Todas as atenções para o ilustre café

Festival, que começa hoje, tem oficinas de receitas com o ingrediente

DA REDAÇÃO

Sucesso acima das mais otimistas expectativas em 2015, o Festival do Café de Santos chega à sua segunda edição a partir de hoje, inundando o Centro Histórico com o aroma e as peculiaridades desse ingrediente que já moveu a economia da Cidade e continua sendo uma das fortes identidades locais. Dentro da programação, oficinas com receitas usando café, incluindo da chef Margot Lambert, do Senac Santos, que ensina aos leitores do *Boa Mesa* a preparar um casadinho que café na massa. Outro destaque são as oficinas de baristas e os passeios pela Bolsa do Café (veja programação abaixo).

Os restaurantes do Centro estarão abertos. Amanhã é dia de feijoada, com o Projeto Feijão com Arte, que une o tradicional prato brasileiro à música e artesanato. Então já sabe: o Centro de Santos é o endereço certo neste fim de semana.

Casadinho de café com brigadeiro de caramelo salgado

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

chef Margot Lambert

Ingredientes: **biscoito:** 500g de farinha de trigo; 250g de açúcar; 400g de manteiga sem sal; 1 xícara de café forte. **Brigadeiro de caramelo salgado:** 1/2 xícara de chá de açúcar; 1 colher de sopa de manteiga; 1 lata de leite condensado; flor de sal ou sal rosa moído a gosto.

Preparo: **biscoito:** misture a farinha e o açúcar com a manteiga gelada até formar uma farofa grossa. Adicione aos poucos o café até formar uma massa homogênea. Faça bolinhas com a massa e coloque em uma assadeira com papel manteiga. Achate um pouco as bolinhas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180ºC até dourar levemente. Deixe esfriar sobre uma grade. **Brigadeiro:** derreta o açúcar em uma panela no fogo baixo até ele ficar levemente dourado, cuidado para não deixar de mais se não pode queimar e amargar. Assim que dourar coloque a manteiga e mexa bem. Em seguida coloque o leite condensado e vá mexendo até que os grumos do caramelo se dissolvam e o brigadeiro solte do fundo da panela. Desligue o fogo e coloque a flor de sal ou sal rosa moído. Deixe esfriar sobre uma superfície untada.

Montagem: faça bolinhas com o brigadeiro e forme um sanduíche com dois biscoitos. Em seguida você pode passar no açúcar se preferir.

Confira a programação

Hoje

Centro Histórico
18h – Happy Centro (vários locais, parceria com restaurantes e bares do Centro Histórico).
Museu do Café
18h – Abertura Oficial do Festival Santos Café.
18h30 às 20h – Café com Música.

Amanhã

11h às 17h – Degustação de cafés especiais, Exposição 'Do café ao cafezinho', Projeto 'Alameda do Café' e Espaço Leia Santos.
Centro Histórico
12h – Feijão com Arte, em parceria com restaurantes.
Construtora Phoenix (Rua XV)
11 às 18h – Exposição 'Coffee Break – Diálogos sobre o Café'.
Museu do Café
10h30, 12h, 15h e 17h - Visitas ao Centro de Preparação de Café com degustação de três tipos de café gourmet (20 pessoas por turma; visitas com cerca de 45 minutos de duração). Valor: R$ 6,00 (ingressos na bilheteria).
Museu Pelé
11h – Oficina Gastronômica Risoto à Base de Café (UniSantos), com o chef Bruno Justo, do Estação Bristô Restaurante-escola. Retirar senha 1 hora antes, máximo 2 por pessoa.
15h às 17h – Palestra 'Uso do café em sobremesas (Senac) – brigadeiro de café com banana caramelada', com Margot Lambert. Bate-papo sobre o uso de ingredientes regionais em preparações gastronômicas, demonstração da produção do brigadeiro de café e degustação. Retirar senha 1 hora antes, máximo 2 por pessoa.

Domingo

Casa da Frontaria Azulejada
11h às 17h – Degustação de cafés especiais, Exposição 'Do café ao cafezinho', Projeto 'Alameda do Café' e Espaço Leia Santos.
Construtora Phoenix
11 às 18h – Exposição 'Coffee Break – Diálogos sobre o Café', com vários artistas e coordenação do Eikones.
Escritório de Arte
12h – Métodos de Preparo do Café. Baristas apresentam diferentes formas de extração da bebida mais famosa do mundo. Local: Cafeteria.
15h – Minibarista (programação infantil). Crianças aprendem o latte art, técnica de desenho na superfície do café com leite.
16h – Dica do Barista. Baristas explicam como preparar um bom café e degustação diferentes tipos da bebida.
Museu Pelé
11h – Oficina de Coquetelaria (Unimonte) – Preparação do drink 'Terráqueo', criado por alunos do curso de Gastronomia da universidade, com os baristas Douglas Dante e Fabiana dos Santos Nascimento, da Unimonte. Retirar senha 1 hora antes, máximo 2 por pessoa.

