

Sabor

.CLUB

Hambúrguer não é bolinho

Os blends de carne das
hamburguerias mais
famosas do Rio e SP

Joias de açúcar

Os bocados que
são um tesouro da
doçaria nacional

A arte de marinar

Misturas provocantes
dão sabor profundo
aos alimentos

A prova do gim

Degustamos
os destilados
feitos por aqui

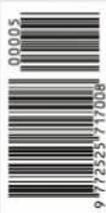
Menos é mais

A receita do sucesso
da nova cozinha de
Helena Rizzo



inner

ANO 1 - 2017 - Nº 05 - R\$ 16,90 - € 4,00



TORTELLINI ITALIANO *La Pastina*

PRÁTICO E INCRIVELMENTE SABOROSO.

EXPERIMENTE!

✓ RECHEIOS
PREMIUM

✓ MASSA SECA
RECHEADA

✓ NÃO PRECISA DE
REFRIGERAÇÃO



Siga nossas páginas e confira deliciosas receitas!

Instagram @lapastina_import

Facebook /LaPastinaImportadora

www.lapastina.com

SAC: 0800-721-8881

Teleendas: (11) 4003-4866

Seleção:





**DIREÇÃO
PUBLISHER**
Christian Burgos – christian@innereditora.com.br

DIRETORA DE OPERAÇÕES
Christiane Burgos – christiane@innereditora.com.br

DIRETOR EDITORIAL
Robert Halfoun – robert@innereditora.com.br

DIRETOR COMERCIAL
Renato Scolamieri – renato@innereditora.com.br

CONSELHO EDITORIAL
Christian Burgos, Miguel Cui Filho,
Paulo Bueno, Robert Halfoun

**REDAÇÃO
COLABORADORES**
Fernanda Meneguetti, Larissa Januário,
Leandra Lima (texto), Henrique Peron,
Luna Garcia e Estúdio Gastronômico (foto)

**ARTE
DIRETOR DE ARTE**
Ricardo Torquetto – ricardo@innereditora.com.br

ASSISTENTE DE ARTE
Karine Dantas – arte@innereditora.com.br

DIRETORA DE FOTOGRAFIA
Luna Garcia – Estúdio Gastronômico

**PUBLICIDADE
DIRETOS**
+55 (11) 3876-8200 – RAMAL 11

EXECUTIVA DE CONTAS
Stella Bovino – stella@innereditora.com.br

**REPRESENTANTES
SÃO PAULO**
Publikan Comunicação -
comercial@publikan.com.br

RIO GRANDE DO SUL/SANTA CATARINA
Sônia Machado – sonia@vistamontes.com.br

ASSISTENTE DE PUBLICIDADE
Gabriela Grellet – publicidade@innereditora.com.br

INTERNATIONAL SALES
Inner Publishing

MARKETING
marketing@innereditora.com.br

ADMINISTRAÇÃO
financeiro@innereditora.com.br

PRODUÇÃO
Baunilha Editorial

ASSINATURAS
assinaturas@innereditora.com.br
Distribuição nacional pela Total Express

ASSESSORIA JURÍDICA
Machado Rodante Advocacia

FALE CONOSCO
INFO@INNEREDITORA.COM.BR |
+55 (11) 3876-8200

IMPRESSÃO
Prol Gráfica

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO PARA O BRASIL
Distribuição nacional pela Total Publicações

Revista SABOR.CLUB é uma publicação
mensal da INNER Editora Ltda.

A Inner Editora não se responsabiliza por opiniões,
ideias e conceitos emitidos nos textos publicados
e assinados na revista Sabor.club, por serem de
inteira responsabilidade de seu(s) autor(es).

WWW.SABOR.CLUB

= EDITORIAL =

Sabor, o manifesto:

- *Nós comemos*
- *Nós bebemos*
- *Nós cozinhamos*
- *Nós viajamos (para comer)*
- *Nós conversamos (também sobre comida)*
- *Nós acreditamos que comer é uma das grandes maravilhas da vida – e viva a boa mesa!*

“MENOS É MAIS”: DIZ A CHAMADA DE CAPA DESTA EDIÇÃO.

Ela se refere ao novo conceito da cozinha de Helena Rizzo, que acompanha organicamente o movimento dos restaurantes contemporâneos mundo afora. Depois dos pratos que traziam uma lista de ingredientes nos seus enunciados, chegam à mesa composições com uma mensagem mais direta, mais fácil de entender, porém igualmente profunda. É preciso maturidade e muito *savoir faire* para fazer esse movimento, para entender como e onde tirar para minimizar por um lado e maximizar a comunicação, que é o que queremos, por outro.

Do lado de cá, *Sabor.club* conta com a experiência dos seus profissionais para fazer isso. Desde a luz natural que priorizamos nas nossas fotos até a maneira como abordamos as nossas pautas, apresentamos as receitas e editamos as nossas matérias. Além da informação, a proposta é nos fazer pensar diante de cada conteúdo e entender que há muito mais por trás da comida – porque somos mais do que pessoas que “apenas” amam a boa mesa.

Nós fomos falar e maternidade com a chef Bel Coelho para exemplificar isso. Além da cozinha do seu Clandestino, em São Paulo, há uma história de vida que passa por fracassos, vitórias e transformações. E como o momento de vida interfere, para melhor ou pior, no desenvolvimento profissional de cada um? Sabemos, nem sempre é possível separar as coisas totalmente, afinal, somos uma pessoa só.

A Bel precisou ser mãe para desacelerar, sair da rotina e perceber que há um novo tempo para as coisas. E ele elevou a qualidade do seu trabalho. Agora, ela conseguiu subir aquele degrau fundamental na gastronomia, que é supervalorizar o detalhe – e é ele o que faz toda a diferença. Chegou nesse ponto instintivamente, como revelou na entrevista. Até então, curiosamente, ela não havia conectado uma coisa com a outra. Adorou essa conexão. Nós também.

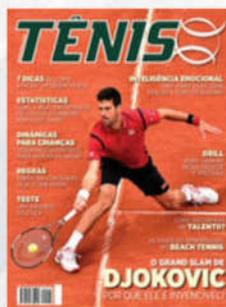
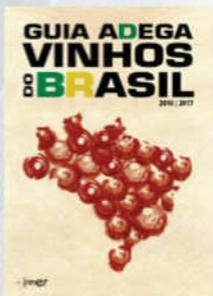
Robert Halfoun e Christian Burgos



INTERNATIONAL
TASTING



+ de
1 MILHÃO
de leitores



ENCONTRO DE VINHOS



NESTA EDIÇÃO



Josimar Melo

O agente brasileiro do ranking de restaurantes mais famoso do mundo explica como ele é feito

12

Pão de queijo

Onde comer as melhores receitas deste ícone que anda tão maltratado por aí

14



Hambúguer

Os blends de carne das principais hamburguerias do Rio e de São Paulo

19

Bel Coelho

Como a maternidade mudou a sua cozinha para melhor

22



Polvilho frito

Passo a passo, aprenda a fazer a receita que deixa o quitute com elasticidade de pão de queijo

28



Manual da cozinha fofa

As dicas para deixá-la mais aconchegante

34

Helena Rizzo

A chef segue o fluxo e minimiza a sua cozinha para melhorar a sua mensagem

36



Marinadas

Receitas criativas para deixar o sabor das carnes mais profundo – e provocar o palato

44

Rodolfo de Santis

Quem é o chef italiano responsável pelo restaurante mais badalado de São Paulo no momento

48



Cardápios sem fim

A chef Daniela Narciso mostra a sua curiosa coleção de menus do mundo todo

54

A prova do gim

Degustamos e avaliamos as versões do destilado feitas no Brasil

59

Best buy!

Vinhos com deliciosos blends de uvas, a partir de R\$ 30

62

Doces de família

A doceira Adriana Lira suas joias de açúcar dos tempos do Brasil-Colônia

66

Wok

Mestre ensina a usar a panela chinesa

74

Chocolate quente

Com pimenta e especiarias – “para despertar a paixão”, como mostra o filme Chocolate

76



A tradição continua!
vem aí...



INTERNATIONAL
TASTING
2017

Revista ADEGA, ABS-SP e Grand Hyatt São Paulo
se unem novamente para realizar a mais importante degustação do ano.

DIAS 28 E 29 DE OUTUBRO



GRAND | HYATT
SÃO PAULO

ADEGA



CLUBE
ADEGA

A MELHOR
SELEÇÃO DE
VINHOS DO
BRASIL

O CLUBE DE VINHOS
DA REVISTA ADEGA

VINHO +
CONHECIMENTO +
EXPERIÊNCIAS +

Observação:

O Clube Adega é ideal para quem quer ampliar seu conhecimento e repertório no mundo do vinho, e não para quem busca descontos acima de tudo. Nossa missão é que os melhores vinhos sejam apresentados a você mensalmente com base na qualidade e ao preço justo de mercado

Infos: Tel.: 11 3876 8200 – ramal 34 |
concierge@clubeadega.com.br |

www.clubeadega.com.br



DELICATESSEN

O portuga do Leblon

*O lisboeta Salvador Almeida
esbanja simpatia em bar
de boa comida e espírito boêmio,
como os do Bairro Alto,
na sua terra natal*

por Leandra Lima





NÃO SE ENGANE COM ESSA CAMISA BRANCA anódina com a qual Salvador Almeida aparece na foto, feita com uma certa “pompa”, para divulgar o Sassá, recém-inaugurado, no Rio. Na vida real, o jovem português só é visto com roupas extravagantes que mais parecem ter saído dos grafites do novaiorquino Keith Haring. O sorriso largo que facilmente exhibe para os seus clientes completa a figura receptiva e peculiar do dono do bar e restaurante que alia descontração a uma cozinha de tapas e de pratos da típica culinária caseira portuguesa no meio do Leblon, no Rio de Janeiro.

Aqui, misto de morcela, choriço e farinheira abrem o apetite para pratos como bacalhau assado no forno com batata ao murro, a vitela com espinafres e batatinhas assadas e o polvo empanado com arroz de feijão manteiga. Atrás do balcão, a adega conta com bons rótulos de vinhos, a maioria portugueses, e preenchem o cardápio ao lado de coquetéis, chopes e cervejas. As tapas e os vinhos são influências da antiga unidade carioca do El Gordo, restaurante especializado nas pequenas porções que ele e seu pai, Nuno Almeida, uma figuraça cheia de carisma cuja lenda diz que não gostava de clientes que ocupavam as mesas, sem consumir, depois que terminavam as suas refeições (de fato, aconteceu um caso assim), conduziam no mesmo endereço e que fechou as portas na virada do ano.



Seu Nuno, conta Salvador, voltou para Portugal e pretende se aposentar. Ele, ao contrário, está cheio de energia. Aos 27 anos, tomou gosto pelo Rio e reformulou a casa para investir no que mais te desperta a paixão na cozinha: comida caseira tradicionalmente portuguesa. “Eu gosto da comida de panela que qualquer lisboeta poderia esperar comer na casa da avó”, suspira o empresário, formado pela Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa.

Ele carrega nas veias a influência de toda uma família de donos de restaurantes, que vem desde a sua avó, passando pelo pai e pela mãe, dona de um bar de vinhos no Bairro Alto, em Lisboa. Ter nascido e crescido no perímetro dos mais boêmios e atraentes da capital portuguesa, o enriqueceu ainda mais de referências, que hoje se misturam com o estilo de vida carioca, com o qual se adaptou plenamente. No Rio, fez novos amigos, se apaixonou pelo mar do Leblon. A cariquire virou comida em forma, por exemplo, do caldinho de feijão com torresmo presentes no cardápio das noites com show de samba, bossa nova e jazz que passaram a acontecer semanalmente no meio do salão do restaurante.

Sassá – Av. General San Martin 1219, Leblon, Rio de Janeiro – RJ. Tel.: (21) 3079-9581.

Joia de Trancoso

O El Gordo, de Nuno Almeida, pai de Salvador, é hit eterno no vilarejo baiano

Para começar, a área onde ficam as mesas do bar e restaurante está sobre uma falésia, de frente para a praia e o oceano. Tudo fica melhor ainda quando começamos a comer perdições como os camarões flambados, o polvo à galega e os bacalhaus, naturalmente, ò pá.

El Gordo Trancoso – Praça São João, 7. Tel.: (73) 3668-11903



A minha Lisboa

As boas pedidas do portuga



Pensão do amor – É o melhor bar da cidade, num antigo bordel. Aqui sempre há alguém conhecido. *R. do Alecrim, 19.*



Lux Frágil – É, disparada, a melhor balada de Lisboa. Atmosfera única. *Av. Infante D. Henrique, Armazém A.*



Brownie Disco Bar – Muito underground, como os de Berlim, na Alemanha. *R. da Imprensa Nacional, 46.*



Cervejaria Ramiro – Os melhores frutos do mar de Portugal. *Av. Almirante Reis, 1.*



Restaurante Olivier Avenida – Ele é um grande chef e meu amigo. A sua comida é ótima. *R. Júlio César Machado, 7.*



Francês informal

Dentro de shopping, um restozinho honesto

Este é um bistrotinho despretensioso no badalado Shopping Leblon. Lugar para começar com tutano assado ou brie crocante e se fartar com clássicos como o boeuf bourguignon (brisket braseado ao vinho tinto com especiarias, bacon, cenoura, cebola pérola e cogumelo Paris acompanhado por aligot) ou o steak à la moutarde (filé mignon ao molho de mostarda e batata gaufrette). Para adoçar, o típico arsenal: crème brûlée, tarte tatin e pain perdu.

Brasserie Mimolette – Av. Afrânio de Melo Franco, 290, Leblon. Tel.: 2529-2614.

Balcão Remanso, Belém – PA

Amazônia legal

Principal chef paraense aposta em receitas de sotaque asiático

O irrequieto Thiago Castanho, o novo apresentador do reality show Cozinheiros em Ação, inicia um flerte tentador com o Oriente. Anda fazendo guioza de jambu com tucupi, melão e molho de soja; pão chinês de açai no vapor (recheado com peixe empanado na farinha d'água e pickles de maxixe, vez por outra geleia de pimenta ou chicória) e o pãozinho de tapioca (que vem com barriga de porco marinada em missô



e pickles de chuchu). Eles são servidos exclusivamente no bar dentro do seu restaurante, o Remanso do Bosque, agora com drinques do festejado paulistano Kennedy Nascimento.

Balcão Remanso – Rua 25 de Setembro, 2350, Marco, Belém – PA. Tel.: (91) 3347-2829

3

brunches memoráveis



1 POMODORI (SP) – Ostras, blinis com ovas de salmão, pratos quentes, espumante e doces como o tiramisù estão no delicioso pacote de sábado.



2 ESPAÇO 7ZERO6 (RJ)

No terraço frente à Praia de Ipanema Hotel, iogurte natural, frutas, pães, frios, bolos e uma tacinha de espumante de sexta a domingo.



3 CAMDEN HOUSE (SP)

Ovos benedict (pochê com bacon e molho holandaise sobre pão da casa) e full english breakfast (linguiças caseiras, feijão doce, cogumelos, tomate assado, ovos fritos, bacon artesanal e pão da casa).



Botecagem de estirpe

Toda gente que abre um bar e diz que montou a casa que gostaria de frequentar. Edu Passarelli e André Clemente não são diferentes, porém, seu Jiló do Periquito não só substitui o Aconchego Carioca, como deixa claro esse anseio. No menu, coxinhas bem feitas e a porção que leva o nome da casa, com jiló frito com mel, pimenta dedo de moça e gorgonzola. Há ainda pratos generosos e de ares caseiros, com destaque para a TV de cachorro, com frangos assados, nos fins de semana. A carta de cervejas é notável. Bar Jiló do Periquito – Alameda Jaú, 1372, Jardins, São Paulo – SP. Tel.: (11) 3062-8262



Sobe

MICAELA – O chef Fábio Vieira incluiu novidades no menu da casa na capital paulista. Destaque para o gaspacho de açai e o incrível udon em caldo suíno com elementos orientais e tucupi negro, gema de ovo com farofa de torresmo e mariscos.

“Ninguém vem ao Brasil por causa da gastronomia”

O jornalista Josimar Melo, líder do júri brasileiro da lista dos 50 melhores restaurantes do mundo, explica por que o Brasil tem apenas um nome no ranking

por Larissa Januário

O MÉXICO, RECENTEMENTE, teve sua gastronomia declarada patrimônio da humanidade pela Unesco. Anualmente, 10% dos turistas que visitam a Espanha, o fazem para comer. Isso significa 6 milhões de pessoas por ano circulando em restaurantes espanhóis. Mais do que o volume total de turistas que visitam o Brasil. Aqui pertinho, o nosso vizinho Peru, assiste a um aumento de 340% no turismo local nos últimos 15 anos. De 800 mil visitantes estrangeiros, os peruanos passam a receber 3,5 milhões. Isso tudo, graças à gastronomia local. Mas o que isso tem a ver com o resultado do 50 The World's 50 Best Restaurants? Tudo. Enquanto



o Peru emplacou duas das suas melhores casas entre os top 10 da lista da revista britânica Restaurant em 2017, o Brasil segue estagnado, com um único representante regular: o D.O.M., do Alex Atala. Uma situação que não se justificaria uma vez que temos uma enorme diversidade gastronômica, excelentes profissionais e um crescimento notável da área, em todo o país. “O buraco é mais profundo”, diz Josimar Melo, o presidente do júri brasileiro da badalada lista. “Ao contrário do Brasil, o Peru, por exemplo, investe na gastronomia como um todo. O Gastón Acúrio usou do seu prestígio para fazer esse movimento. E juntos eles conseguiram mudar o perfil do turista que visita o país. Hoje, gente do mundo todo vai ao Peru para comer.”

Top 10

Os melhores restaurantes do mundo na eleição de 2017. O D.O.M está em 16º lugar



1

Eleven Madison Park,
Nova York, EUA



2

Osteria
Francescana,
Modena, Itália



3

El Celler Can
Roca, Girona,
Espanha



4

Mirazur,
Menton, França



5

Central, Lima,
Peru

A gastronomia do Peru é melhor do que a do Brasil?

De jeito nenhum. Temos excelentes chefs e uma gastronomia riquíssima. Isso, no entanto, não é exaltado lá fora. E isso faz diferença no modelo de votação do 50 Best.

Qual é a intenção da lista?

Ela não é supertécnica e nem se presta a isso. A ideia é que seja dinâmica e mutável. Busca refletir as tendências da gastronomia ao redor do mundo. Ser um termômetro do que está despontando partindo da opinião de alguns grupos específicos e inseridos no meio. Essa posição acaba registrando os movimentos do setor e apontando o que todo mundo está querendo comer.

Isto é, o jurado tem que viajar para comer e votar?

Sim. Hoje existe um movimento no mundo das viagens gastronômicas que mudou os eixos. Antes as pessoas viajavam para comer basicamente para França, no máximo Itália. De repente estava todo mundo indo para Catalunha, por causa do Adrià. Depois para Copenhagen, na Dinamarca. Agora no México.

E por que isso acontece?

Esse grupo, essa nata de comensais, busca novidade. Por isso, acaba indo para lugares que o atrai com o novo. Países como Espanha e Peru fizeram e fazem grandes investimentos em gastronomia e turismo com esse foco. Existe todo um esforço local em atrair pessoas para comerem nestes países.

É isso que falta aqui no Brasil?

Sem dúvida. Ninguém vem ao Brasil por causa da gastronomia. Se você procurar por viajantes com este perfil é bem provável que não ache nenhum.

E essa situação se reflete na lista...

Vou te dar um dado interessante: dos restaurantes do Peru que estão no 50 Best, 50% receberam votos de pessoas de fora do país. No Brasil, apenas 20% dos votos recebidos são de gente de fora. Ou seja, a cada 10, apenas 2 estrangeiros votaram nas casas brasileiras.

Como mudar isso?

Só divulgar não basta. Tanto na Espanha quanto no Peru e no México existiu e existe uma mobilização de todo o setor da gastronomia a favor da comida local. Profissionais de diferentes áreas do setor de alimentação se uniram em torno do tema. Chefs, restaurateurs, produtores, associações e sindicatos se juntaram e se posicionaram para pressionar seus governos e exigir investimentos.

