

Elo Gastronomia une paixão e técnica de várias cozinhas

Pratos têm influências francesa, portuguesa, espanhola e brasileira, com toque moderno

FERNANDA LOPES
EDITORA

Recém-inaugurado na Rua Goiás, em Santos, o Elo Gastronomia gerou expectativa em quem gosta de novidades. A placa com o nome adornava a fachada há alguns meses. A casa foi totalmente reformada e ganhou ares modernos.

O menu segue a linha contemporânea da decoração. Possui toques de aconchego com técnicas modernas. Espelha o sonho dos donos, que puderam cuidar de cada detalhe.

Exemplo está no risoto de linguiça com vinho Merlot. O prato reconfortante, um clássico, ganha ares artesanais com o uso de uma linguiça produzida totalmente no restaurante. Ela tem sabor suave e é feita com copa de lombo. "Testamos a carne que teria o teor ideal de gordura até chegar no resultado que consideramos o melhor", explica um dos proprietários e chef executivo, Eduardo Lascane, que tem ainda como sócios, a esposa Lilian Alvarez Corrêa e os amigos Guilherme Nunes Cunha Neto e Leandro Ruas Rodrigues.

O menu mescla influências. Há pratos franceses, como o steak tartare com emulsão de Dijon e chips de mandioca (R\$ 33), que fica moderninho na apresentação, em potes de vidro empilhados com fumacinha que dá toque defumado.

Para os amantes de massa, pastas frescas produzidas na casa, como o ravioli do chef francês, com cebola caramelizada e queijo gruyère (R\$ 36). Na linha de pescados, destaque para o duo de peixes, com salmão e peixe branco servidos ao molho de chardonnay e legumes (R\$ 54).

Há opções com toque oriental, como o couscous marroquino (R\$ 32) que pode estar sozinho ou acompanhado de carré de cordeiro (R\$ 59). Na linha mais saudável, o peixe crocante na crosta de quinoa com castanha, pupunha e molho cítrico (R\$ 59) é boa pedida.

As sobremesas são assinadas pelo chef pâtisserie Caio Benatti e misturam a confeitaria clássica com ingredientes brasileiros, como o bolo caipira, de milho, com sorvete de canela (R\$ 14) ou a pavlova, com suspi-



A linguiça artesanal de copa suína, preparada no restaurante, é a base do risoto que tem vinho Merlot



O imóvel, na Rua Goiás, passou por longa reforma, e ganhou ambientes diferentes nos dois pisos



Os sócios Eduardo, chef executivo, e Guilherme, que cuida do salão

ro, creme de manga e calda de maracujá (R\$ 20). A carta de vinhos tem bons preços e opções de várias importadoras, além da linha completa da brasileira Lídio Carraro.

De terça à quinta, no jantar, e domingo no almoço, o Elo tem quatro menus casados: couvert, massa e sobremesa a R\$ 59, ou couvert, prato e sobremesa (R\$ 75); couvert, entrada, prato e sobremesa (R\$ 89) ou ainda couvert, entrada, massa, prato e sobremesa (R\$ 110).

ELO GASTRONOMIA (RUA GOIÁS, 116, BOQUEIRÃO. TEL. (13) 3322-7007). FUNCIONA DE TERÇA-FEIRA A SÁBADO, A PARTIR DAS 19H30 E AOS DOMINGOS, DAS 12H30 ÀS 15H30. ESTACIONAMENTO COM MANOBRISTA.



Os sócios Nicholas e Raul, da Adega Santista, têm 250 rótulos de cervejas especiais, além de vinhos e destilados nacionais e importados

A hora e a vez das cervejas especiais

DA REDAÇÃO

Que o brasileiro gosta de uma cervejinha não é novidade. O que tem ganhado força é o aumento de cervejas especiais, cujo consumo aumentou 36% nos últimos anos. Em Santos, essa tendência já é realidade.

É possível encontrar novidades nacionais e importadas em casas especializadas. A Adega Santista é a mais nova desse segmento e já se tornou ponto de encontro de apreciadores.

Ali, pode-se encontrar 250 rótulos diferentes das chamadas cervejas especiais — cerveja especial, também conhecida como artesanal ou premium, é a que leva 100% de malte em sua composição. O que a difere da cerveja comum é que não há milho ou arroz em sua fórmula, somente cevada maltada. E elas são muitas, do mundo todo, com rótulos chamativos e tipos que cada vez mais fazem parte do vocabulário do consumidor.

Para quem ainda está começando a explorar esse universo, ir à Adega Santista é uma verdadeira aula. Tanto os proprietários Nicholas Macchi e Raul Ferreira da Rosa, como o sommelier de cervejas, Lucas Loiola Righetto, estão a postos para explicar cada tipo, os componentes e as curiosas histórias

por trás dos rótulos.

A Mikkeller (R\$ 28,44 com 330ml), por exemplo, é produzida por dinamarqueses, na Bélgica, com estilo norte-americano para o mercado brasileiro. A italiana Baladin (R\$ 25,40 com 330 ml) é a primeira artesanal da Itália. Produzida na Toscana, onde todos os insumos são cultivados, leva à garrafa os conceitos do slow food.

