido no local.

No sítio, a família trabalha unida, as meninas auxiliam os pais no atendimento, enquanto Adriana toca a cozinha e Luiz comanda os espetos na churrasqueira. A comida típica da roça é servida sobre um grande fogão a lenha, com saladas bem frescas, carnes de todos os tipos, assadas, guisadas ou grelhadas, polenta, mandioca, verdura refogada, tudo muito fresco – enfim, um verdadeiro banquete caipira. O cardápio muda sempre, de acordo com o que o campo oferece a cada estação, e

para beber, uma dose de cachaça da região abre o apetite, e os sucos verdes completam a refeição.

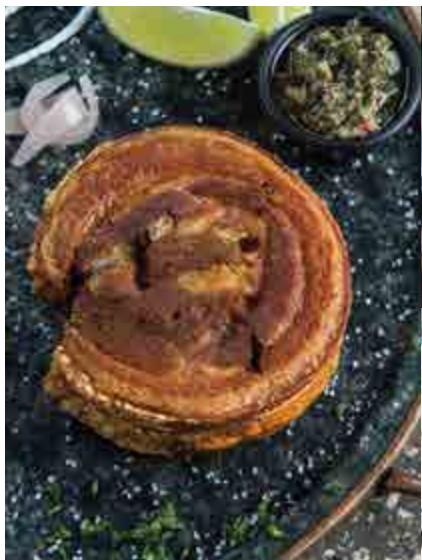
Apesar de abrir o restaurante somente nos fins de semana, a propriedade funciona como um sítio tradicional nos demais dias. "Durante a semana, tem a horta para tomar conta, o cuidado com os animais, os consertos de cerca – é muita coisa pra fazer", diz Adriana.

E o mesmo carinho percebido nos comes e bebes, também está presente no atendimento e na decoração do local. Os jardins bem cuidados, as peças antigas expostas no terreno e as galinhas passeando e ciscando no gramado ajudam a compor o cenário.

Para quem aprecia a verdadeira comida do interior, vale a pena visitar o sítio e aproveitar o dia para vivenciar um pouco da paz do campo. E lembre-se de perguntar pelos produtos disponíveis para compra, que vão de verduras e legumes fresquinhos, até licores e pães de fermentação natural, produzidos pela família.

Estrada Vicinal Ângelo Zagheti, s/nº, Alto da Serra – São Pedro, SP; Tel. (19) 99754-4824; @sitiocoloninha1





BECO DO PORTO

O empresário Sandro Samelli se inspirou em casas de Miami para projetar o Beco do Porto. Com decoração descolada, minipalco para música ao vivo e uma área externa ampla e aconchegante, o lugar é um misto de steak house, bar e balada, que atrai o público pelas atrações e gastronomia bem diferente dos vizinhos da Rua do Porto, em Piracicaba.

O visionário empreendedor apostou alto ao levar uma proposta completamente diferente para um local amplamente conhecido por servir o tradicional peixe no tambor.

“Tanto a construção como os jardins que cercam o Beco do Porto estavam completamente abandonados”, diz o chef Marcelo Bonato, responsável pela operação da cozinha do bar. “Tudo foi reformado e revitalizado para ficar como Sandro havia imaginado.”

E o Beco ficou realmente muito bonito e surpreendente. “O espaço é dividido em três ambientes, o bar interno, um pouco mais formal, o bar praia, na área externa, e alguns lounges com bangalôs e cadeiras de praia”, diz o chef. E a casa vai além, entre os ambientes externos foi montado um charmoso quiosque, que abriga uma parrilla e um pit smoker, nos quais são preparados alguns pratos do cardápio.

Quando assumiu a cozinha, Marcelo



trouxe algumas inovações, como o peixe servido com pamonha, ambos assados na brasa. “Além dos pratos grelhados, alguns ingredientes são defumados aqui fora e levados à cozinha, para ser finalizados”, afirma. O chef conseguiu se aproximar de alguns produtores locais para fornecer iguarias da região, como a pamonha e a pancetta de rolo, produzidos em Piracicaba, e os cogumelos, da produção no alto da Serra de São Pedro.

A pancetta é crocante por fora e suculenta por dentro, o ceviche de tilápia, fresco e bem temperado, completa o tom praiano do bar, principalmente nos dias quentes. Os cortes que saem da parrilla combinam, e muito, com a atmosfera do lugar. O cardápio diversificado, os drinques e as atrações musicais fazem do Beco do Porto uma ótima opção de entretenimento e gastronomia na cidade.

Av. Alidor Pecorari, 1933 – Piracicaba, SP; Tel. (19) 99156-7161; [com.br](http://becodoportopiracicaba.com.br); @becodoportooficial

FAZENDA QUILOMBO

A fazenda centenária Morro Azul recebeu esse nome por abrigar um morro em suas terras. Quando Ana Eufrosina e o marido, Ezequiel de Paula Ramos, herdaram parte das terras em 1870, a propriedade passou a se chamar Fazenda Quilombo. Abolicionista, Ezequiel foi senador pelo estado de São Paulo e trouxe os escravos libertos da antiga Morro Azul para trabalhar na lavoura de café, quando as terras foram desmembradas.

Apesar de produzir café desde 1846, a crise de 1929 interrompeu seu cultivo, que foi retomado nos anos 1970 e permanece até hoje com a produção de grãos 100% arábica da variedade bourbon amarelo.

“Nossa produção sempre foi voltada



ROTAS GASTRONÔMICAS/

para o mercado exterior, mas hoje contamos com uma linha de café premium para o mercado nacional, que pode ser adquirida aqui em nossa propriedade ou por meio do nosso site", afirma Melquedec Ferreira.

Mas o café não é a única atração da Fazenda Quilombo, suas construções centenárias, restauradas e lindamente decoradas, contam ainda com amplo espaço e estrutura para a realização de eventos corporativos ou festivos, para até 350 pessoas. Um galpão de beleza rústica costuma ser utilizado para cerimônias de casamento, enquanto o espaço mais aberto, com detalhes arquitetônicos que remetem às antigas estações de trem, pode ser utilizado para festas e outras celebrações.

As casas históricas contam ainda com acomodações e estrutura completa, para receber noivos e familiares no dia do casamento. Esses espaços também podem ser reservados por turistas que desejem pernoitar na antiga fazenda.

"O turismo rural faz parte de nossas atividades desde 2013. Fizemos uma pequena pausa por causa da pandemia, mas no segundo semestre deste ano voltaremos a receber turistas. No roteiro da visita, contamos um pouco da história do café e mostramos os processos e a estrutura de uma fazenda cafeeira, com a lavoura, os terreiros, a tulha e a casa de máquinas", diz Melquedec. "Dependendo da disposição

do grupo, podemos até subir o morro para visitar o cafezal", afirma.

No passeio, a fazenda oferece café colonial para os visitantes que participam da programação por meio período, ou almoço típico, para as visitas de dia inteiro.

Rodovia João Mendes da Silva Junior, km 4 – Limeira, SP; Tel. (19) 4103-9444; fazendaquilombo.com; @fazendaquilombolimeira

DEZOITO'S BAR RESTAURANTE

Cerca de 26 anos atrás, os pais de Adriano e Natalia Camargo, atualmente à frente do negócio, abriram um pequeno restaurante: "No começo, foi tudo um pouco improvisado, com pratos e talheres de casa mesmo", diz Natália. "Mas o negócio foi evoluindo e, hoje, o restaurante atende até 300 pessoas simultaneamente."