Nós não temos isso.

Aqui, é preciso que se abra mão dos egos inflados e se unam todos em prol de um bem maior e coletivo.

Temos outras questões para investir. Como a gastronomia entra nisso?

Independentemente da nossa infraestrutura de turismo e outras questões, a gastronomia é forte e pode, sim, ser um atalho para atrair viajantes estrangeiros ao Brasil e mostrar nossa comida para o mundo.

É preciso viajar para votar

Como é feita a eleição do 50 Best



A lista é feita pelo voto de um corpo de mais de mil jurados ao redor do planeta selecionados anualmente a cada edição do prêmio.



Entre os votantes, 1/3 são jornalistas e críticos especializados, 1/3 são profissionais da área (chefs e restaurateurs) e 1/3 são foodies e gourmands. Pessoas que simplesmente gostam, viajam e investem no hábito de comer bem fora de casa ao redor do mundo.



Cada jurado vota em 10 restaurantes que tenham visitado nos últimos 18 meses e destes é obrigatório que pelo menos quatro, sejam de fora da região/país em que vive o jurado.



6

Asador Etxebarri, Axpe, Espanha



7

Gaggan, Bangkok, Tailândia



8

Maido, Lima, Peru



9

Mugaritz, San Sebastian, Espanha



10

Steirereck, Viena, Áustria

O bom pão de queijo

Onde comer o nosso querido quitute, uma vez que há tanta versão fajuta por aí



É cada pãozin...

A Pão de Queijaria traz as melhores versões de BH

Canastra, Salitre, Parmesão d'Alagoa e Gruyère são os sabores dos pãezinhos d'. Para chegar a cada uma dessas fórmulas, o chef Pedro Lenzi testou dezenas de receitas. Quando chegou a essas quatro, achou que era pouco e começou a criar recheios. Tem linguiça artesanal, carne de lata, caprese, bariga de porco e até uma provocante linha vegetariana com beterrabas e quiabos.

R. Antônio de Albuquerque, 856, Savassi, Belo Horizonte –MG.
Tel.: (31) 2512-6360

Café dos sonhos

No Brasil a Gosto, quitute é astro de refeição

É assim: apenas uma vez por mês você pode se esbaldar com um pão com muuuuito queijo. Ou melhor, queijos: meia cura da Serra da Canastra, Palmira e um pouquinho de parmesão. Quanto ao polvilho, só o azedo. A iguaria, que pode vir com carne louca, é servida no café da manhã no último sábado de cada mês, junto à cuscuz de milho, cuscuz de tapioca com coco, pão na chapa, tapioca com queijo, bolo de fubá e goiabada, entre outras perdições.

R. Prof. Azevedo Amaral, 70, Jardim Paulista, São Paulo – SP
Tel.: (11) 3086-3565

Acabou em pizza

Novidade da Nuu é mais mineira que italiana

A marca ficou famosa muito antes de ter um ponto de venda. Graças ao queijo curado na fazenda de Rafaela Gontijo, na Serra do Salitre e a curadoria dos chefs Erik Nako e Cristiano Lanna. Hoje, os pães de queijo saem quentinhos ou congelados de um ponto no Leblon. Há versões com queijo de cabra e mel, carne de porco ou doce de leite. O quitute também virou base para pizzas, como a de lingüicinha artesanal, cebola caramelizada e queijo curado da Serra da Canastra.

Rua Dias Ferreira, 668, Leblon, Rio de Janeiro – RJ. Tel.: (21) 2535-9116

Botiquim temático

Canastra Pão de Queijaria serve versão com lingüiça

Na casa dos avós da engenheira Clara Luísa, na Serra da Canastra, fazia-se queijo e, com ele, pãezinhos leves e aerados. Daí a inspiração para seu diminuto espaço na Vila Madalena. Ali, os pequenos podem vir com queijo e goiabada e os grandes com recheios mais substanciosos, como o que leva lingüiça de Bragança Paulista, requeijão em barra e couve crocante. Vai bem com chope ou uma boa cachacinha.

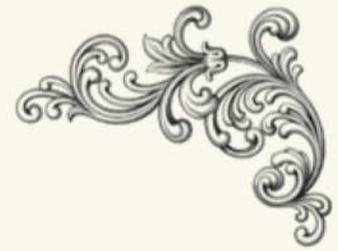
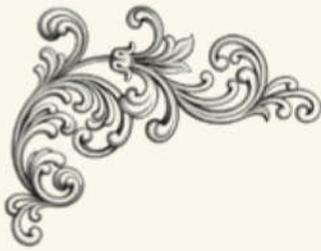
Rua Harmonia, 446, Vila Madalena, São Paulo – SP. Tel.: (11) 4323-3360

Intensos e fofinhos

Grand Cru assa ótimas fornadas semanais

Parece improvável, mas o melhor pão de queijo de Brasília leva grana padano, está numa loja de vinhos e só é vendido nas manhãs de sábado. Nestes dias, a proprietária Deise Lima, organiza uma feirinha de produtos naturais e um café da manhã completo, com direito a essa iguaria, assim como bons ovos benedict e croques (madame e monsieur).

SHIS QI 09/11 Bloco L Loja 06, Lago Sul, Brasília – DF
Tel.: (61) 3368-6868



Como antigamente

A partir de lembranças da infância, a chef Janaina Rueda resgata 50 restaurantes lendários da Paulicéia

1 O **Carlino Ristorante**, fundado em 1881 pelo toscano Carlo Cecchini, é o italiano pioneiro de São Paulo. A casa mudou de endereço e de mãos, porém, até hoje, em um salão sem afetações, serve pratos cantinescos, entre eles, o seu hit: o polpettone de picanha. *R. Epitácio Pessoa, 85, Vila Buarque, São Paulo – SP. Tel.: (11) 3258-5055*

2 Entre os bastiões franceses, o mais antigo é o **Freddy**, que desde 1935 impacta com ambiente e serviço extremamente formais. Entre os pratos incontornáveis, está o estrogonofe de mignon flambado no conhaque e o imponente filé à chateaubriand, que pode ser escottado por sauce béarnaise ou périgourdin (que combina molho madeira, cogumelos paris e patê de fígado). *R. Pedroso Alvarenga, 1170, Itaim Bibi, São Paulo – SP. Tel.: (11) 3167-0977*

3 Em 1946, a **Casa Santos** era um empório de secos e molhados que servia refeições. Na década de 1960, sob o comando de um ex-garçon português, assumiu completamente a função de restaurante e passou a servir pratos do dia a dia (incluindo feijoada), assim como

Para escrever o livro *50 restaurantes com mais de 50 – 5 décadas da gastronomia paulistana* (Ed. Melhoramentos, R\$ 89), a chef Janaina Rueda (Bar da Dona Onça) e o jornalista Rafael Tonon se propuseram a sentar em dezenas de mesas, algumas delas relegadas ao ostracismo, com as quais os paulistanos convivem a mais de um século. Nelas, escutaram os causos de garçons, maitres e cozinheiros e colocaram no papel apenas restaurantes que serviram uma refeição memorável. Caso dos cinco eleitos que sugerimos aqui.



receitas de sua terra natal. Desde os arrozes ao tradicionalíssimo bacalhau a gomes de sã, finalizado no forno, acompanhado por batatas coradas, brócolis e alho crocante. *R. Conselheiro Dantas, 92, Pari, São Paulo – SP. Tel.: (11) 3228-5971*

4 Você já ouviu falar no **Jacob**? Este libanês foi criado em 1954, quando a capital já abrigava Brasserie Victoria e Almanara. Começou com uma portica que vendia esfihas na Rua 25 de Março. A base familiar dos quibes, dos charutinhos e das caftas na brasa é a mesma de outrora. *R. Comendador Abdo Schahin, 144, Centro, São Paulo – SP. Tel.: (11) 3227-5536*

5 O **Ao Bar Guanabara** nasceu na Rua Boa Vista, em 1910, mas há mais de 50 anos ocupa uma esquina da Avenida São João. A instituição recebeu figuras ilustríssimas como Santos Dumont e Getúlio Vargas, mas não tem e nunca teve nada de esnobe. É um restaurante democrático por natureza, com um cardápio extenso, como o de outros tempos. Vale destacar o filé a cubana, uma milanesa escoltada por banana, palmito e ervilhas. *Av. São João, 128, Centro, São Paulo – SP. Tel.: (11) 3228-0416*

O cinquentão

Nas bodas de ouro do Terraço Itália, chefs famosos fazem releituras dos clássicos da casa, de maio a setembro



Marco Renzetti
(Ristoranti Del Petittrosso)
Lagosta ao Thermidor



Pier Paolo Picchi
(Picchi)
Ravioli de truta com manteiga noisette de amêndoas e redução de laranja Bahia (revisitando a truta com amêndoas)



Roberto Ravioli
(Casa Ravioli)
Steak Diana com dry aged e funghi Porcini



Gianpiero Giuliani
(Due Cuochi)
Ravioli aberto de pato e Porcini com redução de laranja lima (versão do pato com laranja)



Salvatore Loi e Paulo Barros
(Modern Mamma Osteria)
Camarão Rosa com cebolas confitadas e gelatina de água de coco verde



Além das videiras

Como é gostoso passar uns dias no Vale dos Vinhedos, na Serra Gaúcha



A **Mamma Gema** é uma trattoria da família Primo Camilo, famosa em Garibaldi pelas massas que faz. Em Bento Gonçalves, fica num casarão com cozinha agradável cujo destaque são pratos delicados como o capelettoni de pato com sálvia e manteiga. A **Casa Di Paolo**

faz galeto assado na brasa, crocante por fora e suculento por dentro. Para acompanhar, saladinha de radicchio com bacon, temperada com os vinagres locais. *Mamma Gema – Estrada RS 444, km 18,9. Tel.: (54) 3459-1392; Casa Di Paolo – BR 470, km 217. Tel.: (54) 3453-1099*

A **Cave Geisse** é conhecida por produzir ótimos espumantes. Só a curiosidade de saber como eles são feitos já valeria a visita a vinícola, em Pinto Bandeira. Mas há um motivo a mais: as empanadas perfeitas servidas no Open Lounge. A dica aqui é pedir uma meia dúzia, abrir uma garrafa de espumante e ir comer no jardim, sem pressa nenhuma. A vinícola, aliás, fica numa região belíssima. Para explorá-la há uma roteiro de 4x4 com duração de 1h30. *Para agendar a visita acesse www.cavegeisse.com.br*



Você não precisa ser hóspede para passar uma manhã ou uma tarde de puro relaxamento no envolvente spa do **Hotel e Spa do Vinho**, Autograph Collection. Quem faz uma massagem ou um tratamento com óleos essenciais da semente da uva e subprodutos da produção do vinho pode frequentar a área com vista para um oceano de videiras e piscina térmica de água mineral. Para românticos, é possível ainda tomar um banho de ofurô a dois, assim como se entregar a massagens para casais. Em todos os casos, é uma delícia usar as espreguiçadeiras ou o terraço exclusivo do spa, antes ou depois das atividades – com uma tacinha de espumante, como convém. *Rodovia RS 444, Km 21, Bento Gonçalves. Tel.: (54) 2102-7200. Faça agendamento prévio.*



Há uma maneira diferente de conhecer o Vale dos Vinhedos, de forma muito integrada com a natureza: de bike. O hotel Dall'Onder promove quatro programas bem distintos para ciclistas de todos os níveis. O “Estrada do Sabor”, por exemplo, é um roteiro gastronômico que resgata as origens italianas, com degustação de produtos artesanais. www.dallondergrandehotel.com.br



O restaurante da **Casa Madeira**, num típico porão com paredes de pedra, tão característico na Serra Gaúcha, traduz a culinária local do período de 1876 até 1920. Na época, a caça era ingrediente fundamental à mesa, aqui representada por uma codorna na panela de ferro, temperada com sálvia e regada com um



divino molho da casa. Para acompanhá-la, abra uma garrafa do Raízes – Cabernet Franc, da Casa Valduga, proprietária do lugar. A harmonização é infalível – e absolutamente deliciosa. Terminada a refeição, uma comprinhas na delicatessen é inevitável. Há sucos, geleias e outros produtos de alto padrão. *Casa Madeira – Via Trento, 3355, Linha Leopoldina, Bento Gonçalves. Tel.: (54) 3453-5678*

12 km

é a distância de Bento Gonçalves para o restaurante da vinícola **Don Giovanni**. O lugar é especializado em risotos. O de alcachofra, embora a planta seja conhecida por não harmonizar com vinhos, vai muito bem com brancos e tintos. Melhor ainda é o ambiente rústico e aconchegante do lugar, que conta ainda com uma deliciosa pousadinha no mesmo estilo.

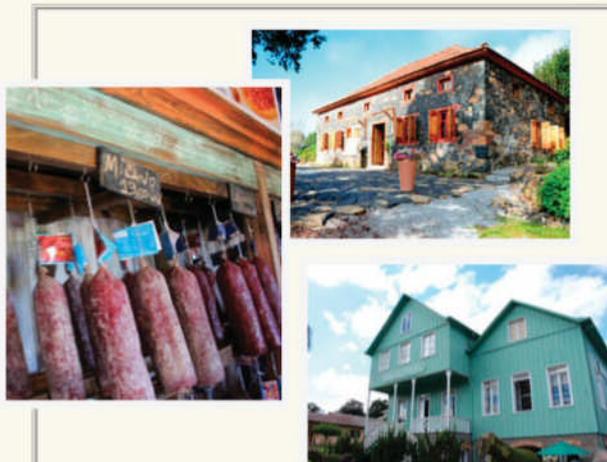
Para reservas e visitas acesse www.dongiovanni.com.br



O projeto arquitetônico arrojado é o grande destaque da vinícola **Luiz Argenta**, uma das pérolas da Serra Gaúcha, em Flores da Cunha, a 40 minutos de carro de Bento Gonçalves. Lá fica também o Clô, restaurante sofisticado, com decoração moderna, cujo nome homenageia a D. Clorinda Argenta, matriarca da família dona da vinícola. O menu é curto e preciso com pratos como o carrê de cordeiro com perfume de hortelã e purê de raízes. Av. 25 de Julho, 700, Flores da Cunha. Tel.: (54) 3292-4477; www.luizargenta.com.br

Mergulhado no conceito de *slow food*, o chef Rodrigo Bellora, do **Valle Rústico**, incentiva o cultivo e compra os ingredientes que usa de pequenos produtores da região. Mais do que isso, é bom nas panelas. Faz uma gastronomia contemporânea de alto nível, misturando a base mineira herdada da mãe com a inevitável influência italiana local.

No belo salão de seu restaurante, ele serve menus degustação, com destaque para o Cozinha de Natureza, que valoriza a biodiversidade local. *Linha Marcílio Dias, 15 da Graciema, Garibaldi. Tel.: (54) 3067-1163. Aberto para o jantar, domingos para o almoço.*



Além das vinícolas, o **Caminhos de Pedra** é a grande atração da região. Ele mantém todas as características do lugar na época do início da imigração italiana, incluindo a presença de pequenos produtores, que vendem as suas iguarias para os visitantes. Destaque para a **Casa da Ovelha**, seus queijos e um iogurte inesquecível; e a **Salumeria Caminhos de Pedra** que faz embutidos de respeito, como o salame de javali e o copalombo. Para almoçar, o **Nona Ludia** tem cardápio toscano, no porão de pedra. A **Casa Vanni** também é encantadora.

Visitas clássicas



Salton – Para entender todo o processo de produção do vinho.



Dal Pizzol – O Vinhedo do Mundo é uma das maiores coleções de uvas do mundo. Ali é possível conhecer um infinidade de castas.



Miolo – O Wine Garden é um wine bar a céu aberto onde é possível ter contato com as castas – e prová-las! Há serviço de piquenique também.



A **Wine Run** é mais do que uma corrida de 21 km pelo Vale dos Vinhedos. É uma festa com degustação de vinhos, jantares, atrações regionais e até a Festa do Espumante. A edição 2017 acontece no dia 20 de maio. www.winerun.com.br

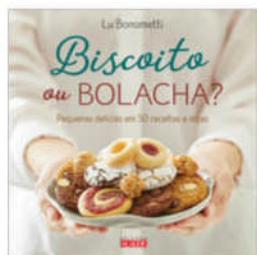
Para comer com os olhos



Lima – Cozinha peruana contemporânea

Virgilio Martinez e Luciana Bianchi (Publifolha, R\$ 69,90)

O peruano Virgilio Martinez ocupa hoje o quinto lugar na lista dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo com seu Central. Em Londres, seu LIMA (que também tem filial em Dubai) detém uma estrela Michelin. Neste livro feito especialmente para brasileiros, o talentosíssimo chef visita heranças gastronômicas e apresenta mais de uma centena de receitas, incluindo o emblemático leite de tigre (base para os ceviches e tiraditos) e tradicionais chaufa (arroz de influência chinesa) e sudado de carne.

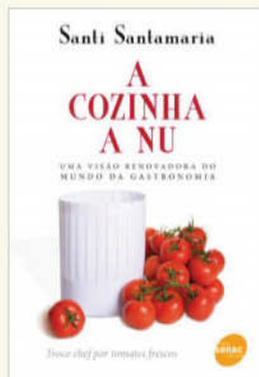


Biscoito ou Bolacha?

Lu Bonometti (Editora Alaúde, R\$ 55)

A confeitadeira italiana é profunda conhecedora – em prática e teoria – do universo dos cantucci, baci de dama, macarons, sequilhos e outros deliciosos parentes. Em seu primeiro livro, compartilha com os leitores criações como os rachadinhos (de farinha de pistache, sem glúten) e os cookies de goiabada (releitura da goiabinha), clássicos mundiais, receitas familiares, biscoitos salgados e sobremesas à base de bolachas, além de dar dicas de como transformar as guloseimas em presentes.

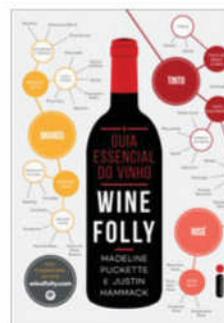
Biblioteca básica



A Cozinha a Nu

Santi Santamaria (Senac-SP, R\$ 61)

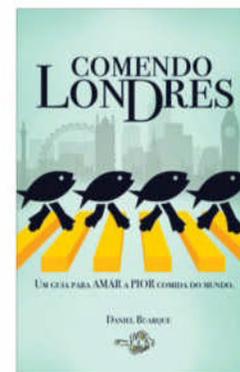
Apesar da paixão pelo ato de cozinhar e de ter sido o primeiro cozinheiro da Catalunha a receber a terceira estrela Michelin, a carreira de Santi Santamaria foi especialmente marcada pelas polêmicas. Parecia sentir-se em dívida com o patrimônio gastronômico espanhol e criticava os modismos. Vem daí o grande embate com a de Ferrán Adrià, do extinto El Bulli. Neste livro de 2008, um ataque veemente e histórico à cozinha technoemocional do colega e à onda científica que “aleijava a alta cozinha”.



Wine Folly

Madeline Puckette e Justin Hammack, (Intrinseca, R\$ 39,90)

Em pouco tempo, o site *Wine Folly* se tornou uma febre entre iniciantes do vinho do mundo todo. Ele chamou atenção pela forma simples, didática e infográfica com que abordava os principais conceitos básicos do vinho. Agora impresso, o “guia essencial do vinho” é uma das mais práticas e agradáveis obras sobre vinho. Não é um guia de consumo, mas de conhecimento – com informações básicas num formato muito fácil de ser assimilados.



Comendo Londres

Daniel Buarque (Livros de Comida, R\$ 39,90)

Um guia para amar a pior comida do mundo. Assim este livro se apresenta. A ideia é conduzir o leitor pela cultura gastronômica londrina, por meio do que se come, porque e quando se come, muito mais do que sobre onde se deve comer. Mas, claro, há ótimas dicas que vão de feijão no café da manhã aos melhores chás, passando por tortas tradicionais e cerveja em temperatura ambiente.

