Uma ilha dentro da ilha

No bairro santista Ilha Diana tem azul-marinho, arroz lambe-lambe e camarão na moranga

Dona terezinha preserva a tradição oral e prepara as receitas

CARLOTA CAFIERO
DA REDAÇÃO

O sol a pino e o calor de lascar não tiraram a vontade de pegar o barco até a Ilha Diana, para provar o prato mais representativo da cozinha caiçara, o Peixe Azul-Marinho. O destino era a casa de número 6 da comunidade que vive entre o estuário, o mar e a Embraport, a 30 minutos do Centro de Santos.

Ali, o simpático casal Hélio França e Terezinha Lima, ambos de 70 anos, atendem a clientela com comida farta, feita em um fogão ao ar livre, nos fundos da casa, e cachaça de frutas como caraguatá e cajamanga.

Com o nome de Bar e Lanchonete da Ilha Diana (mais conhecido como Bar da Ilha), o local divide-se entre comércio e residência.

Na frente, possui um atracadouro com deque coberto e mesinhas com vista para o estuário – canto disputado entre os frequeses para saborear as delícias da casa.

Entre pratos como Arroz Lambe Lambe, Marisco à Vinagrete, Tainha Assada na Brasa, Moqueca de Peixe, Risoto de Frutos do Mar e Camarão na Moranga, o carro-chefe do bar, como seu Hélio diz, é mesmo o Peixe Azul-Marinho.

O prato só é feito sob encomenda por Terezinha, que chega a prepará-lo em grandes quantidades, para servir grupos de até 60 pessoas.

Apesar de levar o nome tradicional, o Azul-Marinho de Terezinha não vai na panela de ferro – que, em contato com a banana verde, dá a coloração azul. Ela, assim como vários outros moradores de antigas comunidades caiçaras, adaptou a receita para a panela de alumínio.

Outros elementos *estrangeiros* ao prato é o molho de tomate pronto, o óleo e o azeite. "Eu também faço o molho de tomate caseiro", diz.

Mas isso não tira a magia e exotismo do prato, feito com pedaços generosos de banana nanica verde e de tainha fresquinha.

Paranaense de Santo Antônio da Platina, Terezinha aprendeu a fazer a iguaria com o marido Hélio, que por sua vez aprendeu com uma querida moradora da Ilha Diana, a dona Dina – falecida em 2011, aos 93 anos, e dizem ter sido a primeira moradora do local. Ela é tia-avó de Hélio.

A banana nanica verde é comprada. "Aqui não se planta mais banana. Os bananais antigos deram lugar às casas", conta Hélio, que compra peixe fresco de um pescador local.

SERVIÇO - TEREZINHA E HÉLIO ATENDEM PELOS TELEFONES: 3019-5418/ 98122-0681 E 99156-6719. AS LANCHAS PARA A ILHA DIANA SAEM DIARIAMENTE, DETRÁS DA ALFÂNDEGA, NO CENTRO.

Azul marinho

Ingredientes: **1,5 kg de tainha limpa em postas; 3 cebolas grandes em rodelas; 3 tomates picados; 1punhado de cebolinha picada; 6 bananas verdes com casca cortadas em pedaços generosos; 3 xícaras de caldo da cabeça do peixe (temperado com folha de louro e cebola).**

Preparo: **faça um refogadinho feito com um fio generoso de óleo e outro de azeite, as cebolas, o tomate e a cebolinha. Junte o caldo de peixe. Acrescenta-se as bananas, o molho de tomate e, por último, as postas – para que não se desfaçam no cozimento. Cozinhe somente até o peixe estar no ponto.**

Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE

Vinhos tintos, brancos, rosés e, agora, laranjas

Santé! Conhecemos três estilos de vinho relativos à sua cor: branco, rosé e tinto. Entretanto, hoje se fala de vinhos laranja ou *orange wines*. E você, leitor e leitora, se questiona – mas o que vem a ser um vinho laranja?

Pois bem, o laranja é um vinho elaborado a partir de uvas brancas e a sua vinificação é semelhante ao preparo dos vinhos tintos. A técnica de produção utilizada é ancestral, com provável origem na República da Geórgia, no Cáucaso.

Vamos lá, primeiramente retomemos o básico da vinificação. Vinho é o resultado da fermentação alcoólica natural do mosto das uvas. O mosto é a mistura de suco, sementes, engaços e cascas resultantes do seu esmagamento.

Nos vinhos brancos o contato entre o mosto e a pele das uvas é usualmente muito rápido, poucas horas de contato. A fermentação em si ocorre sem as cascas. O objetivo é um vinho leve e fresco.

A clássica vinificação em rosé utiliza uvas tintas e essas ficam pouco tempo em contato com as cascas, para criar um vinho de cor rosada e sabor leve.

Já nos vinhos tintos o contato direto com a pele da uva se dá durante toda a fermentação, objetivando tudo que se possa extrair das cascas como mais cores, aromas, sabores e taninos.

Com o vinho laranja a maceração, ou seja, o contato das cascas das uvas brancas com o mosto prolonga-se até a fermentação. O resultado: um vinho que nem é tinto e nem é branco.

Por apresentar uma cor que vai do dourado ao âmbar, o vinho foi batizado de "laranja" em 2004, quando um importador inglês provou um desses vinhos visitando um produtor na região de Etna na Sicília, o intitulou e o nome pegou.

O mundo do vinho atual conhece esse estilo laranja muito por causa do italiano Josko Gravner, renomado enólogo do Friuli. Seus vinhos são filosofais, nascem sob técnicas ancestrais, de priscas eras. Gravner, meticuloso e artesanal, preza mínimos detalhes, do manejo do vinhedo à cantina. É atento às fases da lua e às forças da natureza. Utiliza ânforas de barro feitas na Geórgia, revestidas de cera de abelha, as quais são enterradas para estabilidade da temperatura. Produz vinhos macerados por até 7 meses com as cascas e amadurecidos por até 7 anos em madeira eslovena, uma obra de arte. Idealista, Josko Gravner cria rótulos de valor inatingível para muitos.

Os laranja são vinhos austeros, densos, encorpados, sensivelmente de alma tinta. Têm cor forte e às vezes turva por não ser filtrado. No nariz flores, frutas maduras, cristalizadas e secas, maçã, damasco, laranja, ervas, minerais, balsâmicos e etc. Na boca uma explosão de sabores se alia a taninos que dão ao vinho "n" possibilidades de harmonização.

Gravner inspirou muitos seguidores e hoje os laranja são produzidos também na Eslovênia, Croácia, Portugal, Nova Zelândia, Estados Unidos, Chile e até no Brasil.

Experimente! E até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Provei e indico

De Martino Muscat Viejas Tinajas 2014, Vale de itata, CL

Uva: 100% Muscat (6 meses maceração em ânforas de argila)
Cor: dourado forte e turvo (12,5° GL)
Nariz: jasmim e flor de laranjeira, damasco, laranja, toque mineral
Boca: seco, explosão de frutas, taninos leves, bom corpo e longo

R$ 149,20 ENOTECA DECANTER