



Chef Bruno Justo preparou cardápio, que vai da entrada à sobremesa para divulgar o pupunha



Estação Bistrô cria menu especial com palmito

Acontece hoje o 1º Festival da Pupunha no restaurante-escola

DA REDAÇÃO

O restaurante-escola Estação Bistrô promove amanhã o 1º Festival da Pupunha, com menu completo usando o palmito.

Segundo o chef Bruno Justo, a ideia é mostrar a importância do uso do pupunha em substituição a espécies em risco de extinção, como os palmitos juçara e açai.

“Quem se preocupa com preservação ambiental consome apenas pupunha”, disse, explicando que o restaurante-escola não utiliza palmito em con-

serva, mas sim, in natura, com selo verde.

Ele criou um cardápio com quatro cenas. Para começar, um antepasto, o Trio de pupunha (creme de pupunha, salada de pupunha e pupunha assado na manteiga com flor-de-sal). Depois, será servida uma minilasanha de pupunha recheada com camarão e cream cheese.

O prato principal terá como estrela um medalhão de pupunha defumado com redução de balsâmico, acompanhado de banana-da-terra grelhada e cus-

cuze de ervas. Há ainda a opção de filé de frango grelhado com risoto de palmito. Para fechar o almoço, a sobremesa será açai com frutas da época.

“O açai é a fruta da palmeira, por isso a escolhemos”, explica o chef, que nos ensina a receita do medalhão de pupunha, ideal também para vegetarianos.

SERVICO:
RESTAURANTE-ESCOLA ESTAÇÃO BISTRÔ
ENDEREÇO: LARGO MARQUÊS DE MONTE
ALEGRE, 1, VALONGO, SANTOS
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: DE TERÇA
A SÁBADO DAS 12H ÀS 15H

Medalhão de pupunha com cuscuz de ervas e banana-da-terra

Ingredientes: **medalhão:** 1 tolete de pupunha com cerca de 15 cm; 1 colher (sopa) de manteiga; sal a gosto, 1/3 de xícara de aceto balsâmico e 2 fatias de banana-da-terra cortadas transversalmente (de comprimento). **Para o cuscuz:** 1 xícara de cuscuz marroquino; 2 xícaras de caldo de legumes quente; 1/2 xícara de ervas picadas grosseiramente (alecrim, manjeriço e salsinha).

Preparo: **medalhão:** embrulhe o

tolete de palmito sem casca em papel alumínio e asse em forno médio por cerca de 30 minutos. Retire, espere esfriar e corte em três fatias (altas, como medalhões). Em uma frigideira antiaderente quente, coloque as fatias de banana e doure dos dois lados. Reserve. Nessa mesma frigideira, derreta a manteiga e coloque os medalhões para dourar 1 minuto de cada lado em fogo alto. Reserve. Enquanto isso, em fogo baixo, coloque o aceto

balsâmico para reduzir até que vire uma espécie de caramelo. Reserve. **Cuscuz:** coloque o caldo quente sobre o cuscuz e tampe. Espere ele hidratar por cerca de 5 minutos. Misture as ervas. Derreta a manteiga até que ela fique ligeiramente dourada. Misture essa manteiga ao cuscuz. **Montagem:** coloque o cuscuz no prato, os medalhões sobre ele e por cima as bananas. Depois coloque brotos de verduras e o aceto balsâmico reduzido.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Feijoada combina com vinho? Polêmico!

Santé! Com esse friozinho, a pedida para aquecer o corpo e apurar o espírito pode ser uma suculenta feijoada, prato típico tupiniquim, com raízes luso-africanas.

A feijoada é um prato de cor-pulência, composto de ingredientes como o feijão preto, carnes suína e bovina, gordura animal, pimenta, alho, louro, arroz, farinha, couve, temperos e aromas defumados, e não pode faltar a laranja.

O acompanhamento mais comum e culturalmente brasileiro para a feijoada é a caipirinha. A mistura entre limão, cachaça, açúcar e gelo é muito saborosa, alcoólica, doce e ácida, ideal para combinar com toda estrutura do prato.

Mas um prato complexo, de peso, gorduroso, aromático e saboroso como este, pode ser, sim, harmonizado com vinho, e há de contentar muitos apreciadores, ou ao menos alguns.

