

Festival do Caranguejo

O Com Batata completa cinco anos neste domingo, data em que fará o Festival do Caranguejo, das 14 às 17 horas, com reservas antecipadas – vagas limitadas. O crustáceo é cozido na cerveja e fica com aquele molhinho para comer com pão. O valor é R\$ 45,90 e o cliente come à vontade nesse horário. O restaurante fica na Rua Evaristo da Veiga, 99, Campo Grande, em Santos. Telefone (13) 3877-0290.



Boa mesa

Dicas + Receitas + Histórias + Tendências + Ingredientes

Vero gelato italiano, em Santos

Vindos da Itália, os proprietários da Il Gelato produzem um sorvete supercremoso, com pouca gordura

FERNANDA LOPES
EDITORA

Quem já experimentou não tem dúvidas, o melhor sorvete do mundo é o feito na Itália. E o autêntico gelato (como eles o chamam) pode ser encontrado em Santos, na Il Gelato. Não estranhe se ao chegar por lá, ouvir um buon giorno, afinal os proprietários moram no Brasil há apenas dois anos e carregam no delicioso sotaque italiano.

Fabio Puddu, nascido na Sardenha, é sorveteiro há 30 anos. Por 20 anos teve uma gelateria na linda cidade medieval de

Delivery

Outro diferencial da Il Gelato é o delivery (telefone 3288-3727). Eles entregam em todos os bairros de Santos em embalagens especiais que garantem a textura do sorvete por até 40 minutos. Não cobram taxa e entregam a partir das 18h.

Montagnana, na região do Vêneto. Mudou-se para o Brasil há 2 anos e no ano passado

conheceu Luciano Maroccini, nascido na cidade de Breschia (perto de Milão), que havia se mudado com a família para Santos. “Quando conheci o Fabio, vi a oportunidade de montar o negócio”, conta Luciana.

E desse encontro nasceu a Il Gelato, onde o sorvete é preparado por italianos, em máquinas italianas e com matéria prima italiana. “Tudo é de alta qualidade, para manter a autenticidade do gelato”, conta Fabio.

Preparados diariamente, quase nunca guardados de um dia para o outro, os gelatos possuem menos ar na compo-

sição, o que os torna deliciosamente cremosos e surpreendentemente leves.

Essa leveza vem do fato de terem somente 8% de gordura (no caso dos que possuem leite). O sorvete a que estamos acostumados tem mais de 20%. A mistura tem ainda menos açúcar na composição.

“As máquinas utilizadas fazem a diferença, porque pausterizam o sorvete e congelam rapidamente o produto o que garante a cremosidade, sem cristais de gelo. O sorvete tem que ser leve como neve”.

Nos sabores de frutas, como

morango ou limão siciliano, entram somente água, a fruta, açúcar e estabilizantes naturais como maltodextrina, em quantidades mínimas. “São frutas já doces, para usar pouco açúcar e tornar o sorvete ainda mais natural”.

Já nos que levam leite, como chocolate, pistache ou flocos, Fabio faz uma mistura de creme de leite, iogurte, leite e as pastas importadas da Itália. “Fazemos um produto saboroso e saudável”.

Além dos sorvete em copinhos ou cones (R\$ 8, pequeno/R\$ 12, médio/R\$ 16, gran-

de), a Il Gelato prepara taças caprichadas e diferentes como a ice café, a que tem salada de frutas ou a de espaguete de sorvete (R\$ 19).

Todos os dias, a vitrine expõe 16 sabores fixos, como chocolate, pistache, flocos, iogurte, cereja, nozes, limão, além de alguns extras como o bolo de chocolate da vovó, que tem sorvete de nutella com pedaços de bolo de chocolate caseiro.

Tradicional doces italianos são preparados diariamente. Entre eles o cannoli, aquele canudinho crocante recheado de creme com frutas cristalizadas (R\$ 10) e o tiramisu, uma espécie de pavê com mascarpone, bolacha, café e cacau (R\$ 12).

SERVIÇO: IL GELATO
RUA EUCLIDES DA CUNHA, 46, GONZAGA.
TELEFONE: 3288-3727. FUNCIONAMENTO:
TODOS OS DIAS, DAS 12H ÀS 21H30.



Fabio Puddu teve durante 20 anos uma gelateria no Vêneto e agora fabrica, em Santos, sabores como giandua e amarena, típicos da Itália. Na vitrine, 16 variedades disputam a preferência do público na sorveteria no Gonzaga



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Petit Verdot, cinco anos de vinho!

