

Casa aposta em versões de uma única especialidade: torta

Vô Torta abriu as portas na Aparecida e tem no menu opções salgadas e doces

FERNANDA LOPES
EDITORA

Na pacata Rua Guaibê, bem pertinho do Shopping Praia-mar, abriu as portas recentemente um restaurante especializado em um só produto: torta. No Vô Torta, a estrela do menu recebe toda a atenção e pode ser servida acompanhada de saladas e molhos especiais.

“Não havia em Santos um local com tortas diferenciadas, mais leves, com massa amantegada, sem gordura hidrogenada, e muito recheio”, explica um dos sócios, Igor Morgado, um empresário de sucesso no ramo gastronômico, com a Saluá Esfíhas.

Ele chamou a amiga Mariane Bonura para ser sua sócia. Santista, ela estava trabalhando na cozinha do badalado Costão do Santinho Resort, mas ficou feliz com o desafio e com a volta para a casa. A chef elaborou um cardápio com recheios diferentes, bem fartos e ainda coberturas gratinadas. A fatia custa R\$ 10.

Destaque para a de frango desfiado, com massa tradicional e uma supercamada de cream cheese gratinada com muçarela. Para quem preferir, há a opção low carb, que tem fatias de berinjela no lugar da massa e cobertura de queijo coalho. Os carnívoros vão gostar da de ragu de calabresa com cream cheese, muçarela gratinada e crisp de cebola ou ainda a de carne assada na cerveja desfiada, que vem acompanhada do molho de carne.

Para vegetarianos, há recheios como a de palmito e alho poró com creme de ricota, que tem recheio bem cremoso e saboroso e vem com massa integral, muito leve, ou a de mix de cogumelos na manteiga com cream cheese.

Diariamente, são feitos quatro tipos das nove opções de tortas salgadas e mais duas das sete doces do menu. Para acompanhar, há quatro saladas e quatro molhos que se revezam depen-



Tortas de massa tradicional ou integral podem ser gratinadas e acompanhadas de saladas e sucos



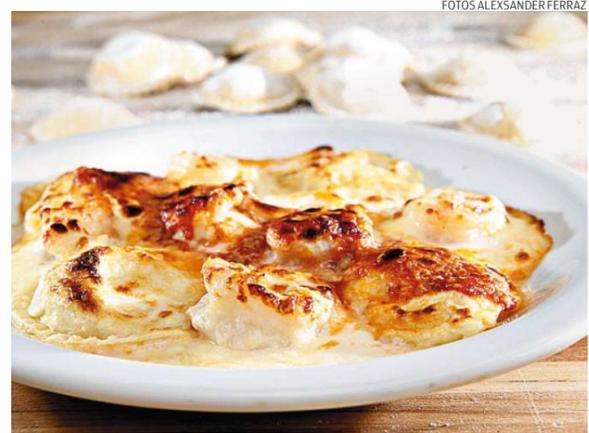
Chef Mariane Bonura e o empresário Igor Morgado são sócios na casa

dendo do dia da semana. “Temos combos para quem quiser comer a fatia de torta com salada e molho (R\$ 18), mais suco (R\$ 26) e mais torta doce e café (R\$ 36)”, diz Igor.

Entre as tortas doces (R\$ 10, a fatia), faz sucesso a Banoffee, com doce de leite e banana, a fatia, a Apple Pie (com maçãs) ou a de chocolate amargo na massa de paçoca. “Aqui, as pessoas podem sair do escritório e ter um momento tranquilo para almoçar em um ambiente confortável”, diz Igor, que incluiu plantas, madeira natural e tijolinhos na decoração, que dão um ar aconchegante.

Para as festas de fim de ano, é possível também encomendar tortas inteiras (de R\$ 39 a R\$ 85, dependendo do tamanho e do sabor).

SERVIÇO: VÔ TORTA (RUA GUAIBÊ, 42, APARECIDA, SANTOS).
FUNÇÃO: DAS 11H30 ÀS 18H, DE SEGUNDA A SÁBADO.



Sorrentino com recheio de salmão e molho de camarões à Rossini



Brownie, morango, chantili, ganache de chocolate e amêndoas

Babbo Américo lança cardápio de verão

DA REDAÇÃO

Os menus sazonais da Cantina Babbo Américo são aguardados pelos clientes sempre que vira a estação. Com o verão se aproximando, Américo Junior desenvolveu receitas leves e coloridas para o cardápio que será lançado hoje.

São quatro novos pratos, que serão servidos só durante o verão. O Sorrentino ganhou recheio de salmão e molho de camarão à rossini (R\$ 158, inteiro e R\$ 103, meio). O molho rossini, que mistura o pomodoro com bechamel, é um dos mais pedidos na casa.