O pai de Natália, Dezoito ou Dezoitinho, como era conhecido, sempre foi apaixonado por pesca e pelos peixes de rio. Não por acaso, o Dezoito's Bar Restaurante foi um dos primeiros restaurantes da Rua do Porto, em Piracicaba. À beira do rio que leva o nome da cidade, o calçadão ganhou tantos estabelecimentos que se tornou polo turístico e gastronômico da região. Aos fins de semana, é possível fazer passeios de barco pelo rio, curtir o pedalinho na lagoa e almoçar por ali mesmo.

A rua ficou tradicionalmente conhe-

cida pelos restaurantes que servem peixe no tambor, prato composto por pescados preparados na brasa. "Antigamente, os peixes eram assados em churrasqueiras em formato de tambor. Aqui, continuamos seguindo a tradição e, apesar de algumas adequações para atender o público, o formato continua sendo de tambor. E, acredite, muitos clientes vão até a churrasqueira conferir se é verdade mesmo", afirma a empresária.

No início, o restaurante só servia pia-para e tamaqui, o lombo de filhote chegou depois e, hoje, é o carro-chefe da casa. Os peixes são condimentados com o tempero secreto da casa, de base levemente ácida e ervas, que, além de muito saboroso, ajuda a manter a umidade do peixe durante a cocção. Os pescados são servidos no ponto perfeito, com a pele crocante e dourada e o interior úmido e macio. Os acompanhamentos fazem bem seu papel, o molho de alcaparras ressalta ainda mais o sabor delicioso do peixe levemente defumado pela brasa. As porções generosas são outra atração à parte – o cuscuz bem temperado é servido com a textura levemente cremosa. As iscas de tilápia, empanadas e fritas com a experiência de quem faz isso há bastante tempo, são bem temperadas, sequinhas e crocantes.

Almoçar no Dezoito's é um deleite, a experiência de saborear suas iguarias à beira do rio faz jus à fama do lugar e, com um pouco de sorte, os savacús estarão repousando na margem do rio, observando e sendo observados.

Rua do Porto, 1917 – Piracicaba, SP; Tel. (19) 3375-2858; @dezoitosrestaurante





UM VINHO EXCLUSIVO,
PROVENIENTE DE UMA
SAFRA EXCEPCIONAL.

De coloração amarelo-palha, o **Edição
Única Viognier 2020** tem aromas
elegantes e intensos, com notas de
abacaxi maduro e frutas como pêra e
maçã. A união perfeita entre o frescor
de um rótulo jovem e o corpo de um
bom vinho amadurecido.

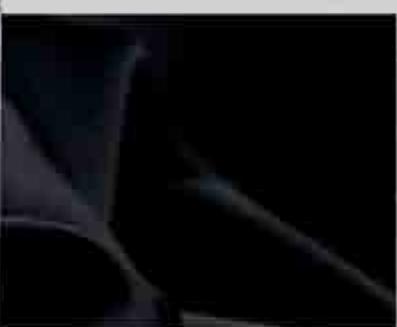


ACESSE NOSSA
LOJA ONLINE E
CONHEÇA O
AURORA VIOGNIER.



A ADEGA FICOU
MAIS COMPLETA
COM ESSE

lançamento



VINÍCOLA
AURORA

**É sempre
um prazer
fazer parte
da sua mesa.**

Pela sua pureza e equilíbrio, a água Platina é reconhecida como uma água premium que não interfere no sabor dos mais variados pratos, tanto os do dia a dia quanto àqueles presentes nas ocasiões mais especiais.

Seja na versão natural ou com gás, a Platina valoriza sabores e momentos, e por isso não pode ficar de fora da sua mesa.



/AguaPlatina

/AguaPlatina

www.fonteplatina.com.br

CADERNO DE BEBIDAS/

POR PEDRO MELO FOTOS RJ CASTILHO, DOM AGÊNCIA DE ESTRATÉGIAS E DIVULGAÇÃO

ÁGUA E VIDEIRAS

Um dos maiores problemas do mundo do vinho é a questão da água. Assunto que cada vez preocupa mais e, por conta do aquecimento global, se tornou pauta obrigatória para as principais regiões produtoras. A boa notícia é que depois da França, a Argentina, principalmente na seca Mendoza, já tem estudos avançados de clones de videiras que consomem cerca de 40% menos de água. Mesmo com resultados promissores, o setor ainda guarda certa cautela, porque agora estão na fase de conferir se o resultado com os vinhos é diferente. Ou seja, é preciso garantir que o precioso líquido manterá as mesmas características vindos de uvas que foram tratadas de outra maneira. Nos resta torcer.



MUNDO DE ESPUMA

A cervejaria Goose Island acaba de lançar no país a nova safra da Bourbon County, edição de 2021. Criada pelo filho do fundador de Goose Island, Greg Hall, ela é uma cerveja somente comercializada em edições especiais. Trata-se de uma Imperial Stout, maturada em barris que antes guardaram bourbon – ela passou pelo processo de envelhecimento em barris de bourbon de três destilarias (Heaven Hill, Wild Turkey e Buffalo Trace). O resultado é uma bebida de sabores que lembram chocolate, baunilha, carvalho, uísque com aromas de frutas vermelhas e secas, como amêndoas. Tem 14,4% de teor alcoólico e 60 IBU. Sua comercialização é limitada e, para ter acesso às vendas, é necessário se cadastrar no programa de fidelidade da marca, o Goose Crew: gooseisland.com.br/goose-crew



UÍSQUE GAÚCHO

Prestes a completar 75 anos de fundação, a empresa gaúcha Union Distillery acaba de lançar o Pure Malt Whisky Wine Cask Finish. A bebida é elaborada a partir do produto envelhecido, por oito anos, em barris de carvalho americano, que anteriormente foram utilizados no acondicionamento de bourbon. Depois, ainda passam por barricas que continham vinho tinto. O resultado é um destilado muito complexo no paladar e bastante aromático. Há presença de aromas de vinho, combinados com o carvalho, que remetem a caramelo. No paladar, o conjunto de sabores é explosivo, trazendo lembranças de chocolate, vinho e frutas secas, tais como damasco. Sua destilação e envelhecimento foram feitos na unidade da empresa, em Veranópolis, Rio Grande do Sul.



O produto faz parte da linha Exclusive e pode ser adquirido diretamente na loja da Union, na entrada do Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, RS, ou por meio do site uniondistillery.com.br

Vale lembrar que a empresa é aberta para visitação, quando é possível conhecer o processo de elaboração dos produtos, a história da empresa e mais curiosidades sobre uísque.