Mais sabor

“Hambúrguer não é bolinho”

A chef Leticia Massula, uma craque no assunto, dá as dicas para o sanduíche perfeito

- 1** Evite receitas que usam pão, ovo e biscoito cream cracker no blend. Você não está fazendo almôndega, e sim hambúrguer. Ele precisa apenas de carne.
- 2** Para um blend equilibrado, busca-se carnes de características complementares que tragam cor, textura firme, personalidade no sabor e... gordura!
- 3** O hambúrguer pede cerca de 20% de gordura bovina no blend, proporção que pode ser ajustada na moagem. Ela é a melhor amiga do sabor, e o excesso fica na grelha.
- 4** Para moer em casa, resfrie bem as carnes com antecedência na geladeira. Isso evita a perda de líquidos e gordura, além de tornar mais fácil e limpo o procedimento.
- 5** Não existe corte de primeira ou segunda para hambúrgueres, o que importa é o frescor e a procedência. A carne deve ir para o fogo o mais perto possível da hora em que foi moída.
- 6** Hambúrgueres podem ser congelados individualmente, envoltos em filme de PVC e sem temperos. A carne deve ir direto do congelador à chapa e temperada após a selagem.
- 7** O hambúrguer cru deve pesar cerca de 180 g, com 2 cm de espessura.
- 8** A frigideira ou chapa devem ser pesadas ou de ferro, untadas com óleo e muito quentes: a carne deve “chiar” ao contato. E fritar mesmo, por 3 a 4 minutos. Não pressione os discos, evitando a perda dos sucos.
- 9** Salgue na hora da fritura para não desidratada a carne. Pimenta do reino moída na hora é ótima ideia, e se adicionada ao final tem seu perfume valorizado.
- 10** Doure as fatias de pão na chapa com manteiga, formando crosta para impedir que os sucos amoleçam o pão. O efeito também pode ser obtido na grade do forno.
- 11** Entre os “acessórios”, o pickles traz acidez em contraponto à gordura, limpando a boca, a cebola crua tem ardência que desperta sabores na carne, e os tomates refrescam. O queijo amacia a trama e o bacon dá perfume e crocância.



Blends famosos

O que têm nos hambúrgueres mais falados do Rio e São Paulo

Feed, chef Leticia Massula (SP) – 50% patinho, 25% acém, 15% gordura de peito, fatias finas de bacon para envolver o disco.

Burger Table (foto), chef Manuel Coelho (SP) – 45% patinho, 35% acém, 20% costela bovina

Buzina Food Truck, chefs Jorge Gonzales e Márcio Silva (SP) – 75% costela bovina, 25% peito.

Hamburgueria Nacional, chef Jun Sakamoto (SP) – 60% fraldinha, 40% maminha.

Vinil Burger, chef Arthur Lins (SP) – 50% coxão mole, 40% peito, 10% gordura de dianteiro.

Burgertopia, chef Jimmy McManis (SP) – 50% peito, 25% acém, 25% fraldinha.

Caverna, chef Aline Tavares (RJ) – 60% peito, 20% acém, 10% fraldinha, 10% bacon.

Hell's Burger, chef Rafael Paredes (RJ) – 100% filé de costela bovina.

“Só ele é assim”

A sensualidade do Campari vai muito além da bebida, como sugere o seu slogan



1 Em 1860, o milanês Gaspare Campari infundona ervas amargas, aromáticas e frutas com água e álcool. A receita secreta até hoje, com mais de 60 ingredientes, dá origem ao “Amargo da Holanda”, nome dado pelo seu criador, devido ao sucesso que as bebidas holandesas faziam na época.



2 A alquimia então é servida como aperitivo para os clientes do bar de Gaspare, o Caffè Campari, na bela Galeria Vittorio Emmanuele II, em frente à magnífica catedral de Milão. Lá, passa a ser chamada apenas de “o amargo do Campari”, o que a batiza definitivamente com o nome do seu criador.

3 Em 7 de janeiro de 1889 é publicado o primeiro anúncio de Campari no jornal Corriere della Sera. Um ano depois, a bebida ganha produção industrial e reforça a estratégia de divulgação que se tornaria uma das suas principais características: o investimento em arte nas suas peças publicitárias.

4 Os anúncios do amargo rubro contam com a assinatura de nomes como **Leonetto Capiello**, “o pai da propaganda moderna”.

5 A ideia de relacionar design com Campari é reforçada com o lançamento do **Campari Soda**, drinque em garrafa que é um charme.



6 David Niven e Humphrey Bogart são estrelas de cinema que promoveram o produto. Em 1985, Federico Fellini dirigiu um dos comerciais da bebida.

7 Em 2001, a marca lança um calendário com 9.999 cópias, distribuídas para clientes especiais ao redor do mundo. As primeiras edições trazem modelos em poses sensuais (quase sempre nuas). Até que atrizes de Hollywood entram em cena, como Salma Hayek, Jessica Alba, **Uma Thurman** e Kate Hudson.

8 Hoje, o calendário foi substituído pela série de vídeos *Red Diaries*, na qual mixologistas do mundo todo contam as histórias de drinques criados com Campari.



Americano (1 drinque)

INGREDIENTES

- 30 ml de Campari
- 30 ml de vermute rosso
- Club Soda
- 1 rodela de laranja

PREPARO

- » Coloque o Campari e o vermute num copo old fashioned
- » Complete com gelo e o club soda
- » Mexa e finalize com a rodela de laranja

9 Para viver (ou reviver) a lenda Campari, o bar **Camparino** está na ativa exatamente no mesmo local onde a bebida foi criada, a Galeria Vittorio Emmanuele II, em Milão.

10 Lá, é possível tomar o drinque Americano, o mais famoso feito com Campari, no local onde nasceu. Ele foi batizado assim pela quantidade de ianques que pediam a bebida, quando iam para a Itália, durante a Lei Seca.

Arte na garrafa

Artistas assinam rótulos para celebrar os 150 anos da bebida



2010
Romero Brito



2010
Vanessa Beecroft



2010
Tobias Rehberger



2012
Ugo Nespolo



2014
Fortunato Depero

Japonês verde

Inspirado por filosofia budista, chef lança linha de sushis totalmente veganos

No final do ano passado, o sushiman George Koshiji, que há 29 anos comanda o Kosushi, em São Paulo, decidiu fazer o Kumano Kodo, o milenar “Caminho de Santiago” japonês. A peregrinação por trilhas, ao sul de Kansai, atravessa áreas sagradas e leva a santuários budistas, onde o cozinheiro deparou com uma alimentação pura e vegana. “Queria entender as comidas dos monges. No caminho que percorremos pelas montanhas, há pousadas familiares. Em uma delas, comi coisas como cebolinha

cozida e temperada com su-missô (mistura de vinagre e missô) e uma batata doce assada, muito gostosa.”

Na volta da aventura, inspirado pela culinária dos templos, Koshiji desenvolveu sushis com verduras, legumes e cogumelos, que podem ser servidos crus – como é o caso dos brotos – ou cozidos em vapor ou em um caldo aromático. Os sushis são finalizados com nori e missô.

Kosushi – R. Viradouro, 139, Itaim Bibi, São Paulo – SP. Tel.: (11) 3167-7272



Batata doce assada na floresta

O chef George Koshiji conta que história é essa

A batata doce é muito comum na região de Kansai, no Japão. Lá, é vendida nas ruas e até dentro da floresta, ao lado de inhame e milho. Nas trilhas, há barraquinhas onde são disponibilizados os produtos e uma caixinha para você colocar o dinheiro e pegar seu troco.”



Sushi de batata doce

Assar em forno combinado por 15 minutos.

Sushi de yassai ou acelga

Escaldar a acelga em água fervente por 6 minutos e, em seguida, transferir para um bowl com gelo para parar a cocção.

Sushi de nasu ou berinjela

Escaldar rapidamente (2-3 minutos) e temperar com shoga negui (mistura de gengibre ralado, cebolinha e shoyu).

Sushi de kawarê ou de brotinhos frescos de nabo

Servido cru.

Sushi de vagem francesa

Escaldar rapidamente (2-3 minutos).

Sushi de negui ou de cebolinha fresca

Escaldar rapidamente (2-3 minutos)



Pelo Brasil

Em Recife, também há sushis vegetarianos

André Saburó, do Quina do Futuro, braseia tirinhas de miolo de cenoura; marina berinjela com missô, rapadura e castanha de caju; tosta tomates; branqueia corações de cebolinha,

prepara tartar de pepino e conserva de beterraba para cobrir bolinhos de arroz.

Quina do Futuro R. Xavier Marquês, 134, Afritos, Recife – PE. Tel.: (81) 3241-9589

“Ser mãe muda o tempo das coisas”

A maternidade tem feito a cozinha de Bel Coelho evoluir muito

por Robert Halfoun

fotos Henrique Peron

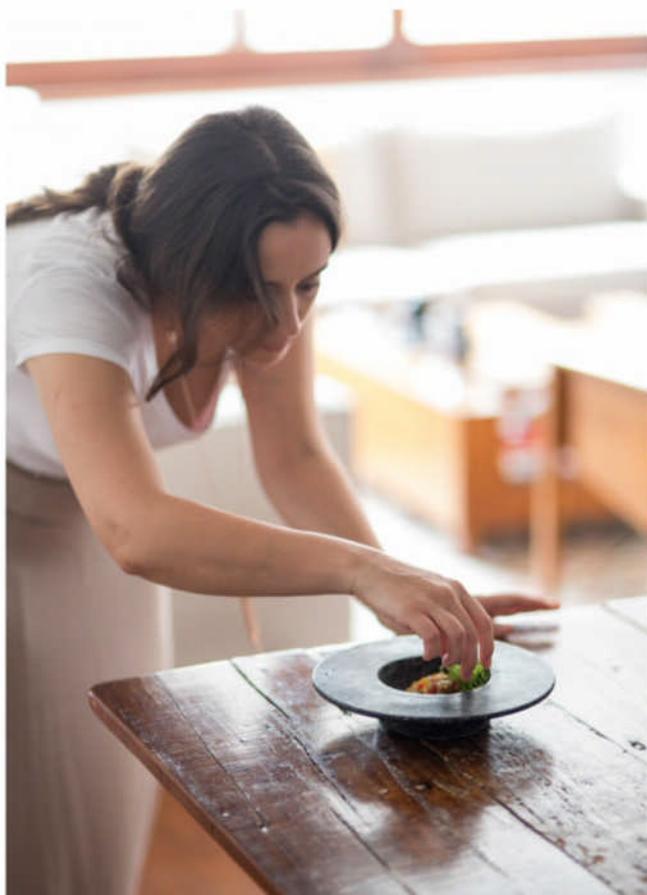
BEL COELHO E FRANCISCO, O FILHO DE DOIS ANOS, ESTÃO numa peixaria. Ela escolhe e ele pergunta. Quer saber tudo. Que peixe é esse, mãe? Que gosto tem? O peixeiro explica, apresenta o pescado para ele. Francisco põe a mão, sem os nojinhos típicos de criança. O curioso filho da chef do Clandestino, em São Paulo, já está acostumado. Ou está se acostumando. Ele, afinal, vive às voltas pela cozinha, quando não está na escolinha, no período da tarde. Bel faz questão de ter a cria por perto. Não só o Francisco mas o José também, nascido há seis meses. Essa é a maneira como a chef encontrou para fundir a maternidade com a cozinha. “Demorei para descobrir como uma coisa completa a outra”, conta, sentada no sofá da casa dela, com um olho no repórter e outro no pequeno José, que faz aqueles barulhinhos fofos, na tentativa de virar de bruços. “Estava muito feliz, mas os primeiros meses com o Francisco foram melancólicos. Via as pessoas fazendo coisas incríveis na redes sociais e eu dando de mamar. Cheguei a pensar em começar a fazer papinha para vender.”

Hoje, comenta como a maternidade a ajudou a evoluir na cozinha, especialmente no processo da construção do gosto. “Ser mãe muda o tempo das coisas. Me ensinou a ter mais serenidade para ajustar o foco. A gente não dispersa tanto, é engraçado...”





Bel com os filhos Francisco, dois anos, e José, seis meses



Bel em casa: ovo perfeito com espuma de queijo da Canastra e prejereba com curry de chuchu

A conclusão da chef se reflete diretamente nos pratos dos cardápios servidos apenas durante uma semana de cada mês, período de funcionamento do restaurante. O uso dos ingredientes nativos, que hoje caracterizam o seu trabalho, surgem de forma mais delicada, muito integrados com as nossas principais referências gustativas.

O trabalho acontece como se estivesse apresentando algo novo para o curioso Francisco. Primeiro, prova o ingrediente individualmente. Avalia. Prova novamente para que o gosto e aroma fiquem na memória. Com isso em mente, ela deixa o produto de lado. Mais tarde, ela simplesmente aplica aqui ou ali, como se o preparo que está desenvolvendo pedisse por ele. Foi assim que surgiu a bisque de amburana (semente muito aromática). “Era uma receita comum. Mas as nuances iam surgindo e as conexões e ideias foram tomando forma.”

O contato com os ingredientes exóticos começaram há 13 anos, quando o lendário e saudoso paraense Paulo Martins, guru também de Alex Atala, a convidou para ir para Belém e conhecer os produtos de lá. Ali, Bel começou a se encantar com eles. O encanto deu (e dá) origem as

“Via as pessoas fazendo coisas incríveis e eu dando de mamar. Cheguei a pensar em começar a fazer papinha”

pesquisas e viagens. Muitas delas feitas durante as gravações do programa Receitas de Viagem, quando ainda não tinha filhos. “Conheci muito produtor pequeno. Fui para lugares que definitivamente não iria, não estavam no meu roteiro.” Hoje, a chef é também muito procurada por quem está no campo. O mundo das frutas, legumes, plantas e sementes é bem vasto na casa dela. Francisco, por exemplo, adora quando ela faz creme de cumaru. O menino come e pergunta. A mãe conta orgulhosa: “Ele tem uma relação com plantas e alimentos inacreditável. Como quer explicação para tudo, eu acabo tendo de aprender muita coisa para poder responder às questões que ele coloca”. Francisco também gosta de saber como se dão os processos – em detalhes. Tal filho, tal mãe. “Sou muito metódica, exigente com arrumação e limpeza, minuciosa com as subreceitas de cada receita. Sou cheia de esquemas, crio modos de operação para as coisas funcionarem.” Por isso, demorou a aprender a delegar. Na cozinha e em casa. “Eu só tive dificuldade de encontrar ➤

O pai

O produtor musical Rica Amabis acorda bem cedo para cuidar das crianças

Não era 8 da manhã quando o telefone tocou para a breve entrevista. “Desculpe pelo horário”, diz o repórter. “Tudo bem, já estou acordado faz tempo”, diz Rica. O produtor musical, marido da Bel Coelho e pai do Francisco e do José, faz trilhas sonoras, projetos bem autorais com nomes como a cantora Tulipa Ruiz e outros badalados como o último disco do rapper Sabotage. Há dois anos, desde o nascimento do primogênito, divide o seu tempo com as crianças. “O pai também é responsável, quero participar e não deixar tudo na mão da Bel. Mas nesse momento, ela ainda fica mais com os meninos, especialmente com o José, por causa da amamentação. Ela é muito cuidadosa e atenciosa. Me impressiona como ele consegue fazer tanta coisa ao mesmo tempo”. Ele não era da gastronomia até o relacionamento com a chef. “A profissão é muito pesada, dá até uma aflição.”

Prejereba em crosta de especiarias com curry de chuchu

(4 pessoas)

INGREDIENTES

[prejereba]

- 4 filés de prejereba, sem pele e sem espinhas
- 100 ml de azeite extra virgem
- 20 g de semente de coentro
- 20 g de mostarda em grão
- 10 g de cardamomo
- 10 g de pimenta do reino preta
- 20 g de louro em pó
- 10 g de canela em pó
- 5 g de cravo
- 10 g de semente de erva doce
- Sal a gosto

[chuchu]

- 350 g de mini chuchu sem casca e cortado em batonetes
- 100 g de cebola roxa fatiada fina
- 20 g de alho picado
- 80 g de broto de feijão
- 50 g de amendoim torrado sem sal
- curry a gosto
- Coentro picado a gosto
- Manjerição tailandês a gosto
- 50 ml de azeite extra virgem
- Sal a gosto

PREPARO

[prejereba]

- » Leve todas as especiarias ao fogo em uma frigideira, mexendo sempre. Aqueça-as até exalar os óleos essenciais das especiarias
- » Retire-as do fogo e moa-as em moedor elétrico
- » Tempere os filés de prejereba com sal a gosto e em seguida faça uma crosta de especiarias do lado do filé de onde foi retirada a pele do peixe
- » Em frigideira antiaderente, frite o peixe em azeite quente começando pelo lado da crosta até ele estar inteiramente cozido. Muito cuidado para não passar

[curry de chuchu]

- » Aqueça o azeite e refogue a cebola roxa e alho. Adicione o broto de feijão, o curry, o amendoim e refogue por mais alguns minutos, sempre em fogo alto e salteando para não queimar
- » Acrescente o chuchu e refogue-o até que fique macio. Tempere com o coentro, manjerição e sal a gosto



Caqui, maracujá com creme de mel de urucu amarela: a chef está apaixonada pelo produto das abelhas nativas

pessoas que fazem tão bem ou melhor do que eu...”, ri. Então, em vez de citar técnicas de culinárias, hoje nas mãos do Ulisses, “um subchef incrível”, prefere falar da vida com as crianças. “As mães acham que ninguém cuida tão perfeitamente como elas fazem. Não troca direito, não dá banho direito, não veste a roupa direito... Isso é resquício de décadas nessa função.” O comentário revela a mulher moderna que criou um modelo de vida para que possa ser cozinheira e empresária, além de cuidar dos filhos. Tudo isso, sem enlouquecer. Bel Coelho, 37 anos, casada com o produtor musical Rica Amabis, é uma mulher conectada ao

“Aprendi a ter mais serenidade para ajustar o foco. A gente não dispersa tanto, é engraçado...”

tempo em que vive – com um discurso coerente a ele. “Hoje há diferença em relação à mãe do passado. Mas ainda não vejo uma evolução. A gente tem um papel importante que é transformar a paternidade. Não dá para facilitar para o homem. E eu não estou querendo ser a feminista, de jeito nenhum.” Bel defende que o homem vive sem uma culpa causada pela relação visceral entre mãe e filho. “Esse compromisso orgânico só vem com o cuidar. Quando ele cuida, tem a necessidade de cuidar cada vez mais.” Então, conclui: “Eu sabia que queria a maternidade, mas não tinha ideia de como ela ia se dar na prática. Trabalho mais do que achei que iria, mas conquistei uma autonomia que não tem preço”.