Entre as mais vendidas estão as nacionais Paulistiana (R\$ 11,90 com 600ml) e Estrela Galicia (R\$ 6,50 na caixa fechada), espanhola agora engarrafada no Brasil. A Adega tem mesas para que o cliente possa degustar as novidades ali mesmo antes de levar para casa. O local costuma ficar cheio no happy hour.

Na agenda de eventos, na próxima terça-feira, dia 26, às 19h30, acontece a degustação da cerveja holandesa 8.6, novidade no Brasil, com seis rótulos (R\$ 12,98). A degustação custa R\$ 70,00 sendo R\$ 60,00 revertidos em compra. Além de cervejas especiais, na loja podem-se encontrar rótulos de vinhos e destilados.

SERVIÇO: RUA MINAS GERAIS, 66 BOQUEIRÃO, SANTOS. TELEFONE: 3224-4449. FUNCIONAMENTO: DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 9H ÀS 22H.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Desfile de grandes rótulos

Santé! O sommelier diretor wine intelligence da Cantu, Manuel Luz, apresentou as novidades da importadora no Cantu Day 2015. A empresa atua no mercado de vinhos há mais de 10 anos e seu portfólio é recheado de rótulos premiados. Um bom exemplo é o da enóloga argentina Susana Balbo, da adega Domínio Del Plata. Seu filho, José Lovaglio, serviu grandes vinhos como Nosotros, Briosso, Signature, BenMarco, além do Crios e seus varietais.

Outro grande nome é a chilena Viña Ventisquero, cujo embaixador no Brasil, Nicolás Torres, ao lado Rodolfo Vega, gerente de mercado, serviam as novas safras da linha pop Ramirana, além dos tops Queulat, Grey, Vertice, e dos grandes Pangea 2011 (Syrah), Herú 2012 (Pinot Noir) e o Enclave 2011 (blend de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Car-

ménère e Cabernet Franc).

Joseph G. Toenjes, presidente da St. Amand, empresa representante de vinhos norte-americanos, me apresentou alguns rótulos da King State, como o vibrante Pinot Gris 2013 e o Pinot Noir 2012 da linha Signature além do elegante Acrobat Pinot Noir 2012, todos do Oregon, região com terroir perfeito, e ainda o poderoso NxNW Cabernet Sauvignon 2012 e o Red Blend 2011, estes da região de Columbia Valley, Washington.

Da Austrália, o Yellow Tail faz sucesso, mas destaque John Duval Wines de Barossa Valley, os rótulos Plexus MRV (Marsanne, Rousanne e Viognier) o Plexus SGM (Syrah, Grenache e Mouvérdre) e o Entity (Syrah), sensacionais!

Já na Alemanha o Riesling do Mosel Schloss Johannisberger Trocken agradou muito.

Agenda

>>3/6, às 20h. Fabio Miolo, supervisor comercial da Miolo conduz degustação Os diferentes Estilos de Tintos Brasileiros. No Senac Santos.

Itália desfilou Brunellos, Chiantis, Barolos, Barbarescos, Primitivos, Valpolicellas e Amarones, e me impressionei com o Nero D'Avola Firriato Harmonium 2010 da Sicília e o Rivetto Barolo 2008 Serralunga D'Alba do Piemonte.

A França, sempre a queridinha, brilhou. A novidade é o Champagne Lanson que contou com Olivier de la Giraudière, diretor de exportação, divulgando o Brut e Rosé, impecáveis! Quisera ter mais espaço para descrever todos os rótulos degustados! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Provei e indico

NxNW Cabernet Sauvignon 2012, Columbia Valley, Washington, USA
Uva: 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 4% Malbec, 1% Petit Verdot
Cor: rubi intenso
Nariz: frutas maduras, menta, especiaria, couro
Boca: seco, acidez presente, taninos macios, elegante, bom corpo e longo.
R\$ 210,00



Acrobat Pinot Noir 2012, Oregon, USA
Uva: Pinot Noir
Cor: rubi sem intensidade
Nariz: cereja e morango, violeta, baunilha, couro
Boca: seco, frutas vermelhas frescas, acidez e taninos equilibrados com 13,5° GL e persistente.
R\$ 130,00



King State Signature Pinot Noir 2012, Oregon, USA
Uva: Pinot Noir
Cor: rubi sem intensidade
Nariz: cereja e amora, especiarias, chocolate, couro e tabaco
Boca: seco, frutado, muito boa acidez e taninos equilibrando 13,5° GL, complexo.
R\$ 260,00



King State Signature Pinot Gris 2013, Oregon, USA
Uva: Pinot Gris
Cor: palha
Nariz: floral com cítrico de limão
Boca: seco, refrescante e marcante com 13,5° GL, muita fruta.
R\$ 170,00



HTTP://WWW.CANTUIMPORTADORA.COM.BR