DRINQUES ARTESANAIS

Criada em 2017 pelos amigos Gilmar Luiz Tomasson, Hyian Assano e José Henrique Tomasson, a Bacco Spirit coloca no mercado produções artesanais de campeões da preferência nos bares brasileiros – são destilados produzidos artesanalmente. A empresa começou em Curitiba, com a receita clássica de Limoncello, o licor de limão típico da Sicília, na Itália. Depois, vieram a vodca produzida com base na cevada, e o Fire, feito o licor de canela, muito consumido no Canadá. A produção anual da empresa está na casa dos 60.000 litros, incluindo os últimos lançamentos. São produtos concentrados, voltados para o preparo de drinques. Caso do Apple Pie, do Moscow Mule e do Cosmopolitan. Atualmente, a marca está presente em 11 estados, além do Distrito Federal. baccospirit.com



DEGUSTAÇÃO/

POR NAURA LORENZO
FOTOS DIVULGAÇÃO

BOUTIQUE ESPANHOLA

A Ferrer Miranda, criada em 2019 pela parceria entre os Pedro Ferrer, pai e filho, faz vinhos de maneira artesanal e cheios de cuidados



Pedro Ferrer, proprietário da gigante Freixenet e seu filho Pedro Ferrer Miranda são os responsáveis pela criação da Ferrer Miranda. A família está na quinta geração no negócio de vinhos. Jordí Vidal, expert da vinícola-butique, veio ao Brasil apresentar os vinhos desse novo projeto, em jantar harmonizado no restaurante Tre Bicchieri, na capital paulista.

A empresa está localizada a cerca de 60 quilômetros de Barcelona, mas produz vinhos em algumas outras regiões importantes da Espanha, caso da Galícia, de onde vem o delicioso Vionta Albariño Rías Baixas, com aromas cítricos que combinam muito com mariscos e pescados, típicos da região galega.

Da clássica Rioja, provamos o Orube Blanco, corte de Tempranillo Blanco, Chardonnay e Macabeo, que são vinificadas separadamente e passam por carvalho durante cinco meses. Um vinho de boa estrutura, muita fruta e boa intensidade.



Também da Rioja, chegou o Solar Viejo Reserva, corte de Tempranillo, Graciano; e o Orube seleção da família, 100% de vinhedos próprios, que tem volume pequeno, pois são deixados apenas dois a três cachos por planta para melhor qualidade dos frutos. Permanece de 15 a 22 meses em carvalho e mais um ano na garrafa, antes de ir para o mercado. Com todos esses cuidados, desenvolveu grande estrutura, explosão de frutas e bom conjunto.

Da região de Ribera del Duero, provamos o Valdubón Crianza DO, que passa 12 meses em carvalho e mais 12 meses na garrafa. Vinho mais encorpado, aromas mais tostados, combinando com chocolate e frutas vermelhas.

Além de já estarem nas cartas de alguns restaurantes renomados, os vinhos podem ser comprados pelo site: Freixenet.com.br

ADEGA/

POR RICARDO CASTILHO E PEDRO MELO

FOTOS RJ CASTILHO

AS NOVIDADES

92 PONTOS

CHAMPAGNE MAXIM'S BRUT

RESERVE

Champagne, França

@portoaperto

Elaborado com as três uvas clássicas da região – Chardonnay, as Pinot Noir e a Meunier –, é o champanhe do tradicional restaurante Maxim's, de Paris, uma das casas mais clássicas da França, cenário, entre outros, do filme Meia-Noite em Paris, de Woody Allen. Fresco, com muita fruta branca e flores no aroma. No paladar, mostra boa cremosidade, excelente perlage e um final intenso e delicioso.



89 PONTOS

ALENTO RESERVA 2017

Alentejo, Portugal

@magnumimportadora

Tinto elaborado com as uvas Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah, na Adega do Monte Branco, pelo enólogo Luís Louro. Um vinho de taninos finos, boa complexidade, com final longo e que sempre leva a pedir por mais um gole. Passa um ano em barricas de carvalho francês.



90 PONTOS

MARQUES DE CASA CONCHA

ROSE 2019

Valle del Itata, Chile

VCT Brasil

Elaborado com a uva Cinsault, com um templo de Garnacha, agrada bastante pelo conjunto entre a acidez e a estrutura. Muita fruta vermelha, mas com notas que lembram melão e damasco. No paladar é intenso e mostra muito frescor.



89 PONTOS

FASANO CHIANTI 2020

Toscana, Itália

@fasano

Elaborado pela Poggiotondo, é importado pelo grupo Fasano, que conta com a curadoria das feras Danio Braga e Manuel Beato. Taninos finos e boa estrutura no paladar, que combina muito bem com massas de molho vermelho e carnes grelhadas. Esbanja fruta vermelha, bem casada com especiarias.



89 PONTOS

PALMENTO INZOLIA 2019

Sicilia, Itália

@italiamais

Uma das uvas que brilham na Sicília, a Inzolia ainda é pouco conhecida no Brasil, mas merece xxxxxx rapidamente. O vinho é elaborado pela Cantine Settesoli, e mostra muito frescor e fruta, com as notas cítricas conquistando, embora os florais apareçam. Excelente companhia para peixes e frutos do mar grelhados, com pouco tempero.



94 PONTOS

GELSO D'ORO 2018

Puglia, Itália

@italiamais

Esse 100% Nero di Troia mostra que essa potente uva, que às vezes resulta em vinhos com certa rusticidade, quando bem trabalhada, resulta em vinhos elegantes e complexos. Esse, do produtor Podere 29, mostra as qualidades dos grandes tintos.



Tem taninos polidos, muita estrutura, mas tudo bem balanceado, inclusive, a madeira, em que ficou por oito meses. No paladar, conquista com fruta abundante, especiarias, tabaco do bom e notas de chocolate.

Aconselho decantar o vinho um pouco antes, porque ele expandirá os aromas, e ao paladar ficará ainda mais prazeroso.

90 PONTOS

1865 SELECTED VINEYARDS

SYRAH 2020

Valle del Cachapoal, Chile

@todovinobr

A data no rótulo é uma menção à data de fundação da Viña San Pedro, uma das mais tradicionais do Chile. As uvas vêm do vinhedo Tricahue, um dos melhores da empresa. Aqui, a intenção é que a fruta fique acima da madeira, uma vez que ela passa 12 meses em carvalho francês, mas apenas 20% são novas. Muito bem平衡ado entre taninos e estrutura, com acidez pulsante e conjunto elegante.



91 PONTOS

1865 SELECTED VINEYARDS

SAUVIGNON BLANC 2021

Valle de Leyda, Chile

@todovinobr

Suas uvas provêm do vinhedo Las Gaviotas, um dos melhores pedaços de Leyda. Sua fermentação ocorre em três recipientes diferentes: 80% em tanques de inox, 10% em ovos de concreto e 10% em foudres sem nenhuma tosta. Suas notas florais são abundantes e, no paladar, lembram frutas como maracujá e cítricos. Acidez e frescor caminham juntos e fazem o final ser delicioso.



93 PONTOS

VIÑA COBOS VINCULUM

MALBEC 2018

Mendoza, Argentina

@grandcruvinhos

Novo rótulo do expert Paul Hobbs, o americano que faz grandes vinhos em algumas das mais importantes regiões vinícolas do mundo. Passou 18 meses em barricas de carvalho francês, mas a madeira não está marcada; pelo contrário, esbanja fruta e frescor, com muita intensidade, e taninos finos. Conjunto bem elegante.



como pera e maçã. Madeira bem casada, muito frescor e acidez pulsante, na medida. Longo e persistente. Casou muito bem com frutos do mar grelhados.

