

Quitutes da terrinha para festejar Portugal

Domingo, no Centro Histórico de Santos, tem apresentações de fadistas, ranchos folclóricos e, também, muitas delícias portuguesas

DA REDAÇÃO

Para quem quiser curtir o Dia dos Namorados com quitutes e danças portuguesas, o endereço certo é o Centro Histórico e Santos, onde acontece a 7ª edição do Dia de Portugal. O evento, considerado a maior festa da comunidade lusitana da região, ocorrerá no Largo Marquês de Monte Alegre, das 8 às 17 horas, com apresentações de fadistas, grupos musicais, ranchos folclóricos e, claro, quitutes portugueses.

O evento, que é voltado para toda a família, costuma atrair de 3 mil a 5 mil pessoas, tingindo de verde e vermelho a região do Santuário do Valongo e do Museu Pelé.

Sucesso de crítica, os famosos bolinhos de bacalhau e doces portugueses, como pastéis de Belém, estarão à venda para o público, entre outros itens da culinária típica. Quem comprar, além de se deliciar com as guloseimas, ainda estará ajudando a Escola Portuguesa, que atende crianças carentes, e que receberá a renda obtida durante a festa.

Estação Bistrô **Sardinhas portuguesas grelhadas**

Para homenagear o Dia de Portugal, o restaurante escola Estação Bistrô (Largo Marquês de Monte Alegre, 2, Valongo) prepara hoje e amanhã um menu especial de almoço, com bacalhau à Lagareiro (R\$ 40) e toucinho do céu (R\$ 9) de sobremesa.

Aqueles que quiserem guardar uma lembrança do evento também poderão comprar camisetas, canecas e chaveiros com a logomarca do Dia de Portugal.

Para que todos entrem no clima da festa, os organizadores sugerem que o público vá vestido com adereços ou roupas que lembrem as cores de Portugal. Anote uma receita bem portuguesa do Restaurante Tasca do Porto (Rua XV de Novembro, 112).

SERVIÇO: DIA DE PORTUGAL - 7ª EDIÇÃO
DATA: 12 DE JUNHO (DOMINGO), DAS 9HÀS 17H
LOCAL: LARGO MARQUÊS DE MONTE ALEGRE



ALEXSNDER FERRAZ

Ingredientes: 12 sardinhas portuguesas, azeite o quanto baste e sal grosso a gosto. Molho: 1 cebola picada 3 dentes de alho picados, salsinha picada, suco de 1/3 desuco de 1 limão e azeite a gosto.

Preparo: lave as sardinhas importadas. Faça pequenos cortes superficiais a cada 0,5 cm no corpo da sardinha, dos dois lados. Tempere com sal grosso. Aqueça a grelha em fogo alto, depois de quente unte com azeite e coloque as sardinhas, após grelhar de um lado, vire-as e deixe para grelhar (cerca de 5 minutos de cada lado). Para o molho misture tudo. No Tasca do Porto é servido com batatas cozidas e depois é dado um murro e colocado sal e azeite (batatas aos murros) e pimentões assados. Em Portugal se costuma comer com broa de milho.

Quentinhas

Tertúlia

A Churrascaria Tertúlia (Av. Bartolomeu de Gusmão, 187, Ponta da Praia) terá jantar dedicado aos namorados no domingo. O rodízio terá preço de R\$ 120 para o casal, som bebidas e sobremesas à parte. Além disso, a casa terá música ao vivo e luz ambiente especial para dar um clima romântico.

Liliana

Na Cantina Liliana (Av. Washington Luiz, 302, Gonzaga), o menu *Per l'amore* tem opções como o raviolone basilico com escalope grelhado na manteiga (R\$ 95), torteli de batata com medalhão ao roti (R\$ 95), ravioli mezaluna com filé de frango (R\$ 95) ou ainda filé de peixe à

fiorentina com espaguete ao molho branco gratinado (R\$ 95). Para quem quiser somente a massa, entre as sugestões o agnolotti gamberetti (recheado de abóbora com parmesão, molho branco, camarão gratinado com catupiry - R\$ 85), nhoque verona (recheado de queijo com tiras de mignon ao funghi secchi - R\$ 85).

Gotissô

Os restaurantes Gotissô da Ponta da Praia e do Canal 3 terão jantar com música ao vivo, luz de velas e decoração temática. Será montado bufê especial de sushis, sashimis e pratos especiais como ostras, lagostins e camarões, além de sobremesas inclusas no valor de R\$ 115 por pessoa. Reservas: 3036-1900 (Canal 3) e 3261-1188 (Ponta da Praia).

Van Gogh

O restaurante Van Gogh (Rua Floriano Peixoto, 314, Santos) terá clima romântico no domingo à noite, com salão à meia luz e pratos individuais perfeitos para ocasião. Entre eles o penne ao molho de camarão al limone (R\$ 89), o contrafilé wagyu (R\$ 99) ou o beijupirá com farofa de banana (R\$ 79), além das pizzas individuais. Para acompanhar, a extensa carta de vinhos da casa é perfeita para a data.

Vinhos

Estão abertas as inscrições para o Curso Básico O Vinho e seus Fundamentos, da Associação Brasileira de Sommeliers-Litoral. Especialmente formatado para leigos em busca de formação ou para quem quer ampliar conhecimentos, tem cinco aulas semanais, com degustação em todas elas. Informações: www.abslitoral.com.br.