Ovo perfeito (ou pochê) com espuma de queijo Serra da Canastra, couve e farofa de milho

(4 porções)

INGREDIENTES

[ovo perfeito ou pochê]

- 4 ovos caipiras

[espuma de queijo Serra da
Canastra]

- 250 ml de creme de leite fresco
- 150 g de queijo Serra da Canastra em cubos pequenos
- Pimenta do reino moída na hora a gosto
- Sal a gosto

[farofa de milho]

- 300 g Farinha de milho flocada
- 100 g manteiga
- Sal a gosto

PREPARO

[ovo perfeito ou ovo pochê]

- » (Cozinhe os ovos com casca em água com um termorregulador ou em forno combinado a 62,5° C por 55 minutos

- » Se não tiver o equipamento, faça um ovo pochê, também fica ótimo

[espuma de queijo na Canastra]

- » Coloque o creme e queijo em fogo baixo e até ele derreter
- » Mexa com a ajuda de um fuet até obter um creme homogêneo
- » Coloque esse creme em um sifão de ½ litro com uma carga de gás de nitrogênio
- » Mantenha-o aquecido

[farofa de milho]

- » Derreta a manteiga em uma frigideira. Acrescente a farinha e deixe-a dourar mexendo sempre. Tempere a farofa com sal

[vinagrete]

- » Misture todos os ingredientes e acerte os temperos
- [couve crispy]
- » Esquente o óleo e frite a couve até ficar crispy
 - » Seque a couve em papel toalha. Tempere-a com açúcar e sal a gosto

[montagem]

- » No fundo de um bowl, coloque o ovo sem a casca. Sobre o ovo, coloque a espuma de Canastra e sobre a espuma, a couve, farofa e vinagrete

Caqui, maracujá com creme de mel de urucu amarela, abacate, cambuci e telhas de castanha do Pará

(6 porções)

INGREDIENTES

[creme de abacate]

- 1 abacate pequeno
- 100 ml de creme de leite fresco
- açúcar a gosto
- 3 gotas de suco de limão

[coulis de maracujá]

- 100 g de polpa de maracujá
- 40 g de açúcar

[creme de mel de urucu]

- 500 ml de creme de leite fresco
- 100 g de gemas peneiradas

- 80 ml de mel de urucu amarela
 - 2 folhas de gelatina incolor
- [telha de castanha do Pará]
- 250 g de creme patissier
 - 200 g de açúcar
 - 150 g de farinha de castanha do Pará
 - 100 g de amêndoas laminada
- (finalização e montagem)
- 4 caquis, sem casca e cortado em oito gomos
 - 12 pétalas de tagete

PREPARO

[creme de abacate]

- » Bater tudo em liquidificador até obter um creme liso e homogêneo

[coulis de maracujá]

- » Leve os ingredientes ao fogo até reduzir 1/3 do volume inicial. Resfrie

[creme de mel de urucu]

- » Ferva o creme de leite. Incorpore as gemas ao mel até obter uma gemada
 - » Tempere as gemas com o creme quente
 - » Leve o creme já incorporado com a gema ao fogo baixo e mexendo sem parar com um fuet, deixe-o engrossar levemente (quando cobrir as costas de uma colher de pau)
 - » Hidrate as gelatina em água gelada e incorpore-a no creme já fora do fogo
 - » Resfrie o creme por 4 horas e bata-o em batedeira até obter um creme com textura de chantilly e coloque-o num saco de confeitar descartável sem o bico ou bisnaga
- [telha de castanha do Pará]
- » Misture todos os ingredientes em um bowl, até virar uma massa homogênea
 - » Em silpat, faça círculos bem finos com a massa
 - » Asse em forno a 150°C por 5 minutos, ou até ficar dourado
- [finalização e montagem]
- » Num prato ligeiramente fundo, coloque um pouco do coulis e sobre ele os caquis e algumas gotas do creme de mel
 - » Adicione pequenas queneles do creme de abacate e sobre elas “cacos” da telha e as pétalas de tagete



Simples
assim

Polvilho frito

O mais tentador dos biscoitos mineiros ganha interior elástico como um pão de queijo – e gosto de roça

por *Fernanda Meneguetti*

fotos *Henrique Peron*

Pão de queijo, rosca, broa de fubá e brevidade não são guloseimas. Pelo menos não em Minas Gerais. Todas essas delícias são quitandas, ou tudo que é gostoso num tabuleiro, como escreveu Carlos Drummond de Andrade. Ou ainda, tudo o que se encontra no Quitand'arte, empório que recentemente trocou a cidade de Belo Horizonte pelo bairro paulistano de Pinheiros.

Ali, a menina Iara Rodrigues resgata bocados tradicionais de mães, tias e avós, dentre os quais, diferentes tipos de biscoito de polvilho: doces, salgados, assados, recheados e fritos. Este último, inspirado na receita de uma avó postíça, é um caso de amor. “Chamava Dona Conceição de avó porque ela era mãe da minha babá e cresci brincando e



comendo na casa dela. Além disso, ela tinha o mesmo nome da minha avó”, conta a quitandeira.

Um dia, já grande, foi pedir a receita por telefone e se deparou com “um tantinho disso, um punhado daquilo...”. Na cozinha, descobriu ao longo de algumas tentativas em que aqueles abstratos montantes resultariam. Assim, chegou a sua receita, branquinha, com uma crosta crocante e um interior tão puxa-puxa quanto o de um bom pão de queijo. Amante da própria fórmula, a biscoiteira avisa: “É igualzinha a de um biscoito de polvilho normal, com outro modo de fazer. Tem mais gosto de roça”.

Quitand'arte – R. Joaquim Antunes, 391, Pinheiros, São Paulo – SP. Tel.: (11) 3061-0320

INGREDIENTES

- 300 g de polvilho doce
- 10 g de sal
- 110 ml de água
- 15 g de banha de porco refinada ou 10 g de óleo de milho
- 3 ovos
- 50 g de queijo canastra meia cura
- 500 ml de óleo de milho para fritar



1

Coloque

a polvilho e o sal em uma vasilha.



2

Junte

a água e a gordura (banha ou óleo) numa panela e coloque para aquecer. Quando elas se misturarem e levantarem fervera, desligue o fogo.



3

Derrame

a mistura de água e gordura sobre o polvilho com sal. Mexa e deixe esfriar completamente.





4 Esfregue

o polvilho delicadamente entre as mãos até tirar todos os grumos, quando ele estiver frio.



GOSTO DE MINAS

Uma grande estante de madeira chama atenção no Quitand'arte. Lá estão joias de "parceiros", como o chutney de jaboticaba, da Cida, de Sabará; o doce de leite da Rose, de Pouso Alegre; a conserva da Ana Maria, de Bom Despacho; a pasta de amendoim, da Raquel, de BH, e por aí vai.

5 Acrescente

os ovos e amasse até a massa ficar lisa e despregar das mãos.



6 Incorpore

o queijo à mistura.



7 Molde

a massa como palitos ou retorça. Só não faça bolas, pois elas podem encharcar.





8

Frite

em óleo frio. É assim: coloque o biscoito na panela e cubra com o óleo. Acenda o fogo baixo e deixe fritar por 15 minutos, como se estivesse confitando mesmo ◉



– Na estrada –



“Nossa ideia de requinte”

A casa da D. Laura Góes, pertinho do Rio, é onde descobrimos a cozinha de terroir

por Robert Halfoun

A Pousada da Alcobaca, em Petrópolis, na Serra Fluminense, já é um clássico da boa vida, com destaque para a cozinha de terroir que há 25 anos é feita por ali, pela mãos da D. Laura Góes, admirada por nomes como Roberta Sudbrack, Carla Pernambuco, Claude Troisgros e tanta gente que já comeu os seus pratos feitos com tempo e esmero, no calor do fogão a lenha.

Em 1992, quando quase ninguém falava de produtos e produtores, D. Laura já baseava a sua culinária neles, como diz no capítulo “Nossa ideia de requinte”, do livro *Cozinha da Alcobaca*, de sua autoria. Ali, conta que “o feijão vem direto do produtor; os ovos, sempre frescos e de gema bem colorida, são de galinhas que comem milho e minhoca; os laticínios vêm de pequenas fazendas dos arredores; e as verduras, as ervas, os moranguinhos e outras delícias são cultivados em nossa horta”. Sobre a definição da sua gastronomia, prefere dizer que “somos especializados em simplicidade requintada”. D. Laura considera o feijão ingrediente nobre, desde



que seja tratado como tal, a exemplo da feijoada lendária que faz todos os sábados. Também classifica como requintados pratos aparentemente desprezíveis, como a carne assada inesquecível que prepara com molho escuro e batatas molhadinhas dentro dele, o frango assado e uma canja que quem come, na cozinha mesmo, numa noite de inverno, não esquece jamais.

Agora que o friozinho começa a dar as caras, a casa em estilo normando, cercada de jardins maravilhosos é destino obrigatório, seja para uma escapada de fim de semana ou apenas para um almoço no sábado ou domingo, uma vez que fica a pouco mais de uma hora de carro do Rio. Para quem vem de mais longe, a indicação continua de pé. Afinal, o charme da Alcobaca e a cozinha da D. Laura Góes valem qualquer viagem.

www.pousadadaalcobaca.com.br



Cardápio “imexível”

“Nem escrevo nada no menu, para não me comprometer”

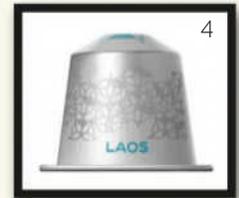
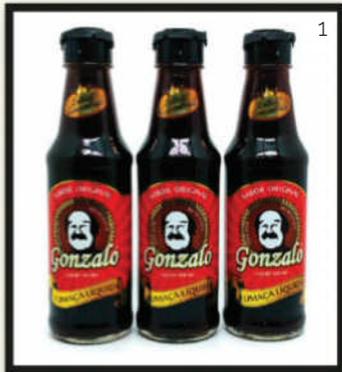
Apesar de contar com um vasto repertório de pratos, D. Laura Góes precisa fazer aqueles que não saem da boca dos fregueses habitués.

- **Lombinho de porco no fogão a lenha**
“Fica se desmanchando, é servido as colheradas. Com feijão ou frutas”
- **Cozido da Alcobaca**
“Tanta gente gosta que comunicamos previamente quando ele vai ser servido”
- **Carne Assada** “Não costuma ser comida de restaurante. Na Alcobaca, é prato nobre”
- **Coelho com molho de vinho**
“É como um coq au vin, com mais tempero na marinada”
- **As sopas**
“Elas não aparecem no cardápio e são sempre feitas na hora”
- **Pato da Alcobaca**
“A atriz Cláudia Abreu já pediu tantas vezes que o prato deveria ter o nome dela”



A casa normanda, a horta, a cozinha, as receitas: nobres ingredientes da Alcobaca

Para
COMER



1 | FUMAÇA LÍQUIDA | Para dar um toque defumado aos alimentos. R\$ R\$ 46 (3 frascos de 150 ml) | www.gonzaloalimentos.com.br

2 | CHÁS DAMMANN FRÈRES | Coffret com um chá verde aromatizado L'Oriental e dois chás pretos Gout Russe & Jardin Bleu. R\$140 | www.shop.illy.com.br

3 | BISCOITOS BARILLA | Livres de conservantes e corantes, chegam ao Brasil em versões salgadas e doces. R\$13 (500 g) | Nos supermercados

4 | CAFÉ DO LAOS E DO KENYA | Edição limitada de dois Grands Crus Nespresso: Laos Bolaven Plateau e Kenya Peaberry. R\$ 120 (20 cápsulas) | www.nespresso.com

5 | BLOC DE FOIE GRAS | De fígado de ganso ou pato nas opções com ou sem trufas, cozido e esterilizados em autoclave. Da Feyer. R\$ 290 (310g) | www.loja.allfood.com.br

6 | COTECHINO GIANNI NEGRINI | Embutido típico da região de Lombardia e Emilia-Romagna. Feito de carne suína com especiarias. R\$ 60 (500 g) | www.emporiopatanegra.com.br

7 | PANCETTA NATURAL | Feita artesanalmente com a barriga de suínos e cura de no mínimo três meses. Da Eccellenze Italia. R\$ 178 o kg | www.lapastina.com

8 | PÉROLAS SABORIZADAS | Esferificações que explodem na boca nos sabores de trufa negra, pesto, anchova, azeite trufado e alga Wakame. A partir de R\$ 250 (340 g) | www.lapastina.com.br

9 | SIDRA DO BRASIL DA ÉPO | a linha conta com uma dry-hopping, uma de hibiscos e uma com carvalho francês e amburana. R\$ 14,90 (355 ml). | www.clubedomalte.com.br

Manual da cozinha fofa

7 dicas para deixá-la mais acolhedora – mesmo que ela seja muito pequena

Se você tem uma cozinha pequena, não se desespere. Vale lembrar que foi num cubículo com um fogão de duas bocas que a inglesa Rachel Khoo, autora de *A pequena cozinha em Paris*, livro que virou programa de TV, ficou famosa fazendo comida francesa. E olha que o espaço que ocupa não tem o menor charme, coisa fácil de resolver. Alguns toques simples organizam e dão a maior graça aos ambientes.

1 As paredes não precisam ser necessariamente brancas. Cores vão bem, uma vez que sejam mais fechadas. Prefere o branco? Aplique texturas, elas vão dar muito aconchego ao ambiente.

2 Não é porque estamos na cozinha que não podemos trazer peças de outros cômodos da casa para dentro dela. Do guarda-louças a uma uma cômoda, cujo tampo servirá como uma ótima área de trabalho.

3 Tons naturais também aquecem, aconchegam e dão um ar mais orgânico para o ambiente.



4 Se há espaço nas paredes, ocupe-os. Pode ser com quadros, utensílios de cozinha antigos e, claro, peças funcionais como estantes, armários, prendedores de facas, penduradores de panelas.

5 Expor o que você usa para cozinhar, como potes de temperos, ervas em vasilhos e louças dão vida e um charme a mais para o ambiente.

6 Sobre a área de trabalho: não esqueça nunca que você precisa de espaço para cozinhar. Isso significa as áreas de apoio têm de ficar livres.

7 Uma bela passadeira (ou até mesmo um pequeno tapete) aquecem e ajuda a vestir a cozinha. Pense nisso. Com um antiderrapante sob ela, você não terá problemas com segurança.



Encontro secreto

Chef propõe jantar com menu e local surpresa, inspirado nos supper clubs dos anos 30 e 40

Um lugar desconhecido e um menu surpresa. Foi com essa ideia que o chef Gustavo Rigueiral inventou o Jantar Secreto há cerca de três anos. Um jeito criativo que ele encontrou de servir comida autoral sem ter um restaurante. Funciona assim: as datas dos jantares são divulgadas para um mailing de inscritos e nas redes sociais. Os interessados fazem as reservas mediante compra de ingresso e um dia antes recebem o endereço do evento. “Nossa principal ferramenta de divulgação é o boca a boca dos clientes. Todo mundo que gosta volta e traz mais gente. Nessas indicações fomos crescendo”.

Como não há um cardápio, os pratos são apresentados à mesa pelo chef a cada curso do jantar. Gustavo conta que buscou inspiração nos antigos supper clubs da Europa e Estados Unidos. Os primeiros registros datam das décadas de 1930 e 1940 nos EUA, América Central e Europa.

A ideia era reunir pessoas para um evento completo que começava com serviço de drinques e seguia com apresentações musicais e refeição.

Eram jantares sociais, muitas vezes realizados em casas particulares, para um grupo previamente estabelecido. Hoje tem até supper club que virou restaurante com direito a presença na lista dos melhores do mundo. O Clove Club, de Londres, ocupa o 26º lugar na lista dos 50 Best.

E há serviços semelhantes no mundo todo com formatos bem flexíveis. Só o que não muda é a boa comida e o ar de exclusividade e mistério. “Quem nos procura geralmente busca uma experiência diferente de um restaurante. Por isso, não recebemos grupos grandes, a ideia é que todos interajam e gastem boas horas em torno da mesa.”

Para saber quando será o próximo Jantar Secreto basta acompanhar as redes sociais do projeto ou solicitar a entrada no mailing pelo e-mail jantares.secretos@gmail.com.

O próprio chef Gustavo Rigueiral apresenta os pratos revelados apenas na hora do serviço

Incógnitos

Mais projetos secretos no Brasil e no mundo

- **Fechado para Jantar, São Paulo (SP)** – Menos intimista, o projeto do chef Rafael Despirite é um grande pop up restaurante que chega a reunir centenas de pessoas. Tem música, bar e, claro, comida. www.sabiar.com.
- **Pimentão Recheado, Belo Horizonte (MG)** – O publicitário mineiro Felipe Muller começou servindo comida aos amigos e aos poucos foi crescendo. Os encontros acontecem na casa dele, três vezes ao mês. www.pimentaorecheado.com.br.
- **Chez Nous Chez Vous, Paris, França** – Desde de 2008 os chefs brasileiros Gustavo e Celia Mattos recebem comensais em seu apartamento com vista para a Torre Eiffel. O público é praticamente de turistas brasileiros que chegam até lá no boca a boca. www.cncv.com.br
- **The Underground Supper Club, Londres, Inglaterra** – Começou em um apartamento em Brixton até migrar para um vagão de trem aposentado em 1967. O evento agora acontece também em um barco de 1914. www.basementgalley.com.
- **The Gastronomists, EUA** – Os jantares acontecem mensalmente em restaurantes pinçados nas cidades de Nova York, São Francisco, Washington e Los Angeles. A ideia é que os participantes comam de tudo, mesmo! Já serviram sopa de sangue de porco, insetos e miúdos fora do comum. www.gastronauts.net

A woman with dark hair tied back, wearing a white chef's uniform and a pink headband, is looking upwards with a thoughtful expression. She is positioned in the lower half of the frame against a light blue, textured wall. Above her, a wooden beam and several dried, brown branches are visible, creating a rustic or natural aesthetic. The lighting is soft and even.

Menos é mais

*Muita coisa mudou na vida da Helena Rizzo.
Ela, no entanto, apenas segue o próprio fluxo*

por Robert Halfoun

fotos Estúdio Gastronômico

OS ÚLTIMOS TRÊS ANOS FORAM BEM movimentados na vida da Helena Rizzo. Ela se separou do marido e do seu parceiro de cozinha, o espanhol Daniel Redondo, conheceu um novo amor, o guitarrista Bruno Kayapy, teve uma filha com ele, a Manuela. Agora, ao participar do reality show The Taste Brasil, começa a flertar com uma fama que nunca a atraiu. Outro dia, cruzou com uma desconhecida na academia de ginástica e foi efusivamente parabenizada. Sorriu e agradeceu de forma simpática,

e fácil no trato. “Eu sou muito acessível, mas vivo no meu canto. Não sou de badalar, de sair por aí.” Até porque durante anos fez a opção de viver enfurnada na cozinha, ralando pesado, vivenciando cada processo. Isso, sim, agora mudou. Em outras palavras, não estranhe se você passar no Maní para jantar e descobrir que a chef não está – que bom! “Eu estou mais leve com o que estou fazendo e é o distanciamento que proporciona isso. Quando você fica muito mergulhado, não consegue ver o que está em volta. Agora

“Eu busco cada vez mais a simplicidade, o menor denominador comum Principalmente quando falamos em degustação. Acho que precisamos de poucos elementos, para não empapucar as pessoas”

como é inerente à sua personalidade, mas perguntou: “Ué, parabéns por quê?”. Então descobriu que a pessoa não a abordara pelo seu trabalho na cozinha do Maní, em São Paulo, mas porque havia “a-do-ra-do” o programa da noite anterior. Se tudo isso muda algo? Nada. Na vida e no trabalho, as coisas seguem naturalmente. Do jeito simples como ela gosta. Quem a vê de longe, percebe uma figura tão quieta e reservada que, a princípio, parece tomada por uma grande timidez. No contato pessoal, porém, a gente conhece uma Helena solta, divertida

eu consigo analisar e refletir em cima do processo todo.” E ele acaba de dar origem a um novo menu degustação, com apenas seis pratos, todos com poucos ingredientes. “Eu busco cada vez mais a simplicidade, o menor denominador comum, aquela história de menos é mais. Principalmente quando falamos em degustação. Acho que precisamos ser muito claros no que servimos, com poucos elementos, para não empapucar as pessoas”, define. E empolga-se: “Tem um prato que eu adoro que é uma bananinha ouro cozida em baixa temperatura com uma ➤



manteiga de limão. Aí, ela é envolta na farinha d'água, assada na churrasqueira e servida com edamame na brasa e um caldo de peixe bem ácido, clarificado e gelatinoso, com pimenta de cheiro e bastante tomate. No fundo, é um prato simples, caiçara, com banana, farinha e caldo de peixe." Criado a partir de um movimento curioso. Helena pendurou um quadro na cozinha, no qual expõe as suas

é fundamental que cada pessoa da cozinha traga esse questionamento e também a sua história. Isso enriquece a comida e coloca várias assinaturas dentro de um conceito definido." Helena revela que está adorando a experiência: "Estou aprendendo a ser chef. Mas isso só está sendo possível porque sinto que tenho um time muito evoluído no Maní."