Santé! Petit Verdot é uma das uvas tintas clássicas de Bordeaux, na França. É ela que junto a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec e Carménère dão vida aos grandes e tradicionais vinhos de corte bordalês. É bem verdade que atualmente essa mescla de uvas é bastante variável e a assemblage de todas já não é mais usada.

A Petit Verdot amadurece tardiamente no vinhedo em relação às outras castas do corte bordalês podendo conferir ao vinho intensidade de cor e aromas, um pouco mais de estrutura além de um leve tempero ao corte.

Chamar a atenção de vocês, queridos leitores, sobre essa casta francesa foi apenas para iniciar este texto sobre a Petit Verdot Adega Gourmet, sinônimo de vinho em Santos.

A adega dos queridos José Rodrigues e sua filha Maria Luisa está em festa. Avesa a tradições, a Petit Verdot reserva um charme que está se tornando tradicional. Oferecer uma degustação de vinho monovarietal, ou seja, composto apenas da uva Petit Verdot aos seus amigos clientes no dia de seu aniversário. Assim, amanhã, a primeira garrafa será aberta às 11 horas e a escolha recai no vinho argentino Ruca Malen, podendo ser aberto du-

rante o dia vários outros rótulos de Petit Verdot de outros produtores.

Mas haverá uma surpresa! Um sonho dos proprietários se tornou realidade e eles irão apresentar os dois primeiros rótulos produzidos exclusivamente pela Petit Verdot, sua marca, intitulada Dubbio.

Há um ano, José Rodrigues foi até a vinícola Lidio Carraro, em Bento Gonçalves, para fazer um vinho Pinot Noir que fosse um pouco diferente dos pinots que estamos acostumados. Junto com a enóloga Mônica Rossetti, o pinot começou a ganhar forma, dentro do objetivo de produzir um vinho leve, pouco tânico, que pudesse ser consumido no verão e que não fosse tão redondo a ponto de ser enjoativo. Pinots de dois vinhedos compuseram a base e o ‘+’ do rótulo foi justificado pelas pitadas das uvas Tannat e Touriga Nacional.

Mas, após o pinot tinto ser aprovado, a enóloga apresentou um segundo vinho. “Missão cumprida, eis que as conversas levam para outros vinhos, e a Mônica exibiu uma cria para a qual tinha uma estima especial, um vinho rosé de Pinot Noir, que era utilizado em cortes da vinícola. Elegante, bom nível de acidez, lembrava um pouco os rosados de Pro-

vence”, conta Rodrigues. E foi assim, que nasceu o segundo rótulo da Petit Verdot: o Dubbio Rosa de Pinor Noir.

Produção limitada a 600 garrafas por rótulo, o Dubbio chegou no mês passado à Petit Verdot e estava sendo vendido experimentalmente, enquanto descansava um pouco na garrafa. Agora, está pronto para o lançamento, que ocorrerá amanhã.

O nome Dubbio tem um significado especial na medida em que o objetivo é produzir vinhos diferentes, que possam causar dúvida. O projeto é ampliar a gama produzindo vinhos em vários países, como Argentina, Chile, Portugal, Uruguai e Espanha, todos com o mesmo princípio.

Parabéns à Petit Verdot, uma casa que populariza o vinho, sempre aberta ao novo, onde os jovens de 30 anos de idade se mesclam aos tradicionais apreciadores, uma casa que conseguiu apresentar a bebida ao público santista, sem preconceitos, de forma simples, mas com seriedade. A Petit é hoje um dos (senão o maior) pontos de encontro dos amantes de vinho em Santos.

Sem dúvida alguma eu provei e aprovei os Dubbios. Prove também! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Provei e indico - Adega Petit Verdot

Lidio Carraro - Dubbio Rosa de Pinot Noir 2014, BR
Uva: Pinot Noir
Cor: salmão forte e brilhante
Nariz: no ataque, toque mineral resinoso seguido de herbáceo, aroma intenso de frutas
Boca: seco, equilibra acidez, corpo leve para médio e álcool de 12 ° GL. Refrescante com personalidade. R\$ 59,90



Lidio Carraro - Dubbio Pinot Noir + 2014, BR
Uva: 95% Pinot Noir 2,5% Tannat e 2,5% Touriga Nacional
Cor: rubi claro e brilhante
Nariz: toque mineral resinoso e herbáceo, ainda aroma intenso de frutas vermelhas
Boca: seco, corpo médio, equilibra acidez, tanino e álcool de 13,5 ° GL. Deve ser degustado devagar. Evolui na taça. R\$ 64,90