92 PONTOS

VIÑA COBOS VINCULUM CHARDONNAY 2020

Mendoza, Argentina

@grandcruvinhos

Um dos Chardonnay mais aromáticos, com lembranças de flores, chocolate e frutas,

89 PONTOS

PODERI DAL NESPOLI

PRUGNETO 2019

Emilia-Romagna, Itália

@grandcruvinhos

A família Ravaioli produz alguns dos melhores vinhos da região. A empresa foi fundada em 1929, por Attilio Ravaioli, que plantou os primeiros vinhedos entre os Apeninos e o Mar Adriático. A empresa aposta na sustentabilidade, sendo que produz 95% da energia utilizada – com painéis solares. Esse é um 100%



Sangiovese, com parte do vinho passando por barricas de carvalho. Muito equilibrado, com bons taninos e conjunto de aromas e, no paladar, bastante persistente.

89 PONTOS

TALÔ 2020

Puglia, Itália

A Vinícola San Marzano é uma das maiores e mais bem equipadas dessa região italiana. Ao lado de grandes tanques de inox convivem barricas de carvalho de diferentes tamanhos e ânforas que fazem vinho como antigamente. Esse é um gostoso corte das uvas Primitivo e Merlot, com taninos finos, corpo médio e muito frutado.



O NOVO MOMENTO DO BAG IN BOX

Em 1956, o australiano Thomas Angove queria conservar seus vinhos por mais tempo depois de abertos. Para isso, criou o sistema bag in box, que consiste em um plástico com camadas de filme metalizado, colocados dentro de uma caixa de papelão. Tendo o acesso ao vinho feito por uma pequena torneirinha, que garante vedação total. A novidade do mercado são essas embalagens e os vinhos trazidos ao Brasil pela Lekubi. “Nossa embalagem permite conservar o vinho por até dois meses depois de aberto”, garante Deodeste Ribeiro Junior, um dos sócios da empresa. As embalagens são de 3 litros, e os primeiros vinhos a chegar são portugueses. Caso do Herdade da Barrosinha 2020, um branco elaborado com as uvas Arinto, Fernão Pires e Verdelho; de um rosé 2020, com a casta Castelão, ambos da região da Península de Setúbal. O tinto é elaborado na Ravasqueira, da safra de 2019, um alentejano feito com as uvas Syrah e Touriga Nacional. Para os restaurantes e os consumidores que bebem uma taça às refeições, a embalagem e a conservação são perfeitas.

[@lekubiwine](http://www.lekubi.com.br)



RAIO-X BRASIL

Para esta edição, provamos seis vinhos brasileiros de diversas partes, e eles fizeram bonito

90 PONTOS

AMITIÉ CUVÉE BRUT EDIÇÃO LIMITADA

Farroupilha, RS, Brasil

@amitievinhos

As amigas Andreia Gentilini Milan e Juciane Casagrande Doro comandam um dos projetos mais interessantes que surgiram nos últimos anos. Estão colocando no mercado vinhos de personalidade e com bom custo-benefício. Caso desse delicioso espumante feito com as uvas Chardonnay e Pinot Noir. No paladar, é cremoso, festivo, com excelente acidez e muita fruta.

88 PONTOS

DON AFFONSO SILENZIO 2021

Caxias do Sul, RS, Brasil

@vinhosdonaffonso

O enólogo André Gasperin segue o legado de seu pai, Affonso, e com a linha Silenzio, presta-lhe uma bonita homenagem. Affonso, quando recebia os visitantes na vinícola, levava-os até a adega e sempre mostrava uma placa com os dizeres: "Silêncio, vinho descansando". Esse Sauvignon Blanc entrega o que promete, com muita fruta, frescor e acidez, em harmonia e com gostoso final. E o preço? Campeão, na faixa de 60 reais.

91 PONTOS

ALMAÚNICA RESERVA SYRAH 2019

Vale dos Vinhedos, RS, Brasil

@almaunicavinicola

O legado de Márcio Brandelli de fazer vinhos complexos e intensos, com madeira presente, mas na medida exata, de maneira que a fruta possa se expressar, continua mantido como um grande trabalho, que está sendo feito por sua mulher, Denise. Esse é um tinto potente, que expressa as qualidades da Syrah, com notas que lembram framboesa, muita especiaria, tabaco do bom e um delicioso chocolate. Seu final é intenso e pede por mais um gole.

88 PONTOS

LARENTIS RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2020

Vale dos Vinhedos, RS, Brasil

@vinhoslarentis

Um Cabernet de bom estilo, de taninos polidos e intensos, com a madeira em sintonia com a fruta – passou dez meses em carvalho francês. A família produtora, como muitas da Serra Gaúcha, veio da Itália e mantém por aqui a tradição vinícola. Em sua categoria de preço, é uma das melhores compras.

90 PONTOS

PEDRUCCI BLANC DE BLANCS 2021

Garibaldi, RS, Brasil

@casapedrucci

O enólogo Gilberto Pedrucci é uma das pessoas que mais entendem de espumantes no Brasil. Aqui, ele trabalha com maestria as uvas Chardonnay, Riesling Itálico, Trebbiano e Prosecco, pelo processo tradicional e que ficam maturando por pelo menos 12 meses. Vinho fino e elegante, intenso e delicado. Com notas de flores e frutas e perfeito equilíbrio entre acidez, frescor e corpo. Delicioso.

87 PONTOS

GARIBALDI ICE ROSÉ

Garibaldi, RS, Brasil

@coopvinicologaribaldi

A tradicional vinícola brasileira entrou na moda do ice, espumantes para ser degustados com gelo, com esse rosé das uvas Prosecco, Moscato Branco e Ancelotta. No estilo demi-sec, bem frutado e leve.



A HORA E A VEZ DA RAINHA ALVARINHO!

GUSTAVO GIACCHERO



Quando pensamos nos grandes Vinhos Verdes, a primeira uva que vem em mente é a Alvarinho. Não à toa que esta uva branca, talvez a mais famosa entre os países ibéricos, é considerada a rainha das uvas na região dos Vinho Verde, onde apresenta uma grande diversidade morfológica, que dá indícios de ser uma uva bastante antiga.

O sucesso da Alvarinho é tão grande nos últimos anos, pois além de entregar grandes vinhos em nossas taças, é uma das uvas que melhor andam se adaptando com o advento do aquecimento global. Nas regiões clássicas como a francesa Bordeaux, andam plantando esta espécie para experimentos. Mas nada se compara aos belos exemplares de Vinho Verde com a uva Alvarinho, destacando os que são produzidos em Monção e Melgaço, à beira do Rio Minho, no extremo norte de Portugal, onde esta uva alcança todo o seu esplendor. Capaz de produzir vinhos de ótima qualidade para consumo imediato, ou até mesmo àqueles que são pensados para evoluir bem com o passar dos anos. E nesta categoria, posso garantir que os vinhos ficam ainda mais encantadores, alcançando além das suas notas

frescas e de mineralidade que já é comum entre estes vinhos de Alvarinho ali produzidos, algumas notas de frutas secas como nozes e avelã, mel e frutas tropicais. Um vinho intenso, vibrante e sem perder seu frescor e elegância. Um verdadeiro vinho único.