*GRATUIDADE DE ACESSO AO MUSEU DO CAFÉ

Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE

O enólogo Anselmo Mendes e a região dos Vinhos Verdes

Santé! A Região dos Vinhos Verdes está localizada no extremo norte, à noroeste de Portugal, e compreende a maior área cultivada, de cerca de 31 mil hectares, além de uma das mais famosas demarcações vinícolas do país, oficializada em 1908. As sub-regiões de Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço (berço da Alvarinho), Paiva e Sousa têm por característica comum o clima chuvoso e solos graníticos com camadas superiores arenosas e ácidas. Sob esse terroir, produzem as uvas brancas: Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Arinto ou Pedernã, Avesso; e também as tintas: Vinhão, Alvarelhão, Pedral, Cainho, Rabo de Ovelha entre outras.

Tive o prazer de entrevistar o produtor Anselmo Mendes, mais conhecido como Senhor Alvarinho, por sua dedicação à casta. Eleito enólogo do ano em 1998, veio a Santos apresentar seus vinhos.

Anselmo Mendes é formado em Agronomia e Enologia. Nascido e criado em Monção, conta que se familiarizou com a cultura da vinha e a produção do vinho há tempos. Por volta dos 6 anos de idade, circulava diariamente entre a sua casa e a dos avós agricultores. Gastava umas 4 horas no pequeno trajeto fazendo a medição das plantinhas a cada passo, com uma régua que trazia consigo. Um verdadeiro apaixonado pelas plantas!

O grande produtor de vinhos verdes explica que a denominação Vinhos Verdes é assim chamada porque os vinhos são verdes ao invés de maduros, simplesmente. Ele desmistifica toda uma história e conta que em 1356, foi construído um entreposto em Monção, antes mesmo ao do Porto, para transportar vinhos para Inglaterra. Os ingleses encontraram ali vinhos substitutos para os Borgonhas, período no qual o Reino Unido e a França haviam rompido relações. Nessa época a palavra verde nem existia, além do que os vinhos exportados eram tintos, viajavam muito bem e eram chamados de parduscos. O próprio Anselmo elabora um tinto com esse nome, que é um excelente exemplar de vinho verde tinto.

Anselmo afirma que só em 1700 os vinhateiros da região iniciaram um cultivo chamado uveira, conhecido mundialmente como enforcados. A videira era plantada junto às árvores e crescia livremente entrelaçando-se aos ramos. As vinhas atingiam enormes proporções, todavia não amadureciam e os vinhos eram de baixa qualidade devido a pouca maturação. Nasciam assim os vinhos verdes, feitos de uvas verdes e muito ácidas. Atualmente isso já não ocorre, e as vinhas são colhidas com maturidade ideal para proporcionar sabor e frescor aos famosos vinhos verdes.

O Senhor Alvarinho se dedica a esta casta produzindo vinhos de extrema personalidade. Utiliza vários métodos, tal como a fermentação em barricas de carvalho francês de 400 litros ou a maceração com as cascas das uvas, como nos vinhos laranja, já descritos nessa coluna. Ainda, chega a deixar que o vinho estagie sobre os sedimentos da fermentação, sur lies, por longos períodos. Anselmo destaca que os vinhos verdes brancos são secos e de alta acidez, contudo, se em alguns casos apresentar excesso de pétillant ou gás carbônico realmente é algo a se constatar, não é natural. Já degustei muitos vinhos verdes assim!

E mais: ele é adepto da agricultura sustentável. "Nos meus vinhedos praticamos agricultura sustentável e integrada. Não optamos por orgânicos, afinal é sabido que na Europa não há fiscalização eficiente para atestar autenticidade do produto".

Aqui no Brasil Anselmo Mendes presta consultoria à Quinta da Neve (SC) e à Vinícola Hermann (RS), exemplo marcante de seu trabalho é o espumante premiado Lírica.

Muros Antigos, Muros de Melgaço, Parcela Única, Contato, Expressões e Curtimenta são seus rótulos de Alvarinho. Compõem seu portfólio vinhos de Loureiro e Avesso, além dos tintos de Alvarelhão e de Vinhão. Sigo envolvida pela complexidade e mineralidade de seus vinhos! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Provei e indico

Anselmo Mendes Muros Antigos Escolha 2014
Uva: Alvarinho, Loureiro e Avesso
Cor: amarelo palha brilhante12,5ºGL
Nariz: floral e frutado
Boca: seco, acidez exata, estruturado, mineral e longo
R$ 86,80

Anselmo Mendes Muros Antigos Alvarinho 2014
Uva: Alvarinho 12ºGL
Cor: amarelo verdeal brilhante
Nariz: frutos cítricos e mineral
Boca: seco, fresco, bom corpo, complexo
R$ 166,30

Anselmo Mendes Muros Antigos Loureiro 2014
Uva: Loureiro 12ºGL
Cor: amarelo verdeal brilhante
Nariz: frutos cítricos
Boca: seco, acidez, corpo e frutos equilibrados com herbáceos
R$ 96,30

Anselmo Mendes Curtimenta 2011
Uva: Alvarinho 13ºGL (macera com as cascas)
Cor: amarelo ouro brilhante
Nariz: abacaxi, limão, toranja e mineralidade
Boca: seco, encorpado, taninos elegantes, complexo
R$ 222,86

TODOS OS VINHOS NA ENOTECA DECANTER HTTP://WWW.DECANTER.COM.BR

Quentinhas

Boa Mesa
Ano IV - nº 227
Edição e textos: Fernanda Lopes
Diagramação: André Dias
Fotografia: Alexsander Ferraz
E-mail: boamesa@atribuna.com.br