

Homens na cozinha, para se divertir e compartilhar

Empresários, advogados, médicos e outros profissionais reuniram suas receitas em livro

DA REDAÇÃO

O salão de festa do Tênis Clube ficou pequeno para o grande público que foi prestigiar o lançamento da segunda edição do livro *Homens na Cozinha*, cuja renda será destinada às entidades assistidas pela Associação de Ex-Alunos do Colégio Stella Maris.

Na publicação, 38 homens de profissões diversas mostram seus dotes culinários. Muitos fizeram do dia da sessão de fotos uma reunião de família. "Foi uma festa na minha casa para experimentar meu miojo 5 estrelas", conta o empresário Carlos Augusto dos Santos, que já havia participado da edição do ano passado.

O jovem DJ Brenno Guarmani Lucena é estreado no livro. Ele caprichou na receita. Preparou um curry vermelho de lagosta, camarão e lichia. "Adoro esse prato preparado pela minha amiga Cintia Hoehne. Ela me ensinou e estou compartilhando".

A presidente da associação, Aili Souza Fernandes, destacou a importância da publica-



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

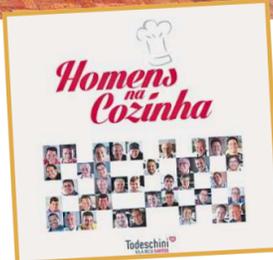
O lançamento aconteceu em concorrido coquetel no Tênis Clube de Santos, com a presença de amigos e familiares dos cozinheiros

ção para manutenção das entidades assistidas. "Este ano não fizemos a Santos Arquidecor Casa Natal, depois de 19 anos. A renda da venda dos livros será muito importante".

A associação ajuda 300 crianças e jovens da região em situação de vulnerabilidade social.

A segunda edição do livro *Homens na Cozinha* tem uma tiragem de mil exemplares, com 104 páginas, fotos coloridas e o preço é de R\$ 25,00.

Entre as receitas estão arroz lambe-lambe, maminha recheada, risoto de brie com alho-poró e cheesecake.



Vendas no Smart Center (Rua José Cabalero, 15) ou na Todeschini (Av. Cons. Nébias, 718)

Dicas apetitosas

Japonês com vinho. Apresentando a culinária do Japão muito além do peixe cru, o Restaurante Okumura promoveu, na última segunda-feira, a 1ª Harmonização de Comida Japonesa com Vinho, em parceria com a Casa Flora. Márcio Okumura e Wilson Kinoshita prepararam um cardápio especial, com receitas como o Buta no Kakuni (panceta de porco), que desmancha na boca; sushi com trufa, entre outras, sempre combinando com vinhos. "Já temos muitas reservas para o próximo, que acontece no dia 15 de dezembro", explicou Okumura. Informações e reservas pelo telefone 3326-1606, a partir das 16 horas.



ALEXSANDER FERRAZ



The London Pub.

Novidade no Guarujá, sob comando do chef Fabio Sereni, a casa tem cervejas especiais, como a Guinness (R\$ 18,00), e comidas típicas da Inglaterra, como o fish and chip (R\$ 30,00). Outra pedida é o hambúrguer da casa, com 200g de carne, chutney de cebola, pickles, cheddar, salada e batata rústica (R\$ 25,00). Para acompanhar, caneca de chope Brahma (R\$ 8,00). O London Pub fica na Praça Walter Beliam, 199, Guaiúba, e abre de quarta a domingo, a partir das 18h.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Os vinhos do Líbano

O Líbano é parte integrante das antigas civilizações e abriga os primórdios do vinho, com uma história de mais de 7 mil anos. O país é conhecido por sua rica cultura, diversidade religiosa e por ser o mais ocidentalizado dentre os países árabes. Além disso, está se destacando cada vez mais por seus excelentes vinhos.

Localizado na extremidade oriental do Mar Mediterrâneo, faz fronteira com a Síria ao norte e à leste; ao sul com Israel e a oeste com Chipre pelo Mar Mediterrâneo. Está na Ásia Ocidental, intermediando esta com a Europa.

O terroir libanês, próprio para o cultivo das vinhas, tem clima mediterrâneo moderado, com verões quentes e secos

e invernos frios e chuvosos. Tem vinhas plantadas em terrenos que variam de 400 a 1.300 metros de altitude, que são favorecidas com irrigação direta do derretimento da neve do Monte Líbano. Neve que até no verão lá permanece, embelezando o cenário.

O Vale da Bekaa (onde estão as ruínas do Templo de Baco, deus do vinho), Golan, Galiléia, Shomran, Samson, Colinas da Judéia e Néguev são as regiões produtoras.

Aliás, o centro arqueológico onde está o Templo de Baco é o conjunto arquitetônico romano mais bem preservado do mundo. Suas altas colunas emolduram os entalhes em pedra com motivos ligados à vinha e ao vinho.