E nas taças dos brasileiros, os Vinhos Verdes de Alvarinho tem espaço cativo, pois harmonizam perfeitamente com a gastronomia de norte a sul do nosso país e com os nossos hábitos alimentares. A Alvarinho tem o frescor necessário para harmonizar com saladas, queijos macios ou até mesmo pratos mais frescos e ácidos como um ceviche, tem a elegância e estrutura necessária para harmonizar com frutos do mar e pescados em geral (tanto pescado do mar como pescado de rio), e por que não, por uma harmonização por contraposição, combinar com o clássico churrasco do final de semana do brasileiro.

E que seja dita a verdade, os Vinhos Verdes são vinhos para serem consumidos o ano inteiro no nosso país, mas quando entram as estações da primavera e verão, eles se tornam insubstituíveis!



UM CAMINHO A TRILHAR – ABS-RS

Por Marcelo Vargas*

A participação de sommeliers em concursos abre inúmeras oportunidades para o desenvolvimento da carreira, mesmo que o profissional não esteja entre os finalistas

Saber que Empordà é a denominação do extremo nordeste da Catalunha e que tem como destaque os tintos de base Garnacha tinta e rosés de Cariñena. Ter tranquilidade e ser hábil o bastante para preparar uma caipirinha clássica pelo fato de a jurada dispensar um vinho de guarda que até necessitou decantação. São em situações como essas que sommeliers são colocados à prova em concursos que costumam ter um teste prático para os três melhores colocados na avaliação teórica que antecede a final. Tais provas são oportunidades para que o profissional se destaque e tenha mais possibilidades no desenvolvimento da carreira, seja nos certames regionais ou até mesmo no nacional.

Um exemplo notório é o da sommelière Deisi da Costa, vencedora do concurso de 2021 na disputa promovida pela ABS-RS, de forma inédita até então. Ela ganhou notoriedade ao conquistar o primeiro lugar, sem contar o fato de que sua atuação foi multidisciplinar: além de prestar consultoria, ela é uma das criadoras do projeto Vou de Vinho, que percorreu o Brasil vitivinícola por sete meses. “Muitas portas se abriram depois do concurso. Você conquista um espaço muito mais claro no mercado, pois passa a ser muito requisitado, muito procurado e se torna referência para muitas pessoas, para o estado, para o Brasil”, afirma Deisi. “O bacana disso tudo é que você instiga muitos novos sommeliers tanto para entrar na carreira quanto para participar de concursos, pois isso revela ao candidato como está a base de conhecimento dele naquele momento”, complementa a profissional, que foi um dos 15 membros do júri da segunda edição do concurso de melhor sommelier do Rio Grande do Sul, promovido pela ABS-RS durante a realização da Wine South America, a maior feira do setor na América Latina.

Mesmo quando não se conquista o primeiro lugar, os benefícios são inúmeros – a começar pelo fato de que há todo um aprendizado, entre acertos e erros. Além do mais, o candidato pode ter a oportunidade de avaliar o próprio desempenho, pois os concursos da ABS-RS são transmitidos ao vivo pelo canal do YouTube da associação. Luiz Gustavo da Silva Buske, o melhor sommelier do estado em 2022, é outra referência a ser seguida. Terceiro colocado na edição passada, ele viu que poderia melhorar, preparou-se tanto para o teste prático como para o teórico e conquistou, com maestria, o alto do pódio. “Nos primeiros dias fui bastante procurado, pois há muito espaço em redes sociais e na mídia tradicional. Porém, o mais notório é que há respeito pela profissão e as pessoas acabam acreditando que realmente é importante que um sommelier tenha formação sólida. Em resumo, buscar qualificação vale muito a pena”, disse Buske alguns dias após a realização do concurso.

De forma inédita o Rio Grande do Sul, o mais importante polo produtor de vinhos finos no Brasil, sediará o concurso nacional no Spa do Vinho no dia 5 de novembro (veja mais detalhes no quadro ao lado). A prova teórica que antecedeu o teste prático reuniu 19 postulantes de seis regionais. O fato revela como a profissão, que ainda se defronta com muitos desafios, tem ganhado notoriedade em todo o país. “É indescritível o retorno dado a vencer um concurso, sem contar a experiência que se adquire, pois tem-se de controlar o nervosismo e a ansiedade, por isso ele se torna tão fundamental para o desenvolvimento da profissão. Esperamos futuramente ter muitos candidatos participando de concursos”, diz Deisi. Essa também é uma filosofia compartilhada pela ABS-RS, que saberá acolher cada um e cada uma dos candidatos e candidatas que pretendam

afetir suas aptidões. Afinal, a sommelière nunca é um ponto de chegada. É simplesmente um caminho a trilhar.

UM DIA PARA CELEBRAR O VINHO

O concurso de Melhor Sommelier do Brasil será sediado no Rio Grande do Sul, de forma inédita, no dia 5 de novembro. O Spa do Vinho, encravado no Vale dos Vinhedos, receberá o evento que terá transmissão ao vivo pelo canal do YouTube da ABS-RS, a partir das 9 horas da manhã. A data coincide com a realização da Avaliação Nacional de Vinhos (ANV), promovida pela Associação Brasileira de Enologia (ABE). “Será uma grande oportunidade de não apenas exaltar o vinho, que tanta cultura e amizade atrai, como também destacar a importância do sommelier, que nada mais é que uma ponte para a grata experiência dos apreciadores da bebida”, pontua Júlio César Kunz, presidente da ABS-RS. Na oportunidade, a regional gaúcha da ABS ainda anunciará os vencedores da terceira edição do prêmio que distinguirá, via voto popular, os destaques da cadeia vitivinícola do estado, em 10 categorias. A programação terá ainda um leilão com lotes personalizados de um vinho especialmente elaborado para a ocasião. O corte foi feito sob a curadoria da ABS-RS, com a adesão de uma dezena de vinícolas. O trabalho todo foi feito, de forma voluntária, por cada uma das empresas e profissionais que participaram do processo. O valor total arrecadado será destinado a várias entidades benfeitoras.





CHORO DA VIDEIRA/ A MELHOR FEIRA DE VINHOS DO BRASIL

Por Leandro Scalea Lechuga Baena

Recentemente, tive a honra, mais uma vez, de ser um dos embaixadores da melhor feira de vinhos do Brasil, a Wine South América

Realizada na cidade de Bento Gonçalves, no nosso querido Rio Grande do Sul, a Wine South América reúne produtores nacionais e importadores, em um espaço democrático, amplo e bem organizado. Tive a alegria em poder ver de perto como o produtor brasileiro de vinho merece ser tratado: com respeito! E não amontoado em espaços mínimos ou “escondido” do público, em cantos do estabelecimento praticamente inacessíveis.

Casa Valduga, Don Guerino, Associação dos Altos Montes (aliás, um dos espaços mais charmosos do evento), Casa Perini, Pizzato, Manus, Miolo, Associação dos Vinhos da Campanha Gaúcha, entre tantos outros, puderam oferecer ao público o que há de melhor, de ótimos vinhos a contato personalizado.