Toda essa evolução vai parar nos detalhes

"Eu não sou uma pessoa que planeia e busca filosofias e projetos. Acredito no fluxo natural das coisas. Há fases, mas a essência é a mesma. Basta a gente se escutar e seguir"

ideias. "Aí, todo mundo vai colocando alguma coisa. Vamos experimentando e os pratos ganham vida". Até então eles surgiam apenas da parceria com Daniel Redondo. "Sempre gostei de ter alguém com quem bater bola." Ela lembra da época em que trabalhou em restaurantes, lugares com estrela Michelin, e não entendia o que estava fazendo. Aí, se perguntava por que estava executando aqui daquela forma, para quem? "Acho que

de cada prato. Para ela, é isso que realmente importa, por isso, não espere uma revolução na sua gastronomia. A cozinheira suave e criativa que entrega coisas criativas para as pessoas, no fundo, não mudou nada. Tem a característica fundamental dos grandes chefs: a consistência. O novo nunca é exatamente inédito, mas traz sempre um algo a mais, consideravelmente relevante. "Eu não sou uma pessoa que planeia e busca filosofias e ➤

Velouté de erva-doce com água de ostra, limão-siciliano e dill: prato do novo menu, com apenas seis tempos





A famosa sobremesa
pepino e lichia, o
peixe com migalhas
e a salada Mata
Atlântica: sinfonia
de sabores



A melhor chef do mundo

Helena explica o prêmio conferido a ela em 2014

No programa The Taste Brasil, Helena Rizzo é tratada como a melhor chef do mundo, prêmio dado pela Veuve Cliquot para as mulheres que se destacam na gastronomia. O repórter provoca: "Melhor do mundo, chef?". Ela ri. "O prêmio é legal, não vou cuspir nisso porque trouxe muita coisa boa para o restaurante, mas não acredito nessas coisas de o melhor de nada. De fato, no entanto, é um título e não vou rejeitá-lo." Sobre o fato de ser dado apenas para mulheres, a chef bem coloca que esse é um prêmio europeu onde a cozinha ainda é vista como lugar de homem. Bem menos, mas ainda é. "Na época, que fui fazer estágio, eram pouquíssimas mulheres. Essa homenagem ajuda a encurtar esse espaço. É adequada dentro daquela realidade. Para nós que sempre vimos as mulheres na cozinha, pode parecer sexista. Mas não vejo assim."

projetos. Acredito no fluxo natural das coisas. Há fases, mas a essência é a mesma. Basta a gente se escutar e seguir.”

No momento, anda mais brasileira do que nunca, uma vez que assumidamente já imprimiu um senhor acento espanhol ao seu trabalho. Fazia sentido na época, uma vez que o mundo embasbacava-se com a cozinha de vanguarda que surgiu pelas mãos do Ferran Adrià mas que, na verdade, tem fundamentalmente muito a ver com a cultura deles, com o surrealismo, com a Espanha em si. “No Brasil a gente tem outra

Vanda, a cozinheira da vó dela. Só ela fazia daquele jeito. “Eu tenho conexões com essa comida caseira.” E de uma tia inglesa, que só falava inglês, e cozinhava extremamente bem. Assados, yorkshire pudding, sempre com um acento sutil. “Acho que o paladar define o estilo da cozinha. Eu não gosto de comida muito forte, prefiro a suavidade. Estou mais para um jus do que para um molho muito reduzido. Quando você carrega, perde as notas do meio.” Para entender isso, há um antigo prato que fala muito alto: a salada Mata Atlântica, escolhida

“No Brasil, a ruptura é olharmos para nós mesmos e fazermos o que temos de melhor. Trazer o que foi considerado caipira e pobre e atribuir valor para ele”

pegada. Não queremos a disrupção naquele ponto, mas a sensação de comer uma comida honesta, bem feita.” Helena defende com propriedade que, para nós, comida é sempre gostosa, preparada com capricho. É cotidiano que ela pretende levar para as suas criações. “Aqui, a ruptura é olharmos para nós mesmos e fazermos o que temos de melhor. Trazer o que foi considerado caipira e pobre e atribuir valor para ele.”

A infância no Rio Grande do Sul e o entendimento de onde vivemos ajuda muito nisso. O seu famoso O purê de taioba, na verdade, vem do creme de espinafre da

a dedo, para representar o que diz. “Ela nasceu a partir de uma experiência que tive na Espanha, na qual fizemos uma salada a partir das matizes de um vinho. Aqui, pensei na floresta e enxerguei aquela paisagem. Então surge o maracujá, a manga, o palmito e até o azeite de carvão, que lembra as queimadas.” Aí, provoca o repórter: “Você vai ver, é tudo muito simples”. E finaliza a conversa ao terminar o cigarrinho feito com papel de seda, que pitou durante toda a entrevista: “O meu caminho é a simplicidade. Daqui a pouco, quero me mudar e ter apenas um sofá na minha casa, sabe?”. ◉

Peixe no tucupi com migalhas

(8 porções)

INGREDIENTES

[espuma de tucupi]

- 250 ml de tucupi
- 250 ml de leite de coco
- 5 g de jambu, apenas as folhas
- 3 g de lecitina de soja
- Sal

[farofa de migalhas]

- 150 g de bacon, bem gordo e em cubos médios
- 1 cebola média, finamente picada
- 1 kg de farinha de milho fina
- 1 kg de farinha de milho flocada, bem quebrada
- 1 placa de polvilho, triturada
- 3 pães franceses, torrados e triturados

PREPARO

[espuma de tucupi]

- » Em uma panela, misture o tucupi, o leite de coco e o jambu
- » Leve ao fogo e, quando ferver, desligue e retire as folhas de jambu
- » Acrescente a lecitina de soja e bata com um mixer até dissolvê-la bem
- » Ajuste o sal. Bata novamente com o mixer apenas na superfície, para incorporar ar à mistura e formar uma espuma

[farofa de migalhas]

- » Em uma frigideira, doure os cubos de bacon em azeite no fogo baixo até derreter bem a gordura
- » Descarte os pedaços de carne e doure a cebola nessa gordura
- » Acrescente as farinhas de milho, o polvilho e os pães. Toste a farofa até ficar crocante, mexendo sempre para não queimar
- » Ajuste o sal e espalhe a farofa sobre uma assadeira grande, para ela esfriar rapidamente e não umedecer

- 50 g azeite de oliva

- Sal

[peixe]

- 2 filés de robalo, sem pele e sem espinha
- 300 g de tucupi
- 30 g de azeite de oliva
- Sal

[montagem]

- 4 bananas-da-terra, em cubos pequenos
- Azeite de oliva
- 5 g de coentro, finamente picado
- Mix de brotos e pétalas de crisântemo
- Flor de sal
- Sal

[peixe]

- » Porcione cada filé em quatro pedaços. Tempere-os com sal e distribua-os em duas bolsas plásticas próprias para cozimento a vácuo
- » Em cada uma, ponha metade do tucupi e metade do azeite de oliva. Feche-as e cozinhe no termocirculador a 63°C por aproximadamente 15 minutos
- » Abra as bolsas, retire os filés e marque-os, dos dois lados, em uma chapa com um fio de azeite de oliva

[montagem]

- » Em uma frigideira previamente aquecida, salteie os cubinhos de banana-da-terra no azeite até dourarem. Acrescente o coentro e ajuste o sal
- » Em um prato fundo, faça uma cama com os cubinhos de banana-da-terra. À parte, cubra o peixe chapeado com a farofa de migalhas, formando uma crosta, e transfira-o para o prato onde estão as bananas
- » Ao redor, disponha a espuma de tucupi e finalize com o mix de brotos, as pétalas de crisântemo, um fio de azeite e flor de sal

Salada Mata Atlântica

(4 porções)

INGREDIENTES

[xarope-base, rende 500 g]

- 250 g de água
- 250 g de açúcar

[dados de aipo]

- 50 g de aipo cortados em brunoise
- 25 g de xarope-base

[azeite de manjerição]

- 150 g de manjerição, só as folhas
- 200 g de óleo de girassol

[azeite de carvão]

- 30 g de carvão vegetal
- 200 g de óleo de girassol

[redução de aceto balsâmico]

- 150 g de aceto balsâmico

montagem

- 120 g de folhas (mache, rúcula selvagem, agrião, azedinha)
- 1 manga Haden firme cortada em julienne
- 80 g de coração de palmito pupunha fresco cortado em julienne
- 80 g de flores de brócolis, branqueados
- 80 g de ervilha-torta, branqueada e cortada em pedaços diagonais
- 2 flores de jambu cortadas ao meio
- 1/2 maracujá, só as sementes
- Brotos de girassol, agrião, capuchinha e nabo
- Flores de amor-perfeito e capuchinha
- Redução de aceto balsâmico
- Flor de sal

PREPARO

[xarope-base]

- » Em uma panela grande, dissolva o açúcar na água e ferva
- » Tire do fogo, guarde em uma vasilha fechada e mantenha na geladeira
- » A quantidade de xarope varia de receita para receita. Pode-se aumentar ou diminuir o rendimento respeitando a proporção de 1 parte de água para 1 parte de açúcar

[dados de aipo]

- » Em uma panela, coloque o aipo e o xarope-base
- » Leve ao fogo baixo e cozinhe até os dadinhos de aipo ficarem confitados
- » Guarde-os imersos na calda e mantenha na geladeira

[azeite de manjericão]

- » Branqueie as folhas de manjericão, escorra bem o excesso de água e bata por 3 minutos no thermomix a 70°C, com o óleo de girassol
- » Coe em um pedaço de etamine e guarde em um recipiente fechado

[azeite de carvão]

- » Coloque o pedaço de carvão sobre uma chama
- » Assim que estiver em brasa, mergulhe-o no óleo de girassol
- » Tampe e deixe abafado por cerca de 20 minutos, ou até o óleo esfriar e ficar defumado

[redução de aceto balsâmico]

- » Ponha o aceto em uma panela pequena e leve ao fogo até restar apenas 1/3 do volume inicial

MONTAGEM

- » Arrume as folhas em um prato raso
- » Acrescente os filetes de manga, o palmito pupunha e os dadinhos de aipo
- » Coloque os floretes de brócolis, a ervilha-torta e uma metade de flor de jambu
- » Jogue algumas sementes de maracujá e acrescente os brotos e as flores
- » No canto do prato, pingue uma gota de redução de balsâmico e finalize com a flor de sal e os azeites de manjericão e carvão

Pepino e lichia (receita adaptada*)

(5 porções)

INGREDIENTES

[aros de pepino]

- o 1 pepino japonês, limpo

[creme de iogurte]

- o 150 g de iogurte fresco
- o 17 g de mel
- o 100 g de chocolate branco
- o 1/2 folha de gelatina sem sabor

[sorbet de pepino]

- o 500 ml de água de pepino
- o 100 g de dextrose
- o 100 g de açúcar invertido
- o 2 folhas de gelatina sem sabor

PREPARO

[aros de pepino]

- » Com ajuda de um mandolim, faça fatias bem finas de pepino, formando aros de 1 cm de diâmetro x 1 cm de altura
- » Eles serão recheados com o creme de iogurte. Cada porção leva 12 aros

[creme de iogurte]

- » Hidrate a gelatina em água fria e reserve
- » Derreta o chocolate em banho-maria, mantendo a vasilha sobre água quente durante todo o preparo
- » Em outro bowl, misture o iogurte com o mel e aqueça metade desta mistura

- » Tire do fogo e dissolva a gelatina hidratada em uma das metades

- » despeje essa mistura, aos poucos, sobre o chocolate, homogeneizando a cada adição

- » Adicione o iogurte restante, mexendo bem até ficar liso e brilhante

- » Coloque tudo em uma manga de confeitar e deixe resfriar de um dia para o outro

- » Recheie os aros de pepino

[sorbet de pepino]

- » Hidrate a gelatina em água fria

- » Ferva metade da água do pepino com a dextrose e o açúcar invertido

- » Tire do fogo, dissolva a gelatina e misture à outra metade

- » Resfrie e bata na máquina de sorvete

[base neutra]

- o 120 ml de água mineral
- o 83 g de dextrose
- o 45 g de açúcar
- o 2 g de liga neutra

[sorbet de lichia]

- o 250 g de lichia em calda, escorrida
- o 50 g de mel
- o 40 ml de suco de limão
- o 200 g de base neutra

(montagem)

- o Micro pedaços de lichia

- » Retire da sorveteira e coloque em um recipiente, no qual a mistura só ocupe metade do espaço

[base neutra]

- » Aqueça, em fogo baixo, a água e a dextrose até atingir 40° C

- » Adicione o açúcar e a liga neutra previamente misturados

- » Mexa bem e mantenha o fogo baixo. Cozinhe até atingir 85° C e resfrie

[sorbet de lichia]

- » Escorra bem a lichia

- » Bata-a no liquidificador com o mel, o limão e a base neutra

- » Bata na máquina de sorvete e coloque no espaço disponível do recipiente onde está o sorbet de pepino

[montagem]

- » Em um prato raso, coloque 12 aros de pepino. Recheie cada um deles com o creme de iogurte, tomando cuidado para não escorrer para fora

- » Distribua os micro pedaços de lichia ao redor dos aros

- » Finalize colocando uma quenelle de sorbet de lichia com pepino sobre os aros, no centro do prato

* A receita original conta com pérolas de lichia feita com nitrogênio líquido, apenas para uso de profissionais





Sabor profundo

O chef Gustavo Rigueiral sugere marinadas que, além de amaciar as carnes, provocam o paladar

por *Leandra Lima*

fotos *Estúdio Gastronômico*

MARINAR SIGNIFICA DEIXAR QUALQUER CARNE DE MOLHO em diversos tipos de tempero. É uma técnica simples, usada inicialmente para conservar e amaciar a carne de caça. Depois, para realçar sabores. Quando líquida, a marinada tem sempre um elemento ácido (vinho, vinagre ou fruta cítrica) que lentamente quebrará as fibras da carne. Se for seca (o *rub*, em inglês), será uma grande mistura de temperos e especiarias maceradas. Ambas podem ser aplicadas em diversas fontes de proteína animal – boi, aves, peixes, porco, coelho, cordeiro...

Isto é o básico – e todo cozinheiro sabe disso. Mas é possível evoluir muito a partir daqui. O criativo Gustavo Rigueiral, chef do catering Chef à Porter, também à frente do Jantar Secreto, evento no qual recebe comensais em lugares revelados horas antes de acontecer com menus apresentados no momento de servi-los (*leia mais na página 35*), é um apaixonado pelo tema e desenvolve as mais variadas misturas em busca do que chama de “sabor profundo”. Em outras palavras, ele quer provocar o palato com aquele gostinho a mais escondido num pedaço de carne.

Para isso, “brinca” com a base de um elemento ácido + legumes + ervas frescas + especiarias, como veremos nas páginas a seguir. Tempo? Elemento determinante na cozinha como na vida, ele é outro agente fundamental de uma boa marinada. O chef faz questão de frisar que não costuma marinar por mais de 12 horas.

“A marinada excessiva sobrepõe o sabor da carne. A ideia aqui é ser sutil”, diz, e aproveita para dar dicas de culinária. Vinho branco para carne branca, vinho tinto para vermelha. O mesmo vale para os vinagres. Bebidas doces só entram se você quiser uma carne adocicada. Para todos os casos, melhor usar recipientes de vidro, louça ou aço inoxidável na hora de marinar. Potes de plástico, formas ou panelas de alumínio podem interferir no aroma ou sabor do alimento. Sal, somente na hora em que for cozinhar a carne. Ele pode desidratar a carne. Mas essa não é uma regra absoluta. ➤

*Chef Gustavo Rigueiral – www.chefaporter.com.br;
jantares.secretos@gmail.com*

As preferidas dos chefs

O que eles usam para marinar



Thomas Troisgros, CT Brasserie (RJ) – “Uso uma receita criada pelo meu pai (Claude Troisgros) para o nosso galeto recheado. Com óleo de urucum, cebola, cenoura, alho, alho-poró, aipo, louro, tomilho, alecrim, sal e pimenta moída.”



Alexandre Vorpagel, Adega Santiago (SP) – “Para pato, gosto de alho, cebola, louro, tomilho, alecrim, zimbro, pimenta em grão, vinho branco, água, cenoura, salsão e sal grosso. As ervas ressaltam ainda mais os sabores da carne.”



Ricardo Lapeyre, Bistrot Lapeyre (RJ) – “Na Bélgica, eu usava zimbro, semente de funcho, açúcar demerara e anetho fresco dissolvidos em água e sal para preparar salmão selvagem.”

Carne de boi



Vinho tinto + cebolas roxas e cenouras + grãos de mostarda + pimenta do reino preta em grão



Suco e raspas de tangerina + sementes de coentro + mostarda em pó



Cerveja porter + cebolas roxas e cenouras + páprica picante + louro, alecrim e tomilho

Porco



Cerveja Stout + cebolas roxas + laranja Bahia + talos de coentro + pimenta do reino preta em grão



Saquê mirin + vinagre de arroz + shoyu + mel + molho de ostra + nampla (molho de peixe) + cebolinha verde + pimenta dedo de moça



Cachaça + suco de limão Taiti + cebola + folhas frescas de salsa + alho + pimenta preta em grão

Aves



Vinho Branco +
cebolas + cenouras
+ tomilho + pimenta
verde seca em grão +
sementes de coentro



Tucupi + cebola
branca + pimenta
dedo de moça +
cebolinha + alho +
pimenta Baniwa



Cerveja Dunkel +
cenoura + fatia e raspa
de limão rosa + lâminas
de cebolinha +
pimenta Sichuan

Peixes



Saquê seco + cebolas
roxas e cenoura +
sementes de coentro +
pimenta preta em grão



Missoshiro + shoyu +
mel + vinagre de arroz
+ pimenta da Jamaica +
lâminas e talo
de cebolinha



Azeite extra virgem +
urucum + alho picado
+ pimenta de bode +
pimenta do reino
preta em grão

Veja mais
sugestões de
marinadas em
www.sabor.club



Berinjela com
molho de tomate
do Nino Cucina,
o restaurante mais
badalado de
São Paulo



Alma na cozinha

*O italiano Rodolfo de Santis
não se abala com as filas
intermináveis na porta
do seu restaurante*

*por Fernanda Meneguetti
fotos Henrique Peron*

AOS 13 ANOS, RODOLFO DE SANTIS nunca tinha encostado numa panela. Vivia há um ano com os avós, num pequeno terreno no interior da Puglia, no sul da Itália. Distraía-se vendo o avô colher azeitonas para fazer azeite ou indo buscar tomates com os vizinhos para fazer conserva. “Os amigos se ajudam: quem tem tomate, dá tomate. Meu avô tinha uma figueira e quando dava muito figo, distribuía uma caixa para um, uma caixa para outro”, conta como se estivesse do outro lado do Atlântico. Emenda elogios à solidariedade e aos sabores dos produtos,

consegui emprego em um restaurante à noite”, lembra. Era o Ristorante Il Gelso di San Martino, uma estrela *Michelin*. Um baque. “Minha família é bem simples. Quando moleque nunca fui comer fora. A primeira vez jantei em um restaurante, foi na cozinha.” Rodolfo começou a ter contato com o alimento, a limpeza, o corte. Aperfeiçoou-se nisso. Partiu ao preparo da comida dos funcionários, que simultaneamente testavam e se deliciavam com seus espaguetes à carbonara ou ao pomodoro. “O primeiro passo não é cozinhar para os clientes. Eu encarava as

“Minha família é bem simples. Quando moleque nunca fui comer fora. A primeira vez jantei em um restaurante, foi na cozinha.”

mas não abre espaço para conversinha nostálgica, receitas bucólicas, nada disso.

O chef por trás do movimentado Nino Cucina & Vino, em São Paulo, não é afeito a essas firulas. Mal sabe dizer qual foi o primeiro prato que preparou. Afinal, era apenas um garoto de 14 anos que se mudara para o norte com a mãe, frequentava uma scuola alberghiera (um colégio técnico) em Milão, gostava dos ingredientes da infância e, à mão, tinha a TV e programas culinários estrelados por chefs franceses. “Comecei a cozinhar numa escola de dia inteiro, onde fiquei até os 19 anos. Logo no primeiro ano, dei um jeito de trabalhar e

coisas com perfeccionismo, com vontade de virar negócio. Queria limpar um peixe, desossar um coelho ou um pato com perfeição. Depois caprichava no que as cinco ou seis pessoas do restaurante iam comer, porque era onde a gente era posto à prova.” Rodolfo passou com louvor nesse tipo de exame e, aos 18 anos, já estava metido num três estrelas: o Le Cinq, restaurante do hotel Four Seasons, em Paris.