Agenda

6/12 - Wine Senses promove degustação gratuita dos vinhos Quinta das Barreiras de Lisboa, conduzida pelo enólogo José Gaspar. No Parque Balneário Hotel, Santos, às 19h. Informações: (11) 3294-7156

O solo é argilo-calcário, pedregoso, em meio a vales, montanhas e influência marítima combinados, compõe as condições ideais para a vitivinicultura.

Os vinhos do Líbano carregam uma forte influência francesa, pois junto a suas castas autóctones, aquelas que são nativas de suas terras, as francesas trazidas nos primórdios são a maior expressão de seus vinhedos.

Cultivam as uvas brancas: Chardonnay, Gewürztraminer, Clairette, Merweh ou Merroueh, Muscat, Obaidéh, Viognier, Vermentino, Sauvignon Blanc, Semillon e Ugni Blanc.

As tintas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault, Gamay, Grenache, Merlot, Mourvèdre, Petit Verdot, Syrah e Tempranillo.

Entre os brancos, rosés e tintos de expressão, produzidos de forma tradicional, estão também os vinhos orgânicos, cujas uvas são cultivadas sem uso de químicas e com

Provei e indico

Ixsir Altitudes White 2013, Batroun, LB
Uvas: Muscat, Viognier, Sauvignon Blanc, Semillon.
Cor: amarelo brilhante, reflexos verdeais.
Nariz: floral com frutas cítricas e maduras.
Boca: seco, fresco, bem estruturado, 13,5° GL de álcool, persistente.

Preço sugerido: R\$ 86,00.
Importado por Grand Cru
www.grandcru.com.br

Adyar-Expression Monastique 2011, Batroun - LB
Vinho Orgânico.
Elaborado por Monges
Uvas: 40% Mourvèdre, 30% Sangiovese, 15% Syrah, 15% Grenache.
Cor: rubi forte e intenso.
Nariz: frutas e caráter natural.
Boca: seco e leve, muito delicado, corpo médio, taninos macios e média persistência. Equilibradíssimo!

Sem importador no Brasil.

métodos da sustentabilidade, do uso correto da terra, da água e do ar.

Já na vinificação, usam técnicas modernas, como adição de



Château Ksara Reserve Du Couvent 2011, Vale da Bekaa - LB
Uvas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Syrah.
Cor: rubi intenso.
Nariz: frutas vermelhas e pimentas com toque de especiarias.
Boca: seco, acidez e álcool de 13° GL equilibrados, corpo médio com taninos muito agradáveis, persistente.

Preço sugerido: R\$ 72,90.
Importado por Interfood
www.interfood.com.br



Château Qanafar 2011, Vale da Bekaa - LB
Uvas: Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon.
Cor: rubi intenso.
Nariz: Frutas como berrys e ameixas, especiarias, toque de madeira.
Boca: Seco, reflete os aromas em boca. Encorpado, com 14° GL de álcool, austero, taninos fortes, persistente.

Sem Importador no Brasil



sulfatos antioxidantes, conservantes e leveduras selecionadas, resultando num vinho similar ao tradicional. São a expressão do terroir e de seus vinhateiros. Produz também licores e o Arak, destilado de uvas com grãos de anis, aliás, surpreendente!

Esses vinhos ancestrais debutaram no Brasil recentemente, no Consulado Geral do Líbano, em São Paulo. Sob a direção da União Vinícola do Líbano, que agrega 10 produtores entre os tradicionais e os potenciais, com organização de Cristina Neves, desfruttei maravilhas no 1° Wines of Lebanon Garden Party.

Na ocasião, além dos já famosos Château Kefraya e Atibaia Wines (Zahil), Château Ksara (Interfood) e Ixsir (Grand Cru) outros protagonistas libaneses estavam à procura de importadores no Brasil. Entre eles: Château St. Thomas, Clos du Phoenix, Château Qanafar, Château Oumsiyat, Château Nakad, Adyar Organic Wine. Oxalá, os tenhamos aqui. Pena não ter espaço para destacar todos. Vinhos com toque francês, mas de extrema personalidade e elegância que lhe confere seu país, o Líbano. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Celebre os bons Momentos

Cada conquista tem um sabor especial. E todas, merecem um brinde.

Apreceie uma minuciosa seleção de rótulos especiais. São cervejas importadas e artesanais, além de uma carta de vinhos sofisticada e surpreendente.

Comemore com estilo.

RÓTULOS ESPECIAIS DE VINHOS E CERVEJAS

Minas Gerais, 66 • Boqueirão
13 3224.4449
facebook.com/adeagasantista

Adega SANTISTA

CELEBRE A VIDA

BEBA COM MODERAÇÃO

Viva momentos de Felicidade

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 144.
Edição e textos: Fernanda Lopes.
Diagramação: Luciana Rodrigues.
Arte: Marcelo Padron.
E-mail: boamesa@atribuna.com.br