Para os fãs de molho pesto, a pedida será o Talharim com lula, pesto genovese e tomates sweet grape (R\$ 98, intei-

ro e R\$ 64, meio). Os vegetarianos têm a opção do Ravioli verde recheado com muçarela de búfala e molho Pomodoro Basilico, que tem tomate com manjerico (R\$ 95/R\$ 61). “Demos ênfase a pratos leves, massas e também apostamos nos frutos do mar, o muito procurado pelos turistas”, explicou Américo Júnior.

De sobremesa, a Taça Brownie deve fazer sucesso, com brownie, morango, sorvete de chocolate, chantili, ganache de chocolate e amêndoas.

SERVIÇO: CANTINA BABBO AMÉRICO (AV. ANA COSTA, 404), FUNÇÃO: DIARIAMENTE, DAS 11H30 ÀS 15H E DAS 18H30 À 0H. AOS FINS DE SEMANA FICA ABERTO DAS 11H30 À 0H.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Enoturismo num Castello da Puglia

Santé! A Puglia, fica no calcanhar ou mais precisamente, no salto da bota, e é uma das mais produtivas regiões vinícolas da Itália, tendo Bari como capital. Produz-se lá três vezes mais vinho que em toda a Toscana. É certo que muito desse vinho serve para misturas de tintos e brancos, desde o básico espumante até o vermute (bebida alcoólica feita de vinho, ervas, flores, frutas, cascas e especiarias). Aliás, quando falo em vermute registro, desde menina, meu pai bebericando o seu com 3 pedrinhas de gelo e uma rodela de limão. Hoje com seus 90 aninhos mantém o ritmo... lindo!

Muitas são as Denominações de Origem da Puglia; num outro Momento DiVino as elencarei. Importante é saber que as uvas Primitivo (a mesma Zinfandel da Califórnia), Negroamaro (preto amargo), Uva de Tróia e Malvasia Nera são destaque nos tintos densos, potentes, alcoólicos e suculentos. Seus caldos remetem a vinhos espessos que lembram um Porto, uma vez que a região é de clima quente. Nos vinhos brancos as uvas Malvasia Bianca e Bombino Bianco, são destaque, além da Chardonnay.

A Puglia ostenta paisagens espetaculares, turismo de primeira, ainda pouco explorado por brasileiros, entretanto é lá que



Hotel tem o Puglia Culinary Teaching Center com modernas instalações

os italianos costumam desfrutar de lindas praias, entre os mares Jônico e Adriático. É um point!

Recentemente participei da apresentação de um luxuoso hotel boutique da pequeníssima cidade de Ugento, província de Lecce, Salento, na referida Puglia. Um Castello do século 17, cuja construção demorou mil anos para ser finalizada. Uma fortaleza a enriquecer a arquitetura da cidade. Trata-se do Castello Di Ugento (<https://castellodiugento.com>) impecavelmente restaurado, contemporâneo, de última geração. A propriedade está na

família há 22 gerações e pertence atualmente ao casal Diana Bianchi e Massimo Fasanella d'Amore (ele foi o único herdeiro), e juntos fundaram o hotel.

O Castello Di Ugento oferece nove suítes impecáveis, design arrojado, conforto, segurança e tecnologia, sem comprometer o pé direito alto com afrescos barrocos e as antigas muralhas que o cercam. Instalações progressistas e inovadoras destacam o Puglia Culinary Teaching Centre, parceria exclusiva com o Culinary Institute of America, de Nova York, que



Do século 17, construção demorou mil anos para ser finalizada

proporciona curso de culinária pugliese, a cargo da chef Odette Fada. O requintado restaurante Il Tempo Nuovo criado pelo Chef Tommaso Sanguedolce exibe menu de alto padrão além de degustação e harmonização de vinhos. Há também um museu, que além do próprio acervo, abriga exposições e eventos ligados a arte.

Defino o Castello Di Ugento como um local encantado; reúne beleza, conforto, história e cultura, ideal para desfrutar de sua gastronomia aliada aos vinhos Primitivos e outros do sul da Itália, tão apreciados por brasileiros. O preço médio da diária para o casal com café da manhã é R\$ 1.400,00. Salute e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

Tormaresca - Torcicoda Primitivo 2015 IGT, Salento, Puglia, IT

Uva: Primitivo (10 meses carv. francês e húngaro)
Cor: rubi intenso com violáceo
Nariz: framboesa, baunilha, especiarias
Boca: seco, certa doçura, 14° GL, taninos aveludados, equilibrado e suculento
R\$ 199,80 Winebrands Import.
<https://www.winebrands.com.br>



Azienda Vinicola Losito e Guarini - Selezione Luigi Guarini - Primitivo de Manduria 2016 DOC, Puglia, IT

Uva: Primitivo (6 meses em bottis de carvalho)
Cor: rubi intenso com granado
Nariz: frutas maduras, amêndoas e nozes
Boca: seco, 14,5° GL, taninos elegantes, equilibrado, saboroso, final doce
R\$ 149,90 no Laticínios Marcelo
www.laticiniosmarcelo.com.br

