

Jantar harmonizado

O ELO Gastronomia (Rua Goiás, 116) promove na próxima quarta, às 19h30, o primeiro jantar harmonizado em parceria com a Casa Flora. O menu especial da noite foi criado e será executado a quatro mãos. As receitas são do chef executivo do ELO Gastronomia, Eduardo Lascane, e do chef da Casa Flora, Marcelo Giachini, formado pela renomada escola de gastronomia Le Cordon Bleu, de Paris. Todos os pratos serão harmonizados com vinhos da importadora. O valor é de R\$ 170 por pessoa. Reservas: 3322-7007 ou pelo e-mail contato@elogastronomia.com.br.

Boa mesa

Dicas + Receitas + Histórias + Tendências + Ingredientes

Concurso resgata receitas de família

Recheado de emoções, ele fez parte do Outubro Rosa

FERNANDA LOPES
EDITORA

Dentro da intensa programação do Outubro Rosa, para prevenção do câncer de mama, o Instituto Neo Mama e o Memorial promoveram o concurso Um Doce de Família. Dezenove mulheres que passam ou já passaram por tratamento contra a doença prepararam receitas que fazem sucesso em suas famílias, algumas há gerações.

"Muitas delas estavam afastadas da cozinha por conta do tratamento e se viram motivadas a cozinhar e nos presentear com esses quitutes maravilhosos", disse Gilze Francisco, presidente do Neo Mama.

Todas contaram com ajuda de alunos do curso de Gastronomia da Unimonte. Os doces foram preparados na cozinha do curso. "Foi uma troca de experiências e vivências que nossos estudantes tiveram", disse Fátima Duarte, coordenadora da Gastronomia da Unimonte.

As sobremesas foram avaliadas por um júri formado por chefs, professores da área e jornalistas. As três primeiras colocadas ganharam viagens oferecidas pelo Memorial. Denise Gonçalves, que obteve o primeiro lugar, buscou inspiração nas suas origens mineiras e apresentou um bolinho com massa de doce de leite e cobertura de

cream cheese e castanhas. Como prêmio, ela irá para Buenos Aires com um acompanhante.

Dirce Maria Rodrigues Corrêa, que ficou na segunda colocação, reproduziu o doce que é um símbolo do trabalho do Neo Mama. Ele sempre foi feito pela voluntária Aurea Carreira Fino, conhecida como Titi, para ser vendidos nas festas beneficentes e é sucesso absoluto: um bombocado de coco, intitulado Delícia da Titi.

O terceiro lugar ficou com Alice Myasiro, com um bolo de banana com chocolate e castanhas. O concurso teve apoio da Nita e da rede de hotéis Mercure.



ALBERTO MARQUES

As mulheres do Neo Mama tiveram auxílio de alunos de Gastronomia da Unimonte no preparo dos doces

Veja as receitas vencedoras

**Delícia da Dedé, Denise Gonçalves Pampolini (1º lugar)**

Ingredientes: 5 gemas; 400 gramas de doce de leite de qualidade; 2 colheres de sopa cheias de farinha de trigo; cream cheese o quanto baste; castanha de caju picada (xerém); manteiga para untar a forma.

Preparo: bata na batedeira as gemas e acrescente o doce de leite

e a farinha. Preequeça o forno e coloque a massa em forma para muffin (cupcake) já untada. Asse os bolinhos a 200°C. Retire, desenforme e deixe esfriar. Decore com cream cheese e castanha de caju picada e torrada. Pode ser servido simples, ou ainda morno, com uma bola de sorvete de creme.

**Delícia de coco da titia, Dirce Maria Rodrigues Corrêa (2º lugar)**

Ingredientes: 2 latas de leite condensado; 2 xícaras de coco ralado seco; 2 gemas e 1 colher de sopa de margarina.

Preparo: misture tudo muito bem, coloque em forminhas e asse em forno 180°C até dourar.