Hoje, aos 30 anos, Rodolfo não para um segundo sequer e se mostra um virginiano típico: prático, crítico, atento aos pormenores. A fila interminável do seu restaurante é a prova que o estilo tem dado frutos. ➤

Ele não para

E aposta num clássico da sua autoria

No final do ano passado, Rodolfo de Santis surgiu com o Peppino Bar, “com cheiro de Itália”, no qual faz petiscos deliciosos – e faladíssimos. Este ano, durante uma folguinha, assinou o menu do café da empresária e influencer Helena Bordon. Agora, com o sotaque e os plurais dos contêrreos da Mooca, garante que tem mais novidades a caminho. Vêm aí sugestões diárias no Nino, uma sala de treinamento grande e uma cozinha central, que tornará ainda mais exclusiva sua festejada culinária. Lá, aposta na concretização de um clássico, o pesto que faz.

“Você não vai achá-lo na Itália do jeito que faço, com menos alho, mais leve. Para comer à noite, com a burrata que a gente produz aqui e o frescor do limão siciliano.”



O cavatelli de polvo é o novo prato que acaba de entrar no seu cardápio no Nino Cucina, inspirado num risoto cheio de defeitos que a vó do chef fazia



O cozinheiro desembarcou em São Paulo, em 2010, como consultor do extinto Biondi, passou à chefia, estreou o falecido Domenico, espalhou tatuagens pelos braços e brilhou, até demais, na Tappo Trattoria. Em agosto de 2015, abriu o seu Nino com “uma Itália de verdade” à mesa. Bastante sofisticada,

do atendimento à trilha sonora) é fruto de muita afetividade entre ele e o comensal.

Para *Sabor.club*, apresenta com empolgação (e revela a receita) o cavatelli de polvo, o novo prato que acaba de entrar no seu cardápio, curiosamente inspirado no risoto de frutos do mar que a avó fazia, com o ponto todo errado.

Apesar do tom sóbrio imutável, o chef não nega que cozinha é paixão. “Na verdade é mais do que isso: é vida, é instinto.”

diga-se. “Ver alguém pagar caro pela sua comida me emociona.” Apesar do tom sóbrio imutável e do olhar azul pálido que jamais abandona o chef, ele não nega que cozinha é paixão. “Na verdade é mais do que isso, é vida, é instinto.” Então faz questão de deixar claro que a experiência que promove (do aconchego do salão ao prato bem executado,

“Era um prato muito simples, no qual ela colocava tudo junto: lula, polvo, camarão. Aí jogava o arroz e dava o ponto com a água dos frutos do mar. Até hoje eu lembro do sabor, iodado, forte, muito bom”.

Nino Cucina & Vino – R. Jerônimo da Veiga, 30, Itaim Bibi, São Paulo – SP. Tel.: (11) 3368-6863

Berinjela

(2 porções)

INGREDIENTES

- 2 berinjelas
- 6 fatias de mozzarella
- Folhas de manjeriço a gosto
- Sal grosso a gosto
- Parmesão ralado a gosto
- Molho de tomate a gosto
- 200 g de farinha de trigo
- 100 ml de água com gás
- Óleo para fritura

PREPARO

- » Descasque as berinjelas e fatie longitudinalmente
- » Salpique sal grosso e deixe escorrer por 30 minutos. Lave e seque com papel toalha
- » Em um bowl, misture a farinha e a água com gás. Mergulhe as fatias de berinjela
- » Retire, escorra e frite em óleo quente, uma fatia por vez. Coloque para escorrer em papel toalha
- » Disponha uma fatia de mozzarella e folhas de manjeriço sobre cada fatia e enrole
- » Cubra as berinjelas com molho de tomate em uma assadeira
- » Salpique parmesão e asse até dourar
- » Sirva quente

Cavatelli de polvo

(1 porção)

INGREDIENTES

- 140 g de cavatelli (ou fusili) fresco
- [polvo]
- 50 g de manteiga
- 2 g de pimenta calabresa
- 100 g de polvo
- 120 g de molho de tomate
- ½ cebola roxa
- 1 dente de alho
- 15 g de farofa de pão
- 140 g de cavatelli

[farofa de pão]

- 1 pão italiano (ou baquete) amanhecido
- 250 ml de óleo
- 20g de alho moído

PREPARO

- » Cozinhe o cavatelli em água quente até boiar na panela – algo em torno de 3 minutos
- [polvo]
- » Cozinhe o polvo em água quente por 2 horas
- » Em uma frigideira, frite a cebola (cortada ao meio e depois em meias luas) em azeite quente, juntamente com alho
- » Refogue por cinco minutos e adicione o molho de tomate caseiro (molho de tomate feito com tomate pelado, de acordo com a preferência). Cozinhe por cerca de 35 minutos

[farofa de pão]

- » Pegue o pão amanhecido e rale, como se fosse uma farinha de rosca. Deixe descansar de um dia para o outro
- » Em uma frigideira, adicione o óleo e o alho. Deixe fritar a adicione o pão ralado, mexendo até secar

[Montagem]

- » Na hora de servir, adicione o cavatelli cozido ao molho com o polvo e coloque a farofa de pão ao lado

Cotoletta

(1 porção)

INGREDIENTES

- 200 g de carré suíno
- 100 g de farinha de trigo
- 1 ovo
- 100 g de farinha de rosca
- 2 colheres de sopa de molho de tomate
- 1 colher de sopa de burrata
- Folhas de rúcula a gosto
- Azeite a gosto
- Limão siciliano a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta preta a gosto
- Óleo para fritura quanto mais ou menos

PREPARO

- » Bata a carne com um martelo de carne para afinar
- » Tempere com sal e empane, passando primeiro na farinha de trigo, depois no ovo e por último na farinha de rosca
- » Frite em óleo quente e escorra em papel manteiga
- » Em um prato, monte a carne, o molho de tomate quente, a burrata e regue com azeite e pimenta preta
- » Tempere a rúcula com sal, azeite e limão. Sirva junto



Isto é um cardápio!

Ele faz parte da incrível coleção da chef Daniela Narciso, com mais de mil itens – de deliveries chineses a restaurantes estrelados

por Fernanda Meneguetti

fotos Estúdio Gastronômico



Léon de Bruxelles, Paris, FR



1 Bar UNO Pizzeria & Grill, Oakland, EUA ("Capta a profundidade da pizza ao estilo de Chicago."). **2** Te Mataré Ramirez, Buenos Aires, Argentina ("É um restaurante afrodisíaco de muito bom gosto."). **3** Restaurante de Lámen, Tóquio, Japão ("Frequentado só por locais"). **4** Picante Picante Cocina Mexicana, Berkeley, EUA ("Em preto e branco para as crianças pintarem à mesa."). **5** Le Relais Gascon, Paris, França. **6** Gran Caffè Quadri-Alajmo, Veneza, Itália ("Parece um livro de 80 páginas."). **7** Do festival Cozinhando com Palavras, 2010, São Paulo. **8** Antiquarius, Rio de Janeiro, RJ. **9** Carta de vinhos da primeira classe da Alitalia ("Só com rótulos Italianos."). **10** Gladstone's Universal Citywalk Hollywood, EUA. **11** Andrés Carne de Res, Bogotá, Colômbia ("Folclórico como a casa"). **12** Osteria I Santi, Pisa, Itália. **13** Room Service do Hotel Intercontinental do Panamá. **14** Red Lobster, Nova York, EUA.



15 Especial da rotisserie do supermercado Whole Foods para o Dia de Ação de Graças. **16** Especial de verão do Red Lobster. **17** Sorvetes da Ghirardelli Chocolates, San Francisco, EUA. **18** Bar Randolph's, no Hotel Warwick, em Nova York, EUA. **19** Cinnamon, Paris, França. **20** Kaffeestube im Nikolaiviertel, Berlim, Alemanha. **21** Chipotle Mexican Grill, Nova York, EUA **22** The Cheesecake Factory, EUA ("Parece uma revista.") **23** Urth Café, Los Angeles, EUA. **24** Leo Cocina, Bogotá, Colômbia. **25** Café Restaurant Kainz, Áustria **26** Confeitaría Colombo, Rio de Janeiro. **27** Crepe a Go-Go, Berkeley, EUA. **28** Menu do jantar de dia de ação de graças do Guy's American, em Nov York, EUA. **29** Menu especial de eventos do Hard Rock Café, Orlando, EUA. **30** Heartland Brewery, Nova York, EUA. **31** Bubba Gump Shrimp Co, Orlando, EUA. **32** Thanya & Salle Thai Cuisine and Bar, San Francisco, EUA.



AUTORA DE *POIS SOU BOM COZINHEIRO* – receitas, histórias e sabores da vida e obra de Vinicius de Moraes (Companhia das Letras), a catarinense Daniela Narciso se tornou chef em São Francisco, na Califórnia, relativamente por acaso: hospedada numa casa de família, retribuía a gentileza com jantares inesquecíveis. Era tão elogiada que se matriculou na California Culinary Academy, da qual não se desvinculou jamais – mesmo do Brasil, ela segue sendo intérprete oficial nos programas de certificação de cozinheiros profissionais. Por aqui, ainda atuou como a produtora que fundou eventos como Chefs Na Rua, Feirinha Gastronômica e Burger Weekend.

“Naquela época, comecei a guardar os cardápios dos lugares que eu curti, tanto porque tinha um

deles, ela visitou, mas além disso, ganhou exemplares de amigos e de cozinheiros e ainda criou outros como consultora. “Às vezes guardo um menu por ele traduzir exatamente o conteúdo do restaurante, como o de um fast food americano chamado Benny que serve pratos idênticos, nos mínimos detalhes, aos de suas fotos. Mais do que a comida, é um respeito ao cliente e ao conceito do lugar”, explica.

Algumas cartas são arquivadas pelo design, haja vista o longo e colorido menu-comic book do Andrés Carne de Rés, em Bogotá, que serve uma eclética e teatral comida latino-americana. Alguns pela curiosidade, como o do extinto Te Mataré Ramirez, um restaurante afrodisíaco em Buenos Aires

“Comecei a guardar os cardápios dos lugares que eu curti porque tinha um monte de coisa que queria provar e não tinha grana para pagar ou porque não dava tempo de comer tudo em uma única visita”

monte de coisa que queria provar e não tinha grana para pagar ou porque não dava tempo de comer tudo em uma única visita. Outros serviam de inspiração para cozinhar em casa”. Era comida de todo canto do mundo: persa, tibetana, etíope, creole, mongol, sem contar as cozinhas regionais americanas e também as mais clássicas, como francesas e italianas. Um arsenal gigantesco de pratos que contava sobre a cultura culinárias de diversos povos e que, através de menus físicos, certamente eternizaria lembranças. Foi assim que tudo começou.

Hoje, dezoito anos depois, são quase mil cardápios físicos, sem contar as centenas fotografadas. Boa parte

cujo menu, assim como o ambiente, a luz e os pratos, alimentavam uma cena erótica de bom gosto. Outros pelo momento: “Passei um natal no Tavern On the Green, no Central Park, com direito a passeio de carruagem e todas as cafônicas, mas foi uma noite tão feliz que precisava ter o menu”, lembra Dani.

Ainda há espaço para importantes experiências gastronômicas, como o Chez Panisse; brochura de cruzeiro com aquarelas de artistas caribenhos; aos mais usados deliveries; menus kids de fato feito para crianças usarem e aos lugares mais queridos, como o Le Relais Gascon, em Paris: “O lugar que serve as melhores e mais absurdas saladas do mundo”. ○

PARA BEBER

A prova do gim

*A onda do destilado dá origem
a versões nacionais que
degustamos às cegas, entre
rótulos consagrados*

por Larissa Januário





Embora precisem evoluir, os nossos gins chegaram a ser confundidos com marcas gringas. Os preços competitivos também os fazem bastante atraentes

À convite de *Sabor.club*, participaram da prova o premiado mixologista Jean Ponce, a bartender Alice Guedes (ambos do bar Guarita, em São Paulo) e o especialista em gim, Marcos Lee, do Bar., também na capital paulista. Foram degustados nove rótulos entre nacionais e importados. Os daqui: Arapuru, Vitória Régia, Amázzoni e Virga. Entre os importados, os mais vendidos do mercado brasileiro: Hendrick's, Beefeater, BullDog, Tanqueray e Bombay. Tudo às cegas para ficar em pé de igualdade.

A primeira conclusão dos degustadores é que há uma valorização da identidade brasileira nas bebidas feitas aqui para além da base alcoólica de cana. Da escolha do nome, à identidade visual, os gins brasileiros exaltam a fauna e a flora locais.

Nas receitas também brilham os ingredientes nativos. A escolha dos botânicos como puxuri, imbiriba, castanha-do-pará, pacová e maxixe exaltam a identidade brasileira. “Esse é um recurso de fazer com que o produto se destaque no mercado externo. Usar ingredientes que ninguém mais tem”, explica Jean Ponce.

Mas também pode distanciar a bebida da categoria. “Muitas vezes, na intenção de imprimir a personalidade brasileira abusamos de ingredientes locais. Isso não é um

defeito, mas pode fugir ao estilo do que o consumidor espera no copo quando pede um gim”, compara Ponce.

No caso do Virga, por exemplo, a receita leva cachaça na composição. Isso confere ao produto um sabor bem diferente dos demais gins. “Ele entra como um novo produto com a presença da cachaça na mistura. A defesa nesse caso é apresentar algo diferente ao mercado (principalmente internacional) já que a cachaça é a bebida mais emblemática do Brasil”, explica o bartender.

Mas isso não significa que os produtos brasileiros estejam tão atrás no comparativo. Durante a degustação, os provadores chegaram a confundir algumas marcas nacionais com as gringas, ficando na dúvida de qual produto era. Isso, somado a um preço competitivo, faz dos gins brasileiros uma possibilidade bastante atraente.

A conclusão dos especialistas é de que nossa produção está florescendo e no caminho certo, mas que ainda falta aprimorar para se aproximar do equilíbrio exigido em um London Dry Gin. “Não é errado moldar uma personalidade própria para o que fazemos aqui. A bebida é boa, precisamos saber onde queremos chegar e que tipo de produto queremos oferecer”, conclui Marcos Lee.





ARAPURU

Receita do eslovaco Mike Simko, um apaixonado por gim que viveu em Londres e hoje está radicado em São Paulo. Ele buscou a ajuda de chefs e incluiu botânicos bem brasileiros como puxuri, imbiriba, limão cravo e pacová na sua infusão. Ao todo são 12 ingredientes, sem esquecer, é claro, o zimbro. Fez mais de 40 versões antes de chegar na final.

Graduação – 44%. A base alcoólica vem do álcool de cana extraneuro, feito no Brasil.

Nome – Referência a ave-símbolo da Amazônia. Um pássaro pequeno, cujo canto inspirou diversas lendas.

Avaliação – Dos quatro nacionais, foi apontado como o mais aromático. Floral, frutado e com muito destaque para os botânicos nacionais presentes na infusão como o intenso puxuri

R\$ **120**



VITÓRIA RÉGIA

Produzida no interior paulista, a receita do químico Erwin Weimann para a Carmosina aposta no "menos é mais". São apenas cinco botânicos: zimbro, semente de coentro, cardamomo, limão e pimenta Jamaica. O objetivo é ter uma bebida equilibrada para drinques clássicos.

Graduação – 44%. A base alcoólica neutra vem da destilação da cana orgânica produzida no interior de São Paulo.

Nome – Representa a combinação de um produto brasileiro com raízes europeias: a amazônica Vitória Régia + uma homenagem à Rainha Vitória da Inglaterra.

Avaliação – Agradável, se aproxima bem da proposta de London Dry Gin. Destaque para o zimbro no aroma e no paladar. Intenso e seco.

R\$ **75**



AMÁZZONI

É produzido no interior do Rio de Janeiro em uma destilaria exclusiva para ele. A receita do trio Alexandre Mazza, Arturo Isola e Tato Giovannoni exalta os sabores da Amazônia. Recebe 11 botânicos, entre eles os inéditos cacau, castanha-do-pará, maxixe, cipó-cravo e rainha do lago. Os ingredientes são infundidos separadamente antes de se juntarem a bebida.

Graduação: 42%. A base alcoólica vem da destilação de cereais.

Nome – É uma palavra italiana que faz alusão às amazonas, as mulheres guerreiras.

Avaliação – Leve, refrescante com final bem seco e intenso. Aroma agradável e perfumado na medida. O zimbro se destaca na boca e no retrogosto.

R\$ **125**



VIRGA

O único entre os gins brasileiros que leva pequenas doses de cachaça pura de alambique, numa homenagem ao destilado nacional. Produzido no interior paulista, combina sementes de coentro, pacová e zimbro.

Graduação – 45%. A base alcoólica vem da destilação da cana de açúcar.

Nome – Inspirado em obra de Gilberto Freyre, o nome é uma referência ao fenômeno "chuva fantasma", quando a água das nuvens evapora antes de atingir o solo. Algo parecido acontece nos alambiques.

Avaliação – O sabor e o aroma presente da cachaça (5% da composição) se destaca e faz dele um destilado único e controverso. Não desagrada, mas se distancia da proposta de um clássico London Dry Gin.

R\$ **109**

As nossas tônics para drinques

Com menos açúcar, elas são mais adequadas para coquetelaria

As águas tônics das nossas fábricas de refrigerantes são bem mais doces e com menor adição de quinino do que as importadas. O que é péssimo para a coquetelaria. Por isso, gente como o expert Marcos Lee começa a produzir tônics mais amargas, com menos adição de açúcar.



A 202 conta com quatro vezes mais quinino do que as fórmulas convencionais e ainda também um toque floral, da flor de sabugueiro.



A cervejaria artesanal Blondine, também tem sua tônica. Ela apostou no pepino para aromatizar a bebida.



A Fever-Tree é inglesa, mas entra forte no nosso mercado. Há cinco versões com variações com diferentes mix de botânicos.

Best buy!

Blends deliciosos, para provocar o seu paladar

Até R\$ 50



88
pts

GARIBALDI MOSCATEL ESPUMANTE
Cooperativa Vinícola Garibaldi, Garibaldi, Brasil

Feito pelo método Asti composto de Moscato Branco e Moscato Giallo. De boa tipicidade, esbanja frutas brancas maduras bem escoltadas por gostosa acidez e gostosa cremosidade, tudo em meio a notas florais e herbáceas. Boa pedida para um fim de tarde.

R\$ 32 | Álcool 7,5%



86
pts

PÉ DO ESPORÃO ROSÉ 2015
Herdade do Esporão, Alentejo, Portugal

O talentoso enólogo-chefe David Baverstock é o pai desse rosado com Aragonês, Syrah e Touriga Nacional, sem passagem por madeira. Acessível e cheio de frutas vermelhas frescas, é gostoso de beber, com toques minerais, de ervas e de morangos.

R\$ 34 | Álcool 13% | Qualimpor



88
pts

RAZA VINHO VERDE 2014
Quinta da Raza, Minho, Portugal

Blend de Arinto, Azal e Trajadura. Revela notas herbáceas e de frutas como pêssigo amarelo e maçã verde no nariz. Já no paladar, a leve efervescência típica dos vinhos verdes confere frescor juntamente com a acidez do vinho e um final saborosamente cítrico.

R\$ 35 | Álcool 12% | Templo do Baco



88
pts

SALTON INTENSO MARSELAN TEROLDEGO 2015
Salton, Rio Grande do Sul, Brasil

Tinto com Marselan e Teroldego da Serra Gaúcha e Campanha Gaúcha, sem passagem por madeira. É estruturado e cheio de fruta madura, mas com acidez que equilibra o conjunto. Tem taninos de boa textura e final com toques terrosos de couro. Experimente com queijos curados ou embutidos.