Este é um assunto polêmico entre enófilos e especialistas da enogastronomia.

Ouse testar um bom vinho tinto de médio a encorpado, estruturado, com boa acidez para equilibrar a gordura, taninos presentes ajustando a suculência das carnes, mas que sejam avulados para não se debaterem com o sal.

Os das uvas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat, Malbec, Shiraz, Tempranillo, Pinotage, Grenache, e Merlot, passados em madeira, casam muito bem.

Alguns sommeliers indicam ainda vinhos tintos leves, frutados e jovens, como, por exemplo, os da uva Pinot Noir. Entretanto, neste caso, recomendo os Grands Crus, mais estruturados e longevos, mas não muito acessíveis ao nosso bolso.

Não recomendo um tinto leve e jovem, pois este, na minha opinião, acaba se anulando,

Agenda

Wines of Uruguay Tannat Tasting Tour Brasil 2014
14 de agosto, às 18 horas, no Hotel Renaissance em São Paulo

do, deixando sobressair apenas a exuberância do prato. E harmonizar é combinar, destacar as qualidades de ambos, vinho e comida.

Pratos cheios de sabores sempre combinam muito bem com vários estilos de vinhos. Assim, se você preferir, acompanhe a feijoada com um espumante, é uma combinação surpreendente. E o espumante rosé fica melhor ainda, pois além do frescor que a acidez proporciona, tem também algum tanino das uvas tintas que o compõem e o gás carbônico que, com suas bolhinhas, ou perlage em francês, limpam nossas papilas gustativas, proporcionando mais prazer. Uma delícia!

O Dia dos Pais está aí, en-

Provei e indico



La Calandria Pura Garnacha - Cienruenos 2012 - Navarra/ES
Uva: 100% Garnacha.

Cor: rubi intenso.

Nariz: frutas vermelhas, framboesa, especiarias e tostados.

Boca: seco, encorpado, framboesa, anis, defumados com toque de chocolate, taninos presentes e firmes, equilibra 14,5 ° GL de álcool com boa persistência, muito agradável.

R\$ 89,90, no Marcelo Laticínios, Dominio Cassis Importadora.



De Martino Cabernet Sauvignon Gran Reserva Legado 2011 - Vale do Maipo/CL

Uva: 100% Cabernet Sauvignon.

Cor: rubi intenso turvo.

Nariz: frutas como cassis, mirtilo, berries, tabaco, menta, anis, complexo.

Boca: seco, frutado, toques de menta e tostados, presença de certa mineralidade. Encorpado, equilibra 13,5 ° GL de álcool com taninos firmes e persistência.

R\$ 75,00, na Enoteca Decanter, Decanter Importadora. Premiada no Guia Descorchados 2013 com 91 Pontos.



Domno Brasil - Espumante Ponto Nero Rosé Brut - Vale dos Vinhedos/BR

Uva: 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir.

Cor: rosado cereja com bolhas finas e intensas.

Nariz: frutas vermelhas.

Boca: seco, frutado equilibra álcool de 12 ° GL com boa persistência.

R\$ 39,90, no Marcelo Laticínios, Domno do Brasil.

tão que tal preparar aquela feijoada caprichada para o seu pai acompanhada de um bom vinho tinto ou espumante?! Nada melhor do que reu-

nir a família nessas ocasiões tão especiais. Portanto aproveite, bom apetite e... Feliz dia dos Pais!

Um beijo especial para meu

pai, o Don Garcia. Te amo! Deguste as dicas e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Babbo Giovanni
Tradição Desde 1977

A mais tradicional Pizza de São Paulo, agora em Santos!

PIZZA DELIVERY

3223.7519
3223.7368

www.babbogiovanni.com.br

Viva momentos de puro prazer

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery
3284.0444

Cantina di Lucca

R. Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos - SP

Boa Mesa

Ano III - nº 128. Edição e textos: Fernanda Lopes. Diagramação: Luciana Rodrigues. Arte: Marcelo Padron. E-mail: boamesa@atribuna.com.br

TEMPORADA DE FONDUE

Grand Cru

Aqui você encontra o presente ideal para o DIA DOS PAIS

FONDUE DE QUEIJO
FONDUE DE CHOCOLATE

RUA MINAS GERAIS, 17 - BOQUEIRÃO - TEL.: (13) 3307.0467