**Bolo da vovó, Alice Miyasiro Henriques (3º lugar)**

Ingredientes: **massa:** 3 ovos; 2 xícaras de açúcar; 4 bananas; 2 xícaras de farinha de rosca; 3/4 xícara de óleo de milho; 1 colher (sopa) de fermento em pó. **Recheio:** 50g de uvas passas; 200g de chocolate meio-amargo picado. **Cobertura:** 1 xícara de açúcar; 2 colheres (sopa) de canela em pó; 100g de nozes picadas; 100g de castanhas picadas. Preparo: bata primeiramente os líquidos com a

banana no liquidificador e depois junte os secos e bata. Unte uma forma média com margarina e polvilhe açúcar com canela. Coloque metade da massa, as passas e o chocolate e cubra com o restante da massa. Misture todos os ingredientes da cobertura e coloque sobre a massa. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 35 minutos ou até estar assado.

FOTOS FERNANDA LUZ



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Bocelli e seus vinhos toscanos

Santé! O tenor Andrea Bocelli fez turnê pelo Brasil e nos brindou também com o lançamento de seus vinhos por aqui. Participei da degustação e para minha surpresa o próprio Andrea nos deu as boas-vindas ao lado do irmão Alberto.

A Bocelli, hoje Bocelli Family Wines (www.bocellifamilywines.com), foi fundada por Bartolomeu Bocelli, em 1730, e atualmente, após quase três séculos, mantém as raízes da família e sua relação com a terra. Além dos vinhedos cultivam também grãos, criam animais, produzem mel e azeite de oliva. A tradição se faz presente até nos nomes dos seus herdeiros, visto que lá nos idos de 1930, Alcides Bocelli, avô paterno dos irmãos, teria seu primogênito e para não mudar as iniciais que já marcavam o gado decidiu que o menino se cha-

maria Alessandro. Ele seguiu o legado e nomeou seus dois filhos Andrea e Alberto, atuais proprietários e responsáveis pela continuidade, expansão e modernização da empresa.

Localizada na Toscana a Azienda possui vinhas de mais de 70 anos, onde cultivam Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia, Trebbiano, Pinot Grigio e ainda as francesas Cabernet Sauvignon e Merlot.

Degustei e me surpreendi com o branco Pinot Grigio IGT 2013. Com aromas de limão e menta, é um vinho com refrescância marcante, para abusar nos dias ensolarados e nos chuvosos também. Me encantei com o Sangiovese IGT 2013, grande vinho. Pudera, 80% das uvas são vinificadas na 1ª fermentação, enquanto que as 20% restantes são uvas que passam por secagem em

salas ventiladas, para maior maturação, e todas se mesclam na 2ª fermentação, resultando muita estrutura e equilíbrio, além de 33% do mosto amadurecer em carvalho francês por quatro meses. Provei ainda o Sangiovese IGT 2015, o Poggicino IGT 2013 e o Tenor Red IGT 2015. Vinhos de excelência elaborados com muita paixão, à altura do grande tenor.

Na contramão dos vinhos de celebridade, estes têm tradição familiar que, logicamente, aliados à notoriedade de Andrea Bocelli, só os torna melhores ainda. Parece estar no veio dessa família a arte de viver la dolce vita. A CH2A foi a organizadora do evento e os vinhos são trazidos pela ItaliaMais Importadora (www.italiamais.com.br). Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR

Provei e indico



Pinot Grigio IGT 2013
Uva: Pinot Grigio.
Cor: palha brilhante.
Nariz: limão menta flores brancas.
Boca: seco e fresco com 12ºGL equilibrado e saboroso.
R\$ 159,00



Tenor Red IGT 2015 (10% em carvalho francês)
Uva: 34% Cabernet Sauvignon, 33% Sangiovese 33% Merlot.
Cor: rubi intenso brilhante.
Nariz: cereja, cassia, sálvia e chocolate.
Boca: seco, potente com taninos jovens, longo.
R\$ 200,00



Poggicino IGT 2013
Uva: 60% Sangiovese, 20% Canaiolo, 10% Colorino.
Cor: rubi brilhante.
Nariz: frutas vermelhas, damasco, mineral.
Boca: seco, acidez e taninos domados com 13ºGL, persistente.
R\$ 265,00



Sangiovese IGT 2013 (carvalho francês)
Uva: Sangiovese.
Cor: rubi média intensidade, brilhante.
Nariz: frutas vermelhas, tabaco, chocolate toque herbáceo
Boca: seco, acidez e taninos equilibrados com 13ºGL, macio e longo.
R\$ 169,00