R\$ 36 | Álcool 13%



89
pts

CICONIA TOURIGA NACIONAL SYRAH ARAGONÊS 2015
Casa Agrícola Alexandre Relvas, Alentejo, Portugal

Tinto com Touriga Nacional, Syrah e Aragonês, com breve estágio em carvalho francês. Aromas de ameixas, amoras e cassis acompanhados de notas florais, de ervas e de especiarias. Redondo e suculento, é versátil e fácil de agradar. R\$ 48 | Álcool 14,5% | Cantu

De R\$ 51 a R\$ 100



88
pts

TRIBAL AFRICAN RED 2014
African Terroir, Western Cape, África do Sul

Tinto com Pinotage, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, sem passagem por madeira. Tanto em boca como no nariz, demonstra notas densas e marcantes de frutas vermelhas e negras compostadas combinadas a um toque de chocolate. R\$ 62 | Álcool 13,5% | Vinissimo



88
pts

PAICARA BIANCO 2015
Tormaresca, Puglia, Itália

Branco com Bombino Bianco e Chardonnay, sem passagem por madeira. No início já seduz com suas notas florais e de ervas que acompanham os aromas de pêssigos e de frutas brancas. Refrescante, leve e cheio de fruta, tem corpo médio, ótima acidez e final com toques salinos e cítricos. Vai bem com frutos do mar em geral.

R\$ 65 | Álcool 12% | Winebrands



90
pts

SOLAR DE CARRIÓN CRIANZA 2013
Marqués de Carrión, Rioja, Espanha

Tinto com blend típico de Rioja (Tempranillo, Garnacha e Graciano). Nariz bastante exótico, onde cerejas azedas combinam-se com alcaçuz e curiosa nota de tangerina. No paladar, é mais clássico, com uma entrada de boca delicada que vai crescendo e ganhando estrutura e textura. Elegância cativante.

R\$ 83 | Álcool 13,5% | Adega Alentejana



90
pts

PLIC PLIC PLIC 2013
Terra de Falanis, Monstsant, Espanha

Projeto da renomada bodega Ànima Negra, de Mallorca, na Catalunha. Tinto com 50% Samsó (Carignan) e 50% Garnacha, com estágio de seis meses em barricas de carvalho francês e americano. Mostra aromas de frutas vermelhas e negras frescas e algo terroso. Frutado e estruturado, com vibrante acidez e final mineral. US\$ 29 | Álcool 14% | Mistral



90
pts

MAS MARTINET MARER 2014
Mas Martinet, Priorato, Espanha

Tinto com 60% Garnacha, 20% Syrah, 10% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon, com estágio de 14 meses em tonéis usados de carvalho e em tanques de concreto. Aromas de cerejas, amoras e cassis envolvidos por notas florais, minerais e de ervas. Cativante, esbanja fruta fresca, acidez, taninos de ótima textura e final carnudo. R\$ 95 | Álcool 14,5% | Grand

CLASSIFICAÇÃO	PONTOS
Extraordinário	95 a 100
Excelente	91 a 94
Ótimo	89 a 90
Muito Bom	87 a 88
Bom	85 a 86
Regular	82 a 84
Fraco	abaixo de 82

Pontuação conferida pela equipe de degustadores da revista Adega

De R\$ 101 a R\$ 200



91
pts

MEIA PIPA PRIVATE SELECTION 2013
Bacalhôa Vinhos, Península de Setúbal, Portugal

Tinto com 40% Castelão, 30% Syrah e 30% Cabernet Sauvignon, com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês. Num estilo mais maduro e estruturado, tem gostosa acidez e taninos de boa textura, que trazem tensão ao conjunto. Seu final é persistente, com toques minerais e especiados.

R\$ 122 | Álcool 14,4% | Portus



92
pts

LE SABBIE DELL'ETNA ROSSO 2013
Firriato, Sicília, Itália

Tinto com Nerello Mascalese e Nerello Capuccio, com estágio de 6 meses em barris de carvalho. Revela fruta fresca, acidez vibrante e taninos de ótima textura. Equilibrado e profundo, é mais uma prova da vocação da região do Etna em produzir vinhos intensos e gastronômicos.

R\$ 129 | Álcool 14% | Cantu



92
pts

ESTRELAS DO BRASIL NATURE ROSÉ 2011
Estrelas do Brasil, Faria Lemos, Brasil

Espumante rosé nature com Pinot Noir, Chardonnay, Viogner e Riesling Itálico ISV-1, com, pelo menos, 60 meses de contato com as leveduras. Sério, seco, quase salino, alia cremosidade, estrutura e força com elegância, mostrando suas várias camadas de aromas e sabores com sutileza. Por seu equilíbrio, tem a virtude de ser muito acessível, aparentando ser menos



91
pts

LE MORTELLE VIVIA 2012
Antinori, Toscana, Itália

Branco com Vermentino, Ansonica e Viogner, sem passagem por madeira. Mostra sedutores aromas de abacaxi e pêssego seguidos de notas florais e herbáceas. Estruturado e muito gostoso de beber, tem certa cremosidade, acidez refrescante e final persistente, com toques cítricos e salinos.

R\$ 179 | Álcool 12,5% | Winebrands



92
pts

MADRAROSSA CARTAGHO 2009
Settesoli, Sicília, Itália

Com Nero D'Avola do Sudoeste da Sicília, combina frutas vermelhas e negras compostadas, com especiarias doces e uma exótica nota de chá. Em boca, mostra-se elegante e seco, com seus taninos, que perduram e acompanham uma sutil nota marcada por amoras e cerejas negras. Belo vinho: pleno e com ótimo equilíbrio. R\$ 188 | Álcool 14% | La Pastina

Acima de R\$ 200



92
pts

CA'RUGATE VALPOLICELLA RIPASSO 2012
Ca'Rugate, Vêneto, Itália

Com 40% Corvina, 30% Corvinone e 30% Rondinella, com estágio 50% do vinho em barricas de carvalho durante 8 meses. O resultado é um tinto estruturado e suculento, mas também com taninos de ótima textura e boa acidez, que equilibram sua fruta mais madura.

R\$ 209 | Álcool 14% | Vind'Ame



93
pts

GRUS 2014
Viñedos de Alcohuz, Elqui, Chile

O afamado enólogo Marcelo Retamal faz o tinto com 50% Syrah, 36% Garnacha, 13% Malbec e 1% Petite Syrah pisadas em lagares de pedra, com fermentação espontânea, mínima interferência e estágio de 12 meses em ovos de concreto. Chama atenção pela qualidade da fruta fresca. Tem taninos de ótima textura.

R\$ 242 | Álcool 13% | Decanter



92
pts

CROGNOLO 2013
Tenuta Sette Ponti, Toscana, Itália

Muito conhecida por seu ícone Oreno, Sette Ponti elabora este tinto a partir de 90% Sangiovese e 10% Merlot, com estágio entre 10 e 14 meses em barricas de carvalho francês. Vibrante, tenso e com frutas vermelhas mais frescas. Equilibrado, tem final longo com toques terrosos e de cerejas.

R\$ 264 | Álcool 13,5% | World Wine



93
pts

TORRES SALMOS 2013
Torres, Priorato, Espanha

Tinto com as uvas Garnacha, Syrah e Cariñena, com estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês. No estilo grandioso e opulento do Priorato, porém com frescor, ótima textura de taninos e mineralidade. Gostoso de beber, tem final longo e suculento, com toques de grafite.

R\$ 290 | Álcool 14,5% | Devinum



93
pts

CHÂTEAU LE BON PASTEUR 2011
Château Le Bon Pasteur, Bordeaux, França

Tinto com 80% Merlot e 20% Cabernet Franc, com estágio entre 15 e 18 meses em barricas de carvalho francês. Cheio de finesse, impressiona pelo equilíbrio do conjunto e pela textura finíssima de seus taninos. Mostra cassis e ameixas maduras seguidos de toques especiados, florais e de grafite.

R\$ 664 | Álcool 14% | Clarets

Ostras para beber

*Em Buenos Aires, surge um
dirty martini com gosto de praia*

Corre pelo mundo da coquetelaria de que o dirty martini surgiu na Crimeia, para aplacar uma ressaca de Josef Stalin. Em dias comuns, o Secretário Geral do Partido Comunista tomava no desjejum um pouco de vodca e um pouco de pickles mas, desta vez, no fervor da Conferência de Ialta, não havia nenhum dos dois ingredientes à mão. Winston Churchill, o estadista britânico, temendo maiores problemas misturou gim e azeitonas.

Não se sabe se a mistura curou a ressaca, mas fato é que a nota salgada nesse drinque “sujo” intensifica a potência do gim. Sem arrefecer essa força, mas pensando em tornar marítimo esse sal presente no coquetel, o chef Gabriel Oggero do Crizia (restaurante com o primeiro e mais famoso oyster bar de Buenos Aires) provocou seu bartender, Santiago Perez. Resultado: um drinque elegante, que aguça fortemente os sentidos, que preenche a boca e o espírito com maresia.

*CRIZIA Restaurant Grill Bar Gorriti 5143,
Palermo Soho, Buenos Aires – Argentina.
Tel.: (+54 11) 4831-4979*

Com chalotas

O dirty tradicional leva apenas gim, vermute e salmoura de azeitonas. Quando os frutos verdes são substituídos por pickles de chalotas, o coquetel é chamado de Gibson.

Crizia's Dirty Oyster Martini (1 taça)

INGREDIENTES

- 75 ml de Londron Dry Gin (Martin Millers, Beefeater 24, Tanqueray)
- 1 colher de chá de líquido de ostras (normalmente uma unidade é suficiente)
- 1 colher de chá de “soro” feito com água mineral, gim e uma pitada de sal de Puna (pode substituir por salmoura de azeitonas de qualidade)
- 1 colher de chá de vinagre de chalotas (a água do pickles dessa cebolinha)
- 15 ml de Dry Vermouth (apenas para untar a taça)
- Twist de limão siciliano (opcional)
- 1 ostra crua
- Gelo

PREPARO

- » Encha a taça de martini de gelo
- » “Suje” a taça com o vermute
- » Em uma coqueteleira com gelo, coloque o gim, a água das ostras, o soro (ou salmoura de azeitonas), a água das cebolinhas. Misture bem
- » Despreze o conteúdo da taça e coe o líquido da coqueteleira nela
- » Se quiser, decore com o twist de limão siciliano, mas não esqueça de servir acompanhado por uma ostra in natura



Cerveja

Morada Cupuaçu Sour

Deliciosamente acida e com notas frutadas.



Fat Bull Australian Pale Ale

De uma microcervejaria de Porto Alegre, é leve, mas cheia de sabor e personalidade.



Yellow Cloud

Da cervejaria Oceanica, uma cervejaria cigana, é de uma american pale ale inspirada nas new england IPA. É incrivelmente aromática e com altíssimo drinkability.



Maniacs IPA

Levinha e com excelente custo benefício. Ajuda a equilibrar o orçamento da hora de beber bem!

Amadas do mestre

Edu Passarelli, professor da principal escola cervejeira do país, indica as cervejas que não saem do seu copo



Schorstein IPA

Continua sendo uma das melhores American IPA do Brasil. Coisa fina!



Heineken

Por falar em custo benefício, faz tempo que essa lager é a minha pedida do dia-a-dia.

Chimay Grande Reserve

É um clássico dentre as belgas e continua sendo uma de minhas prediletas!



“Sempre que me perguntam qual a melhor cerveja do mundo, eu respondo que podem ser várias. Depende de muitos fatores, época, etc. Mas, sempre tem aquelas queridinhas que estão com frequência no copo”, diz o professor do Instituto da Cerveja, em São Paulo, e dono do ótimo Jiló do Periquito, bar com carta impecável, recém-aberto na capital paulista.



Trilha Zest

Os chopes da Trilha estão espetaculares. A cada lançamento vou em busca de um bar servindo (só existe em chope) para provar. Por sinal, recomendo o bar de chopes Ambar, para mim, o melhor de SP.



Blondine Volcano Coffee Stout

Na hora de escolher uma mais encorpada essa é uma boa pedida. 7,5% de força alcoólica e adição de café.



Clementina

Produzida pela Irmãos Ferraro (RS), usa mexerica (clementina) na receita. Frutada, com agradável amargor e fácil de beber.



Doces de família

A doceira Adriana Lira mantém viva uma nobre tradição brasileira, cujas receitas são passadas de mãe para filha, como os ensinamentos para a vida

por Larissa Januário

fotos Henrique Peron

Doce de mamão verde em fitas: a fruta precisa ser cortada em fatias finas e depois enrolada e costurada uma por uma com agulha e linha





Salve, Cora!

*Cora Coralina moldava
o açúcar com a mesma
facilidade que
compunha versos*

*Recria tua vida,
sempre, sempre
Remove pedras e planta
roseiras e faz doces
Recomeça*

O trecho acima é do poema "Aninha e Suas Pedras", de Cora Coralina, pseudônimo de Anna Lins dos Guimarães Peixoto Bretas, escritora goiana, que viveu na Cidade de Goiás de 1889 a 1985. Reconhecida poetisa e contista brasileira, veja só, se considerava melhor com doces que com palavras. Ela era uma mulher simples que fazia doces de tacho para ajudar no sustento da família. Só teve seu primeiro livro de poemas publicado quando tinha 79 anos, embora tenha escrito durante a vida toda. Sua obra poética rica apresenta motivos do cotidiano do interior brasileiro, da culinária e claro, dos doces.

DOCE DE FITA DE MAMÃO VERDE, CAJUZINHO DO CERRADO, frutas cristalizadas no açúcar, doce de goiaba (não é goiabada), figo verde em calda, ambrosia, pingo de leite, doce de limãozinho recheado, flor de fitas de coco... A lista é imensa e mostra a influência da doçaria portuguesa, que por sua vez, deve muito à cultura árabe, conforme afirma Gilberto Freyre em suas escrituras.

A sociedade brasileira foi forjada no açúcar, graças ao movimento da cana implantada desde o início da colonização. É nesse contexto que os doces reinam absolutos em sua áurea de nobreza, como bem sabe a doceira Adriana Lira, do ateliê Dona Doceira, em São Paulo. É ela quem faz joias açucaradas quem vêm desaparecendo no tempo.

A história conta que os doces são fruto de técnicas milenares aplicadas à abundante flora local num Brasil colonial escravocrata no qual comer frutas in natura era coisa de nativos, gente rústica ou crianças. Pessoas de paladar refinado, preferiam as frutas em forma de refrescos, sorvetes ou doces, já acrescidas de bastante açúcar, a grande riqueza local.

Os doces são fruto de técnicas milenares aplicadas à abundante flora local num Brasil colonial no qual comer frutas in natura era coisa de nativos

Não é difícil imaginar que, nessa época, a importância dos bocados se estendia a quem os preparava. Cozinhar a comida salgada era uma atividade menor relegada às escravas domésticas, mas o fazer dos doces não. "A aprendizagem deles fazia parte da boa formação das moças de sociedade, ao lado do bordado e, para as famílias mais abastadas, do piano e do francês, já no começo do século 20", afirma Câmara Cascudo.

Aos doces também cabiam um papel simbólico social. "Era a saudação mais profunda, significativa, insubstituível. Oferta, lembrança, prêmio, homenagem traduziam-se pela bandeja de doces...O doce visitava, fazia amizades, carpia, festejava", descreve o antropólogo.

Muitas dessas receitas, no entanto, já se perderam. Algumas jamais escritas em papel passaram de geração em geração, em conversas ao pé do fogão. Tratadas como verdadeiros segredos de família, guardadas a sete chaves. Só reveladas de mãe para filha como que ensinamentos para a vida.

Foi assim que Adriana Lira se tornou uma doceira de mão cheia. Nascida em Goiânia (GO), passou a infância entre a capital e a Fazenda



A flor de coco é
como uma cocada.
É a montagem
delicadíssima que
faz toda a diferença



O limão galego é cozido por muito tempo, até perder todo o amargor. Depois é recheado, aqui com doce de leite



Santa Helena, da família, que hoje é responsável pela produção das frutas orgânicas usadas no preparo dos doces que ela faz. “Fui criada entre muitas avós, bisavós e tias-avós quituteiras, vendo essas mulheres prepararem doces maravilhosos. Lembro de ficar encantada com delicadeza das formas e o longo tempo de preparo das receitas que elas faziam.”

Da infância na fazenda à beira do fogão, Adriana foi trabalhar como executiva de comunicação. Foram anos até que a paixão por doces falasse mais alto e a trouxesse de volta à cozinha. “Decidi resgatar as lembranças dos docinhos que consumia quando criança, estudei os livros de família e viajei para a Cidade de Goiás (*Goiás Velho, ex-capital do estado*) para pesquisar a história desses doces e conhecer as doceiras originais.”

Adriana percebeu que as receitas estavam sumindo, de fato. Mais um motivo para isso é a complexidade dos preparos. Esses doces não são para qualquer um, é preciso ter mão boa para fazê-los, como se diz lá em Goiás. Mas acima de tudo exigem tempo, paciência e braços. “Geralmente se juntava toda a família para fazer um doce e cada um tinha uma função

Esses doces não são para qualquer um, é preciso ter mão boa para fazê-los. E ainda força, tempo e paciência para ficar horas velando o tacho

no preparo.” Por exemplo, o doce de mamão verde em fitas. “O mamão precisa ser cortado em fatias finas e depois enrolado e costurado um por um com agulha e linha, formando um cordão de caracóis.” Depois deve permanecer de molho por 24 horas em água que tem de ser trocada de tempos em tempos para que se perca todo o líquido ácido da fruta verde. Só depois ele vai para panela. “São receitas que requerem esforço e, em alguns casos, até uma boa dose de sacrifício”, aponta a doceira. Afinal são preparos trabalhosos que envolvem muitas etapas e incontáveis horas de pé na frente do fogão velando o tacho.

Tanto sacrifício vale a pena? Sim, diz a doceira. “Além de lindos, os doces são deliciosos e encantam pela delicadeza e originalidade.” A flor de coco, por exemplo, é como uma cocada, mas a montagem e o formato fazem toda a diferença. Tanta dedicação no preparo fazem dessas receitas a materialização de afetividade. Eles são a alma feminina das mulheres do Brasil, conforme bem define a obra *Larousse da Gastronomia Brasileira*. ◉

*Dona Doceira – Rua Tabapuã, 838, Itaim, São Paulo – SP.
Tel.: (11) 2157-6114; www.donadoceira.com.br*



Arte em extinção

Os alfenins têm herança colonial, feitos com calda de açúcar engrossada com polvilho

Eles são uma especialidade goiana e devem ser moldados com a calda ainda quente para assumir formas diversas de animais da nossa fauna. Um trabalho que exige da doceira concentração e habilidade de artesã, uma vez que depois de frio, o açúcar não é mais maleável. “Muitas dessas mulheres que se dedicaram a essa arte por toda a vida chegam a perder as impressões digitais de tanto manipular calda quente”, conta a doceira Adriana Lira.