Dessa vez, para mim, foi um pouco diferente, já que fui como expositor, com a empresa BR-ME, da qual sou o especialista em vinhos brasileiros (minha grande paixão). Logo no primeiro dia, apresentei uma MasterClass sobre os diferentes terroirs do Brasil. Conseguir mostrar como, neste país continental, com tantas paisagens diferentes, nosso vinho consegue se expressar de modo tão diverso e, ao mesmo tempo, brilhante de Norte a Sul.

Os produtores apresentados na MasterClass foram: Refúgio (Cuesta de Botucatu, SP), Campestre (Vacaria, RS), Casa Geraldo (Andradâs, MG), Almaúnica (Vale dos Vinhedos), Uvva (Mucugê, Chapada Diamantina), Suzin (Serra Catarinense) e Bueno Wines (Campanha Gaúcha).

Poderia, e farei isso no tempo devido, escrever mais sobre esses vinhos, mas não posso deixar de citar alguns rótulos que me impressionaram bastante: Saperavi (Vinícola Peculiare), Diamã (Uvva), Mérito (Larentis), Maragato e Chirmango (Família Bebber), Prometido (Campos de Cima), Isadora (Guatambu), Petit Verdot (Bueno Wine), Cabernet Franc Gran Reserva (Casa Geraldo), Benildo Perini (Casa Perini), Fatto a Mano sur Lie (Casa Pedrucci), Kamé Cabernet Franc

(Casa Ágora), Marselan Boulder (Terragnolo), Cemento (Don Guerino) e Parte 2 (Almaúnica).

Destaque, mais que especial, para um dos melhores vinhos laranja que já bebi, o Generazione Orange, da Don Affonso. Um vinho absolutamente monumental, feito com Sauvignon Blanc e Chardonnay, com espetaculares 12 meses de maceração (contato do mosto com as cascas) e um ano de barrica – uma verdadeira obra de arte do enólogo André Gasperin.

No espaço BR-ME, procuramos focar em produtores que não estavam na feira: Casa Geraldo, Cooperativa Vinícola Garibaldi, Barbara Eleodora, Góes, Ulian, Bueno Wines, Routhier & Darricarrère, Marzarotto, Quinta Barroca da Tília, Área 15 e Casa Soncini.

A alegria esteve estampada em cada sorriso, em cada cheiro, em cada taça esvaziada dos visitantes, encantados com essas novas descobertas. Sem falar nos azeites e chocolates brasileiros, para deleite do público presente.

O Brasil já é gigante na qualidade de seus vinhos. Entrega com seriedade e competência vinhos para todos os bolsos e gostos. Claro que incomoda muita gente. Poucos países no mundo têm terroirs tão diversos, e capazes de ainda trazer novidades para esse “engessado” mundo dos vinhos.

Mas ainda falta o apoio dos nossos governantes, sobram impostos e, mesmo assim, o desempenho do produtor brasileiro é de quem tem orgulho de que faz um ótimo trabalho.

Eles precisam de nós. Dependem de que peçamos vinho brasileiro nos restaurantes, que cobremos por ele, caso estejam ausentes das cartas, que estejamos sempre abertos a degustações às cegas, pois é nelas que vive a verdade do vinho.

Como sempre digo, o produtor brasileiro não tem medo de degustação às cegas. E você? Ainda não conseguiu abraçar sua brasiliidade integralmente? O que falta para, assim como eu, ser um bairrista assumido? Do que você ainda tem medo?

PÁGINAS SABOROSAS

VINHO BEM TRATADO

Por Ricardo Castilho

Fugindo do normal dos livros sobre vinho, nos quais, em geral, temos mais do mesmo, é com alegria que os apaixonados pelo assunto recebem a publicação da fera Gabriela Monteleone, uma das profissionais mais completas do mercado. Gabi, escritora premiada, já trabalhou como sommelière em alguns dos grandes restaurantes do Brasil, lança Conversas acerca do Vinho. Gabi entrevistou pequenos e grandes produtores e tratou de assuntos como terroir, leveduras e o controverso uso de sulfitos, o popular conservante da bebida.

Entre os entrevistados estão Luis Henrique Zanini, da Era dos Ventos e da Vallontano; Marina Santos, da Vinha Unna; e Sebastian Zuccardi, um dos mais talentosos enólogos da Argentina. É um livro para se entender os vinhos naturais, os orgânicos e o que podemos esperar do futuro desse mundo.

Vale lembrar que, além do livro, Gabi aposta em diversos projetos, caso do Tão Longe Tão Perto, com vinhos vendidos em embalagens bag in box, de 3 litros, que conservam o vinho com qualidade, mesmo depois de abertas as embalagens. Democracia total.



O MELHOR DAS CIDADES / MACAMAMU

POR CLAUDIA ESQUILANTE
FOTOS RJ CASTILHO

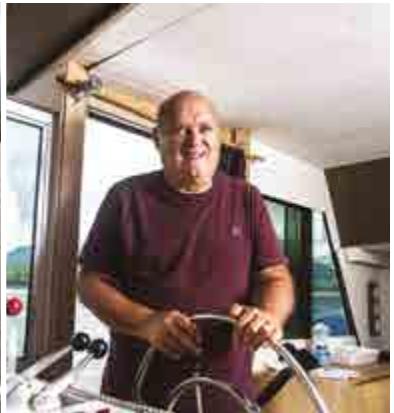


O sushi bar é comum. Mas, um barco sushi? Essa é a proposta do Macamamu ou “barco sushi”, como é conhecido na região de Bertioga e Guarujá, Litoral Norte de São Paulo. Trata-se de um barco- restaurante de comida japonesa, com destaque para os sushis e os sashimis, com uma história peculiar para contar. Tudo começou por causa da paixão por velejar do empresário Aloísio Christiansen, que possui um barco de 60 pés e ama velejar com amigos, com boa conversa entre as rodadas de bebidas e comidas. Em uma dessas conversas e incentivado pelos amigos, ele decidiu transformar o barco em um restaurante flutuante. Mas a ideia

inicial de um restaurante voltado para a parrilla não vingou. Depois de um tempo conversando com o sushiman Toni dos Santos Araújo, Aloísio resolveu converter o barco em restaurante que serviria delícias cruas da cozinha japonesa. Todo o processo de regularização, transformação e adaptação do barco para receber clientes demorou vários meses, tendo ocorrido a inauguração no começo de março de 2022. O barco conta com quatro ambientes distintos e confortáveis: parte interna inferior (três dormitórios e banheiro), parte superior interna (uma aconchegante sala e cozinha adaptada), proa, convés e fly. Além das lindas intervenções artísticas da pintora Cláudia Proushan,