Boa Mesa

Ano V - nº 223.
Edição: Fernanda Lopes.
Textos: Danielle Cemeira e Fernanda Lopes.
Diagramação: Luciana Rodrigues.
Fotografia: Alexander Ferraz.
E-mail: boamesa@tribuna.com.br



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Adega Alentejana: uma casa portuguesa

Santé! Desde 1998, quando inaugurada, a Adega Alentejana vem trazendo os melhores vinhos portugueses para o Brasil, compondo hoje mais de 300 rótulos. Atualmente, 18 anos depois, a já consagrada importadora, amplia seu portfólio e além dos tradicionais produtos portugueses que inclui louças, queijos, chouricos, conservas, águas, geleias, azeites e vinhos; novos fornecedores como Chile, Argentina, Espanha, França e Itália, passarão a agregar mais variedade às suas estantes. O que seria da vida sem a alternância de aromas e sabores e produtores? Ainda que se enriqueça o rol de países, terroirs e cepas, a Adega segue com seu perfil de casa portuguesa, com certeza!

Comumente a importadora apresenta rótulos das regiões de Vinho Verde, Douro, Dão, Tejo, Lisboa e Alentejo elaborados com variedades autóctones, diga-se regionais típicas de Portugal, tais como as brancas Arinto, Antão Vaz, Roupeiro, Fernão Pires, Rabo de Ovelha, Verdelho, Alvarinho, Loureiro, Malvasia, Viosinho, Gouveio, Códaga do Larinho, Rabi-gato, Encruzado e Bical. Já as tintas são a Trincadeira ou Tinta Amarela, Aragonez ou Tinta Roriz ou Tempranillo, Castelhão ou Periquita, Alicante Bouschet, Afroucheiro, Moreto,

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Barroca, Souzão, Baga e Jaen. Aliás, é de se ressaltar que a partir dessas castas são criados os blends mais cobiçados mundo a fora. As tradicionais francesas Cabernet Sauvignon, Syrah e a Chardonnay podem entrar nos cortes também.

Provei e provei, sem piscar, os vinhos e quetais no Road Show Adega Alentejana 2016. O Cartuxa da Fundação Eugénio de Almeida, tanto o Colheita Branco 2013, quanto o Tinto 2012, de Évora, permanecem irretocáveis. Ainda os vinhos criados por Paulo Laureano são dos mais almejados, como o ícone Mouchão 2010, um néctar com frutas em compotas e especiarias resultando num vinho potente, elegante e complexo.

Minhas papilas gustativas ficaram em atenção quando provei vinhos da enóloga Susana Esteban, nascida na Espanha, mas iniciada profissionalmente no Douro em 1999. O Aventura 2014 branco da casta Viosinho destaca-se por mineralidade e acidez perfeitas. Já o Sidecar de Alicante Bouschet e Trincadeira é um finíssimo alentejano borgonhês. Ainda da Susana Esteban, em parceria com a enóloga Sandra Tavares, provei o Crochet Douro 2012, primoroso a partir de Touriga Franca e Nacional. Trata-se do

Agenda

14 a 16/6 - ExpoVinis Brasil 2016 - 20º Salão Internacional do Vinho Local: Expo Center Norte - Pavilhão Amarelo. Informações: www.expovinis.com.br

22/6 - Jantar harmonizado com o produtor de Vinhos Verdes Anselmo Mendes, na Enoteca Decanter. Reservas: 2104-7555

resultado de 18 meses em barricas francesas novas, com muita personalidade, frutos maduros, taninos potentes e macios, vinho para beber agora ou daqui a dez anos.

Os debutantes vinhos espanhóis do grupo Artevino foram destaque. A casa portuguesa brilhou com as garrafas das regiões de Rioja, Ribera del Duero, Toro e Rueda.

Falarei noutra oportunidade de tantos grandes vinhos desta mostra da Adega Alentejana, que tem também em seu portfólio: Adega de Barcelos, Quinta do Balão, Quanta Terra, Quinta do Noval, Quinta de la Rosa, Lavradores de Feitoria, Poeira, Wine & Soul, Quinta do Passadouro, Vallegre, MOB, Quinta de Chocapalha, Quinta da Alorna, Adega de Borba, Cortes de Cima, Monte do Pintor, Monte dos Cabaços, Roquevale, Tapada do Fidalgo e Tiago Cabaço Wines. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR

Provei e indico

Izadi Crianza 2013, Rioja, ES

Uva:

Tempranillo 14° GL (14 m carvalho)
Cor: rubi média intensidade
Nariz: frutas vermelhas, alcaçuz e especiarias, cedro e fumo

Boca: seco, bom corpo, taninos elegantes, final longo e frutado R\$ 165,90



Susana Esteban - Aventura 2013, Alentejo, PT

Uva:

Touriga Nacional e Aragonez
Cor: rubi intenso, 13,5° GL
Nariz: frutas vermelhas toque floral

Boca: seco, frutado, encorpado, acidez marcante e taninos firmes R\$ 191,84



Mouchão - Don Rafael 2013 Alentejo DOC

Uva:

Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet
Cor: rubi intenso com violáceo (6 meses em carvalho)

Nariz: frutas vermelhas e negras maduras, menta e madeira
Boca: seco, frutado, bom corpo, acidez e taninos equilibrados com 13,5° GL, saboroso e longo R\$ 104,39



MAIS INFORMAÇÕES: WWW.ALENTEJANA.COM.BR