Doce de mamão verde

(6 porções)

INGREDIENTES

- o 1 mamão verde pequeno
- o 1 litro de água
- o 300 g de açúcar Especiarias (cravo, anis) a gosto

PREPARO

- » Lave o mamão. Parta-o ao meio, em sentido longitudinal. Tire as sementes
- » Com a ajuda de um cortador faça delicadamente as fitas
- » Com as fitas, forme rolinhos
- » Junte os rolinhos com uma agulha e linha, formando um cordão
- » Deixe os cordões de molho por dois dias, trocando a água pelo menos 3 vezes por dia
- » Faça calda em ponto de fio com água, açúcar e especiarias e cozinhe os cordões por 30 minutos
- » O docinho estará pronto para compota

Limãozinho galego recheado

(6 porções)

INGREDIENTES

- o 1 kg de limão galego orgânico
- o 100 g de sal
- o 250 g de açúcar orgânico

PREPARO

- » Misture o limão com o sal dentro de um saco fechado e esfregue por 5 minutos
- » Retire e lave em água corrente
- » Corte as tampinhas do limão
- » Coloque-os para cozinhar em água filtrada até cobri-los
- » Cozinhe por 20 minutos
- » Espere esfriar para tirar, com a ajuda de uma colher de café, o miolo
- » Tire com cuidado para não rasgar
- » Coloque a casca do limão em uma panela grande com bastante água. Deixe por 6 dias, trocando a água de 4 em 4 horas. Este processo irá tirar o amargo da casca
- » Leve ao fogo, com água e açúcar, cobrindo-os. Cozinhe por 40 minutos
- » Espere esfriar e recheie com doce de leite, polvilhando com canela

Flor de fita de coco

(6 porções)

INGREDIENTES

- o 1 coco seco
- o 250 ml de água do coco
- o 250 ml de água filtrada
- o 150 g de açúcar

PREPARO

- » Retire a água do coco e reserve
- » Leve o coco sem a água ao forno quente por 10 minutos
- » Quebre a casca, descole a castanha e a parta ao meio, formando duas cuias
- » Retire sua película marrom (com descascador de legumes)
- » Com uma plaina pequena de marceneiro (ou descascador de legumes), tire fitas finas e longas do coco
- » Em uma panela coloque a água e o açúcar
- » Em seguida coloque as fitas para ferver por 20 minutos
- » O resultado esperado é uma fita firme, moldável, porém não dura (para não quebrar)
- » Retire aos poucos as fitas da calda. Mantenha o restante na panela, com o fogo desligado. Assim elas não ressecarão
- » Modele as fitas começando pelo miolo, enrolando uma fita comprida como um micro rolinho
- » Vá girando o miolo e colocando ao redor dele outras fitas, mas dobrando para trás, de forma a formar pétalas. Deixe secar e coloque em geladeira
- » Se quiser fitas coloridas, coloque no cozimento, polpa de fruta com açúcar, ao invés de água

Traga seu evento e surpreenda.

De casamentos a encontros corporativos e sociais, toda celebração é bem-vinda no ambiente mais aconchegante da cidade. Chame seus convidados para uma experiência única no ponto mais nobre de São Paulo.



**O Praça São Lourenço
está de portas abertas.
Entre em contato.**

Rua Casa do Ator, 608 | Vila Olímpia | São Paulo
Tel.: +55 11 3053.9300
[f/restaurantepracasaolourenco](https://www.facebook.com/restaurantepracasaolourenco)





O domador de wok

Philip Chiang, dono de um império da cozinha chinesa, ensina como empunhar o instrumento

ELE NASCEU EM XANGAI, cresceu em Tóquio e vive em Los Angeles. Dono de quase 300 unidades do P.F. Chang's (a 300ª deve ser Londres, em agosto), Philip Chiang (sim, com um “i” e não Chang) ficou famoso por apostar numa cozinha pouco aristocrática e baseada em um instrumento: a wok.

A panela côncava que alcança altíssimas temperaturas garante notas abrasivas e defumadas às receitas e, diz Chiang, aí mora o sucesso dos grandes clássicos do P.F. Chang's, caso do Mongolian Beef (pedaços de carne bovina caramelizadas em molho à base de shoyu, alho e cebolinhas verdes frescas, que agora tem uma versão surf'n'turf, com camarões) e das Chang's Lettuce Wraps (tirinhas de frango, cogumelos, cebolinha e castanhas puxadas na wok, servida envalada por folhas de alface).

1 O que não funciona numa wok?

Nada. É incrível: é possível selar, saltear, fritar, cozinhar no vapor e até mesmo defumar. Não há como substituí-la, a não ser que você tenha espaço e possa comprar uma torradeira, uma fritadeira, um defumador, um forno elétrico, um forno combinado... mas por que se uma única wok faz tudo isso?

6 O sopro da wok

A radiação térmica da panela garante texturas crocantes e sabores chamuscados com o calor gradual até 450° C. Uma vez gritando de queimadura, adiciona-se pouco óleo para não fritar a comida em imersão. Mais: nunca se preenche todo o interior de uma wok, para facilitar a agitação rápida dos insumos.



2 Como domá-la?

Nem tente, aceite ela como ela é. No P.F. Chang's o processo de resignação leva quatro meses. Um treinamento intensivo que parte de cortes de carne, de vegetais, de frutas (tudo tem que ter o mesmo peso e tamanho), marinadas e, então, como usar o vapor, como saltear, como fritar e como assar em menos de um minuto instintivamente. Wok não é técnica, é feeling.

3 Com que wok eu vou?

Essencialmente, todas as woks são iguais. Só mudam de tamanho. Antigamente, ao estilo cantonês, elas eram grandes, tinham duas alças pequenas e se usava uma colher e uma espátula para mexer os insumos. Hoje, ao estilo americano, com um único e longo cabo a cocção se tornou ainda mais rápida. Além da alça permitir mais calor, um único chef pode cuidar de duas woks ao mesmo tempo.

4 Por que ter sua própria wok?

Uma coisa é certa: posicionando-a sobre a maior boca do seu fogão, você terá refeições rápidas, saudáveis e sazonais. Nela os vegetais retêm sua cor brilhante e crocância, as proteínas já marinadas incorporam instantaneamente os sabores e ervas, especiarias, molhos, ovos e arroz são sempre bem vindos. Na hora de limpar, esponja macia e sabão. Nada mais.

5 Por que comida chinesa de restaurante é incomparável?

Não são os ingredientes, tampouco segredos chineses milenares. A resposta é o calor ridiculamente alto que garante notas chamuscadas inimitáveis, graças à vaporização de gordura e água sobre a panela e o fogo.

Modernist Cuisine

A obra fantástica do chef que trabalhou com Stephen Hawking

- Com ilustrações vibrantes como a imagem que ilustra estas páginas, o *Modernist Cuisine at Home* nos mostra novas possibilidades de cozinhar – em casa! Tudo é mostrado de forma inovadora e fácil de assimilar. São centenas de receitas em 456 páginas (!).

A obra é fruto da pesquisa e *know how* de Nathan Myhrvold (doutor em gastronomia, graduado em geofísica, com foco em buracos negros, onde trabalhou com Stephen Hawking). Ele define a obra: "Ela é dedicada a evoluir a arte culinária através da aplicação criativa do conhecimento científico e técnicas experimentais". A versão em inglês está à venda no Brasil a partir de R\$ 523.



– Calor! –

Chocolate quente (bem quente)

Com pimenta e especiarias – “para despertar a paixão”, como diz a atriz Juliette Binoche, no filme *Chocolate*



“

Tudo o que você realmente precisa, é amor e um pouco de chocolate – frase ícone do longa indicado ao Oscar de melhor filme, em 2002

”



Chocolate quente bem temperado

(4 xícaras)

INGREDIENTES

- 1 litro de leite (ou leite de soja)
- 180 g de chocolate meio amargo picado
- ½ colher de chá de canela em pó
- 1/4 colher de chá de cardamomo em pó
- 1/8 colher de chá de pimenta caiena em pó
- 1/8 colher de chá de sal marinho picado

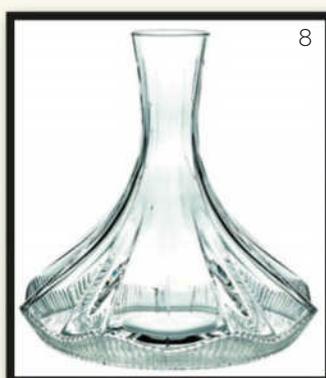
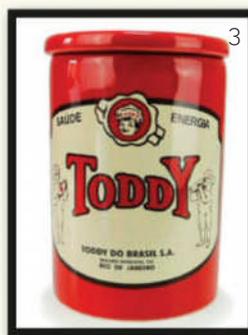
PREPARO

- » Numa panela pequena, junte todos os ingredientes e misture em fogo médio, até o chocolate derreter completamente
- » Deixe no fogo por cinco minutos
- » Sirva

A ciência não prova, mas sabemos que ingredientes afrodisíacos esquentam as relações, não é mesmo? O chocolate, dizem os defensores do tema, estimula vários sentidos. Isso porque, além do aroma, sabor e textura que derrete na boca, tem substâncias (triptofano, feniletilamina e flavonóide) que aumentam a nossa disposição e sensação de prazer. A pimenta é ainda mais poderosa:

age diretamente no fluxo sanguíneo, irriga as zonas erógenas, dá aquele calor... O leite ajuda na chamada contração muscular efetiva (que acontece no momento do orgasmo) e aumenta a circulação do sangue no pênis e clitóris. Imagina unir os três elementos e ainda acrescentar especiarias aromáticas e provocantes, como canela e cardamomo. Bem, que venham os dias de inverno... ◉

—
**Para
USAR**
—



4 | MOEDOR DE CARNE |
Para moer diferentes cortes
e preparar misturas para quibe,
hambúrguer e até fazer linguças.
Da Fun Kitchen. R\$ 250 |
www.shoptime.com.br

5 | SORVETEIRA CASEIRA |
Máquina portátil para sorbet
e sorvete caseiro. R\$ 210 |
www.americanas.com.br

6 | MINI CAÇAROLAS EM VIDRO |
Feita com material resistente, para
assar, gratinar, cozinhar e servir.
R\$ 147 (jogo com duas panelas) |
www.amarepresentes.com.br

7 | CAFETEIRA MOKA EXPRESS |
Clássico da cafeteria italiana,
o modelo da Bialetti está disponível
em diferentes cores e tamanhos.
R\$ 91,80 | www.altamesa.com.br

8 | DECANTER SWINGING |
Feito com o prestigiado cristal
Vista Alegre. R\$ 951 |
www.matissecasa.com.br

9 | FORMA DE OVO QUADRADO |
Para moldar ovos cozidos
em forma de cubos.
R\$ 24,90 | www.casaallegro.com.br

10 | BALANÇA ELETRÔNICA |
Balança com mostrador
digital para até 5 kg.
R\$ 198 | www.altamesa.com.br

1 | TAMPA DOSADORA KENYA |
Também veda a garrafa depois
de aberta, para conservação de vinhos
em curto prazo. Em aço inox com
silicone. R\$ 29 | www.spicy.com.br

2 | TELA PARA SECAR ALIMENTOS |
Com 52x40 cm, da Eppi, ideal para
secar massas e ervas. R\$ 157,70 |
www.amarepresentes.com.br

3 | POTE DE CERÂMICA RETRÔ |
Estampado com rótulo antigo
de achocolatado para guardar
mantimentos ou acessório. R\$ 119 |
www.tranqueirachic.com.br

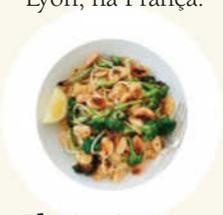


Madame tendências

Marie-Odile Fondeur, à frente da maior feiras gastronômicas do mundo, diz o que vêm com tudo por aí – como os brookies

“Todas as manhãs preparo uma infusão com gengibre, cúrcuma, limão, mel e pimenta preta moída na hora. A pimenta por multiplicar as características dos ingredientes. O gengibre e a cúrcuma por serem antibióticos naturais que não me deixam jamais doente”. Assim começa a conversa com Marie-Odile Fondeur, diretora mundial do Sirha, um dos maiores encontros internacionais de restauração e de negócios culinários, que acontece a cada dois anos em Lyon, na França.

Neste ano, cerca de 200 mil pessoas de mais de 40 países, das quais 20 mil chefs, visitaram a feira. Tinham à disposição 745 produtos, vinte e uma competições e 1500 apresentações ao longo de três dias, tudo sob a curadoria desta sessentona que garante que a maior tendência gastronômica é a busca por equilíbrio, mas o que importa mesmo na vida “é comer o que dá prazer”.



Flexitarianismo

“Tendência mundial. Ser flexível, mas privilegiando a saúde. As pessoas vão comer mais vegetais porque é saudável, porque sabem que faz bem a elas. Se possível, legumes orgânicos. Mas elas também podem comer carne. Há um respeito às escolhas individuais, porque cada ser humano tem suas próprias necessidades.”



Cronuts e brookies

“Hoje, você come algo num restaurante e quer encontrar a mesma coisa nas gôndolas dos supermercados. Vêm aí os cronuts (o misto de croissant e donuts) e brookies (brownies com cookies). Ambos remetem à infância.”



Hambúrguer honesto

“A nova geração ultra conectada ama tudo o que é transparente e... hambúrguer! Mas quer saber de que fazenda vem a carne, o que aquele animal comeu e que parte dele é usada. E prefere um pão feito na casa, à frente dos clientes. Mais: idealmente, quer que uma parte da venda seja revertida a uma ONG.”



Cozinhar em casa

Hoje há um monte de start up vendendo marmitas. Há senhoras aposentadas que cozinham em um laboratório e que vendem os pratos para quem está no escritório. A gente precisa saber como é feita a comida. Isso é fundamental.

“Os jovens que não cozinham, não sabem o que comer”

Marie-Odile Fondeur lança livro com receitas familiares

Le Bonheur est dans la cuisine nasceu de uma necessidade pessoal da autora. “Eu não sou cozinheira, mas ensinei minhas quatro filhas a cozinhar. Eu levava as meninas e as amigas à feira para escolher os produtos que fariamos em casa, porque cozinhar é um meio muito convivial, é um gesto de amor.” O livro mostra que a cozinha é muito fácil e que se aprende a associar os ingredientes juntos, como o frango ao leite de coco e curry, receita que Marie adora, e o purê do Joel Robuchon, com 50% de batata e 50% de manteiga. “É preciso comer o que dá prazer, sem excessos.”



—
**Para
AMAR**
—



Arte de cozinha

*Série de xilogravuras foca nos movimentos
de objetos-chave do universo da gastronomia*

Luciano Ogura é arquiteto e aficionado por jazz. Nos anos 1990 foi vendedor de CDs nas noites paulistanas e tinha entre os clientes grandes músicos (só Maria Rita comprou mais de uma centena de discos!). Há vinte anos passou a dedicar-se também às artes plásticas, especialmente a técnicas como xilo e linoleogravuras, que usam a madeira e seus relevos. Em sua série *Cozinha*, as imagens focam os movimentos, ora belos, ora sexies, de objetos-chave do universo da gastronomia – um saca-rolhas, um espremedor de alhos, uma chaleira, um ralador de queijo, um bule, dentre outros instrumentos que pertenceram a seus pais, que foram grandes amantes do fogão. As gravuras em 30 x 42 cm custam R\$ 600 e as de 60 x 30 cm, R\$ 900. Elas podem ser encomendadas pelo instagram @luogura.



Drinque de vô

Barman faz homenagem à matriarca e se classifica para final de competição de coquetelaria mergulhando nas frutas do Cerrado

por *Leandra Lima*

Dona Sebastiana era uma mulher do interior norte de Minas Gerais, que buscou na terra do grande sertão sustento para criar 14 filhos. Ao partir, aos 97 anos, deixou ensinamentos e marcas eternas numa família enorme da qual faz parte o jovem barman Gustavo Guedes. Ele não se esquece do perfume intenso, vigoroso e doce dos frutos do Cerrado, tão usados pela avó ao longo da vida.

Foi pensando neles que criou o Bastiana, à base de cachaca, seriguela, umbu e caldo de cana, criação que garantiu ao novato brasileiro uma vaga como único representante do Centro-Oeste entre os nove finalistas do World Class Brasil, a etapa brasileira da maior competição de coquetelaria do mundo.



Veja a receita de Gustavo Guedes em www.sabor.club

O drinque é servido numa simpática caneca de ágata, para deixar clara a regionalidade que carrega. “A cachaca é pungente, a seriguela tem o sabor típico das frutas de Cerrado, complementado pelo *shrub* (aromatizador) de umbu e gengibre, um *splash* de caldo de cana só pra equilibrar o cítrico e a espuma de cupuaçu para finalizar de maneira harmoniosa”, define o barman do restaurante Nakombi, na capital federal.

Ao todo, o World Class Brasil teve cinco finais regionais concorridíssimas. A disputa que levará o barman vencedor para o México, onde acontecerá a grande final mundial, acontece no dia 6 de julho, num evento aberto ao público no Eataly, em São Paulo.

Olho neles

Quem são e onde encontrar os mixologistas finalistas



Diogo Sevilio.
Cozinha 212,
São Paulo

Ricardo Basseto.

Sheraton WTC,
São Paulo



Jairo Gama.
Tha Sailor,
São Paulo

Renan Tarantino.

Nakka Jardins,
São Paulo



Jessica Sanchez.
Vizinho, Rio
de Janeiro

Puma Ricardo.

Nakka Jardins,
São Paulo



Luciano Guimarães.
Pina & Co., Recife



Vinicius Kodama.
Curitiba

Harmonia

O que beber com os pratos desta edição



Ovo perfeito com espuma de queijo Canastra

Jerez fino

Flandres Red Ale



Prejereba em crosta de especiarias com curry de chuchu

Riesling seco ou meio seco

English Pale Ale



Caqui e maracujá com creme de mel de urucu

Espumante moscatel ou espumante demi-sec

Sour



Polvilho frito

Tinto leve como Sangiovese ou Pinot Noir ou espumante rosé

Session IPA



Hambúrguer

Tinto frutado do Douro

IPA



Peixe no tucupi com migalhas

Chardonnay ou branco português com madeira

Weissbier



Salada Mata Atlântica

Sauvignon Blanc do Loire (Sancerre)

Blonde Ale



Pepino e lichia

Moscato D'Asti

Sour



Berinjela com tomate

Dolcetto

Pale Lager



Cavatelli de polvo

Rosé de médio corpo

Tripel



Cotolleta

Nebbiolo

Dubbel



Doce de mamão

Moscatel de Setúbal

Porter



Doce de limão

Porto Tawny ou branco 10 ou 20 anos

Scottish Ale

Food Art

por Luna Garcia





MEIA-MARATONA



#ESSE EVENTO
MERECE UM
BRINDE



winerun.com.br

PATROCÍNIO:



HOTEL OFICIAL:



PATROCÍNIO LOCAL:



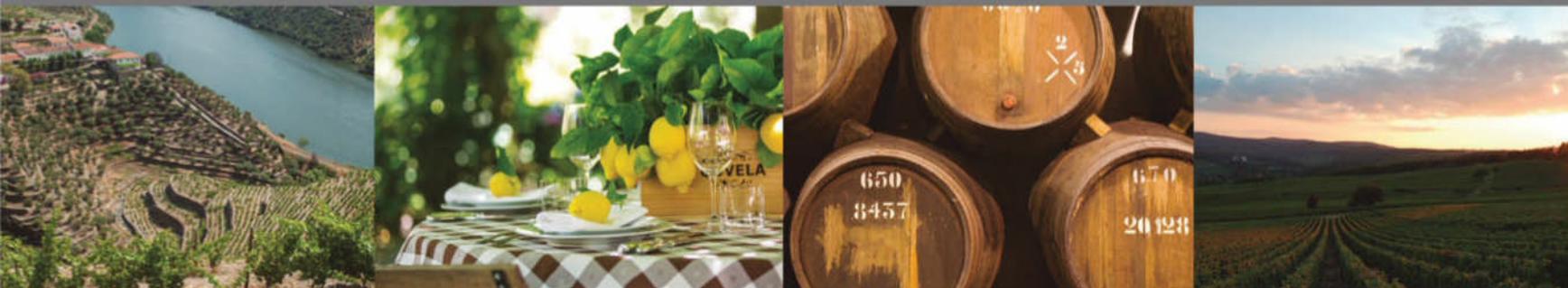
MARCA OFICIAL:



APOIADORES:



APRECIE COM MODERAÇÃO. SE DIRIGIR, NÃO BEBA.



GRANDES MARCAS DESCOMPLICADAS

COMPRA ONLINE OU PELO TELEFONE, GRANDES VINHOS DAS PRINCIPAIS REGIÕES PRODUTORAS



ANTINORI

ALBERT BICHOT
DEPUIS 1851

COLUMBIA-CREST

Santa Rita

MURIEL

BODEGA
NORTON
DESDE 1893

COMPRA PELO TELEFONE
0800 771 5556



WINEBRANDS.com.br
BRASIL