Equipe afiada e o “comandante” Aloisio Christiansen



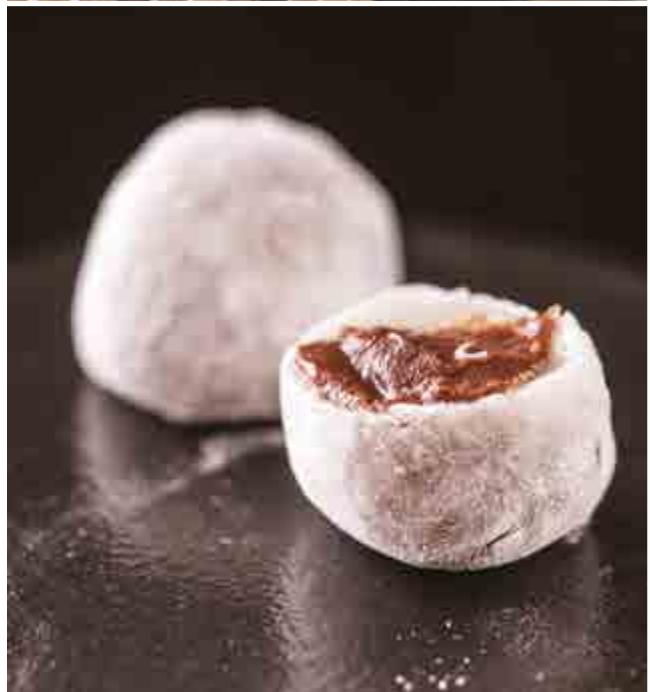
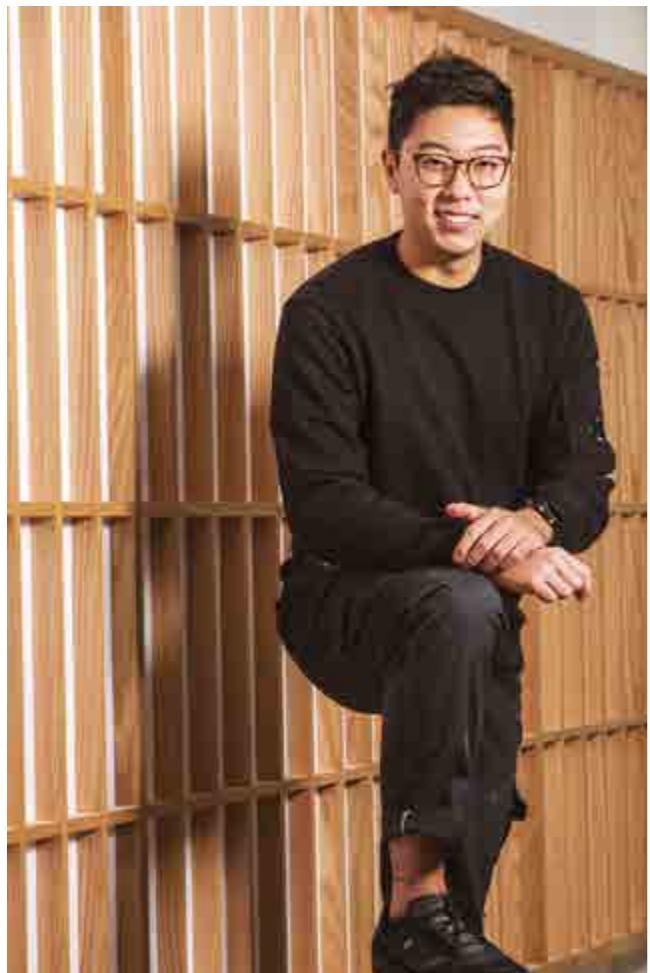
que elaborou para o barco trabalhos exclusivos e temáticos, como a pintura da cobertura de lona e os quadros. Sobre o nome do barco, o empresário conta que “Macamamu” é uma aldeia que deu nome à cidade de Camamu, no sul da Bahia. “É um lugar lindo, que tem uma cachoeira que dá para passar com o barco por debaixo. Velejei para lá nos anos 1980”, diz ele, lembrando. A princípio, o restaurante flutuante estará nas praias da região do Guarujá (km 10, no Marina Guarujá), Iporanga, São Pedro, e em alguns dias estenderá a visita até Indaiá (Bertioga). “A ideia futuramente é chegar até Ilhabela”, afirma Aloísio. O sushimam Toni tem passagem pelo Late Clube de Santos. A carta de bebidas traz drinques, vinhos e cervejas especiais. O barco estará aberto ao público aos sábados e em alguns dias da semana e feriados. O itinerário está disponível semanalmente nas redes sociais do Macamamu. É possível ainda reservar com antecedência para eventos privativos com mínimo de seis e máximo de 12 pessoas. A duração do passeio-degustação é de 6 horas, com itinerário pré-definido. Outra opção disponibilizada pelo restaurante é o sistema de take away.

Estrada Guarujá-Bertioga, km 12, Guarujá,
reservas WattsApp, tel. (11) 97850-1169,
@macamamu_sushi_ocean

O MELHOR DAS CIDADES/ MOTCHIMU

POR CLAUDIA ESQUILANTE

FOTOS RICARDO D'ANGELO E ESTÚDIO MIO



Suzana e Jun Murakami acabam de inaugurar o Motchimu, nos Jardins, na capital paulista. Uma parceria de mãe e filho que promete gerar muitos frutos. A casa apresenta uma visão moderna sobre a cultura japonesa, e traz nuances das viagens que o jovem chef Jun fez ao Japão. Especializada em mochi, que é um bolinho feito à base de arroz e que, no Japão, é geralmente consumido com recheio de doce de feijão, aqui ganha várias versões de sabor, com algumas sazonais. Não deixe de experimentar o de matchá de Kyoto e o caramelo com flor de sal, ambos imperdíveis. Mas a linha conta com chocolate 70%, ou ao leite 42%, branco; de café, azuki e vegan (núds e frutas secas).

Os mochis são preparados por Suzana, que é uma expert no assunto, e que aprendeu a fazê-los desde pequena, com a família, em Hokkaido, sua cidade natal no Japão. Eles eram consumidos em épocas de celebração. Um dos diferenciais da loja é a harmo-



nização e a degustação de chás com os motchis. São três tipos de degustação, e todos os chás são de origem japonesa, preparados com água Panna, que Suzana garante fazer todo o diferencial e - detalhe - cada chá exige uma temperatura ideal e uma forma de preparo para extrair o máximo de sabor de suas ervas.

O Motchimu conta com ambiente agradável e minimalista e conquista logo, desde a entrada. Em uma das paredes com inspiração nas histórias japonesas, há um lindo grafite finalizado com folhas de ouro, feito pelo famoso artista plástico Speto. Há também estantes com lindas xícaras e bules de cerâmica utilizados na degustação de chás, produzidos pelas experientes mãos de Suzana.

Além de consumir no local, o cliente pode levar para casa 6 ou 16 unidades de motchi, mas Jun diz que logo mais os chás prontos também serão comercializados para viagem. @motchimu

MOTCHIMU - Rua Melo Alves, 303, Jardins; WhatsApp: 11 91596-0303



GUIA DE ENDEREÇOS E RESUMO/

A receita clássica Bauru, do Ponto Chic	53
Barriga de porco à pururuca	48
Bolinho de feijoada	48
Carré de cordeiro com flan de fígado	41
Lagostim com abóbora	41
Laranja do kibutz	88
Tartar de jávai com risoto de parmesão	41

LOJAS PARA GOURMETS

AMD Artes – Artesanato em madeira, Rua Moisés Mondadori, 62, Centro, Ipê, RS. Tel. (54) 3233-1476 e (54) 99925-6214. E-mail: amdartes@hotmail.com
Atelier Hideko Honma – Av. Jacutinga, 434, Moema, tel. (11) 5042-4459/5042-4450, São Paulo, SP. hidekohonma.com.br
Atelier Paula Almeida Cerâmicas – Rua Belaúnte, 74, tel. (11) 3849-2279, São Paulo, SP. ateliepaulaalmeida.blogspot.co.uk
Atelier Vanessa Branco (Cerâmica Utilitária) – Rua Aureliano Leal, 43, São Paulo, SP, tel. (11) 98554-8729; vanessabranco.com.br
Carol Lamaita Cerâmica – Rua Laiana, 300, Alto de Pinheiros, São Paulo, SP, [@carol_lamaita_ceramic](http://carollamaita.com.br)
Cerâmicas João De Barro – Tel. (28) 99993-1109; jaoadebarroceraimicas@outlook.com
Ateliê Gamboa (Cerâmicas) – Rua Gonçalves Dias, 3173, Santo Agostinho, Belo Horizonte (MG), tel. (31) 99880-9108; ateliegamboa@gmail.com
Oficina Cerâmica Pé da Serra – Sertão do Piavá, Cambury, @ceramica_pe_da_serra
Olaria Paulistana – Ateliê De Cerâmica – Rua Mourato Coelho, 1433, tel. (11) 3031-5294, São Paulo, SP. olariapaulistana.com.br
Panelieras De Goiabeiras – Rua Leopoldo Gomes Salles, s/n, tel. (27) 3327-0519, Goiabeiras, Várzea, ES
Ritz – Rua Joaquim Antunes, 1019, tel. (11) 3037-7755, São Paulo, SP. ritzfestas.com.br

IMPORTADORAS

Adega Alentejana – alentejana.com.br
Cantu – cantuimportadora.com.br
Casa Flora / Porto a Porto – casafloa.com.br / portoaporto.com.br
Clarets – clarets.com.br
Decanter – decanter.com.br
Épice – epice.com.br
Grand Cru – grandcru.com.br
Inovini – inovini.com.br
Interfood – todorivo.com.br
La Pastina – lapastina.com
Mistral – mistral.com.br
Moët Hennessy do Brasil – catalogomh.com.br
Premium Wines – premiumwines.com.br
Qualimpôr – qualimpor.com.br
VCT Brasil – conchaytoro.com.br
Vinci – vinci.com.br
Winebrands – winebrands.com.br
World Wine – worldwine.com.br
Zahil – zahil.com.br

VINÍCOLAS NACIONAIS

Aurora – vinicolaaurora.com.br
Bueno Wines – buenowines.com.br
Casa Valduga – casavalduga.com.br
Chandon do Brasil – chandon.com.br
Miolo – miolo.com.br
Pizzato – pizzato.net
Rar – rar.ind.br
Salton – salton.com.br
Vinícola Garibaldi – vinicolegaribaldi.com.br

LARANJA DO KIBUTZ

PARA O AÇÚCAR AROMATIZADO

RENDIMENTO – 200 G

200 g de açúcar cristal

2 g de semente de cardamomo – (14 bagos)

Misture os dois ingredientes e reserve em pote fechado

* PARA O BISCOITO DE AZEITE

RENDIMENTO – 300 G

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (chá) rasa de sal

1 colher (sopa) de alecrim picado

Raspas da casca de 2 limões

1 xícara (chá) de azeite

1 Preaqueça o forno a 180 °C. **2** Em um bowl, junte a farinha, o açúcar, o sal, o alecrim e as raspas de limão, misture bem e adicione o azeite. Misture até incorporar bem todos os ingredientes. **3** Em uma placa ou assadeira forrada com papel-manteiga, acomode a massa de maneira a que fique bem

FALE COM PRAZERES DA MESA

Para assinar a revista: assineprazerdesdamesa.com.br ou pelo telefone: (11) 3512-9451

Edições anteriores: venda pelo preço da última edição em banca, acrescido da despesa de remessa. Venda sujeita à disponibilidade de estoque. Envie seu pedido para: cleide@prazerdesdamesa.com.br

Publicidade: patriciateodoro@4capas.com.br

Na internet, acesse: prazerdesdamesa.com.br

Twitter @prazerdesdamesa – Facebook PRAZERES DA MESA – Instagram @prazerdesdamesa

ATENÇÃO!

NINGUÉM ESTÁ AUTORIZADO A SOLICITAR OBJETOS, FAZER REFEIÇÕES OU ENCOMENDAR ALIMENTOS OU VINHOS EM NOME DA REVISTA PRAZERES DA MESA.

ATENDIMENTO AO ASSINANTE

Para reclamações, dúvidas ou sugestões, envie e-mail para sac@prazerdesdamesa.com.br ou cleide@prazerdesdamesa.com.br



BODEGA
NORTON



MENDOZA, ARGENTINA

APRECIÉ COM MODERAÇÃO



ÚLTIMA MORDIDA/ LARANJA DO KIBUTZ

POR CLAUDIA ESQUILANTE
FOTO RICARDO D'ANGELO



Esó uma laranja! "Aí, você come e se surpreende com o gosto e a textura, pois ela leva farofa de biscoito, água de laranjeira, e a leve crocância da brulada. Pode-se dizer que ela é uma laranja vestida de festa", diz Clarice Reichstul. "Essa foi uma sobremesa pensada muito mais como um complemento delicado para terminar a refeição, do que algo judaico em si." Esta é uma das famosas delícias do Shoshana Delishop, que, depois de um intervalo, está de volta repaginado e com muitas novidades. O tradicional restaurante judaico, fundado em 1991, localizado no bairro do Bom Retiro, na capital paulista, abre novamente as portas, sob nova direção, e com novo conceito. Agora, ele passa a ser um boteco judaico paulistano. Nessa nova etapa, a casa conta com salão reformado e cardápio revisitado pela chef e pesquisadora Clarice Reichstul e a chef Graziela Tavares (que comanda a cozinha no dia a dia). "Nosso cardápio não é exclusivamente ashkenazi (judeus da Europa do Leste), nem sefardita (judeus da Espanha), nem israelense. Ele tem influência de todos os lugares nos quais há ou houve presença judaica", afirma Clarice. Vale a pena conferir! Veja a receita na página 88.



**REVISTA BARES E RESTAURANTES.
INFORMATIVA. INFLUENTE. INTERESSANTE.
AGORA NA VERSÃO DIGITAL.**

Reportagens exclusivas, colunas de especialistas e conteúdo interativo esperam por você na versão digital, da mais completa publicação sobre o setor de alimentação fora do lar no Brasil.



Acesse: abrasel.com.br/conexao

brasel

CHAMPAGNE DELAMOTTE



Clarets São Paulo
Rua Frei Caneca, 558, 25º Andar
Consolação, São Paulo, SP - 01307-000
Telefone: (11) 3150-5555

Clarets Rio de Janeiro
Av. João Cabral de Melo Neto, 850, CJ 905
Barra da Tijuca, Rio Janeiro, RJ - 22775-057
Telefone: (21) 2070-7055

[/claretsbrasil](#)
[/claretsbrasil](#)
[clarets.com.br](#)

ICLARETS

Aprecie com moderação.