



Champanhe nas areias da Riviera de São Lourenço

Santé! A novidade deste verão está na praia da Riviera de São Lourenço, litoral norte de São Paulo. Carrinhos com champanhe desfilarão na orla da badalada praia.

A novidade começou dia 22 de dezembro de 2019 e vai até o dia 25 de fevereiro deste 2020. Quem estiver curtindo a praia da Riviera na estação mais quente do ano poderá apreciar uma seleção especial de champanhes e espumantes, além, evidentemente, de vinhos tintos, brancos e rosés de diversas nacionalidades vendidos em taças ou garrafas em carrinhos originais.

Entre as opções, estão rótulos consagrados como Veuve Clicquot, Dom Perignon, Taittinger, Perrier Jouët, Moët e Chandon, Barca Velha, Sassicaia, Almadiva e Don Melchor.

A campanha na Riviera, será uma oportunidade única para as pessoas degustarem, em taça e a preços acessíveis, champanhes especiais, vinhos raros e safras premiadas, com a comodidade do serviço de entrega. As taças que serão vendidas durante todo o verão nas praias custam a partir de R\$ 20,00 e as garrafas iniciam com o valor de R\$ 85,00.

Além dos pontos de venda na areia, a Eurovinhos (www.eurovinhos.com.br)



empresa que realiza a ação, oferecerá serviço de entrega em domicílio ou em locais de referência na praia. Para fazer o pedido basta acionar o Wine Zap: (11)

94551-7914 e receber uma Carta de Vinhos digital com inúmeros rótulos para sua escolha, selecionados com todo cuidado pela sommelière da empresa.

Projeto Wine Woman

O projeto Wine Woman é uma idealização e execução de mulheres que compõe o quadro colaborativo da

Eurovinhos e tem como objetivo valorizar o papel exercido pelas mulheres dentro da sociedade, observando o empoderamento feminino no contexto social atual e repassando valores e princípios colaborativos para o nosso público.

Produzido por mulheres, mas não direcionado exclusivamente ao público feminino, o projeto Wine Woman promove diversas experiências onde o vinho é a grande conexão entre pessoas e causas de grande visibilidade em nossa sociedade.

Além de inovar trazendo uma experiência inesquecível para o litoral paulista, a Eurovinhos irá atuar também socialmente na região, destinando parte do lucro das vendas a instituições assistenciais e atribuindo valores de consumo consciente, socioambientais e sustentáveis.

Parte do lucro das vendas será destinada a instituições assistenciais da região.

Com assessoria da CH2A Comunicação a ação promovida pela Eurovinhos e o projeto Wine Woman representam uma experiência única para o verão no litoral paulista. Vou lá conferir.

Até a próxima taça!
momentodivino@atribuna.com.br

DA REDAÇÃO

O verão, que iniciou em dezembro, só terá fim no dia 20 de março. Com dias marcados por altas temperaturas, temos que tomar alguns cuidados, como ingerir bastante líquido e consumir frutas e legumes para repor os nutrientes em nosso organismo. É importante também evitar alimentos picantes, excessivamente gordurosos e indigestos, apostando em um cardápio mais leve que contribua para o equilíbrio de nossas refeições diárias.

Você pode aproveitar a ocasião para aprender novas receitas, com uma alimentação mais equilibrada sem deixar de lado o sabor delicioso dos queijos. Opte pelo Creme de Queijo Minas Frescal, por exemplo, que é rico em fósforo, além de conter vitaminas A e B12. Outras opções são o Queijo Cottage, fonte de cálcio e com baixo teor de gordura e o Creme de Ricota, rico em potássio. Para quem possui intolerância à lactose ou segue dietas com restrições ao açúcar do leite, opte pelas versões Zero Lactose.

Para curtir a estação do jeito certo, prepare entradas ou mesmo pratos principais leves, como a Salada Especial, Salada Primavera e Salada Cremosa. Se você gosta de uma sobremesa, experimente o Pudim de Tapioca com Abacaxi, que acompanha uma fruta refrescante da época. As receitas são da Tirolez.

DICA

Ao incluir queijos nas receitas, o ideal é retirá-lo alguns minutos antes do consumo e separar apenas a parte que será consumida, mantendo o restante da fração sob refrigeração. Já os cremes ficam ainda mais gostosos quando geladinhos, por isso, retirem-os da geladeira na hora de servir. Aproveite o verão cuidando da sua alimentação!

Salada Especial

Ingredientes: 1 embalagem de Creme de Ricota Cremosa (250 g); 1 colher (sopa) de suco de limão (13 ml); 1 colher (sopa) de azeite (13 ml); 1 colher (sopa) de manjeriço picado (7 g); sal a gosto; 1 maço de rúcula (100 g); 12 tomates-cereja cortados ao meio (250 g); 1 maçã em cubos (240 g) e 300 g de frango cozido e desfiado

Preparo: em uma tigela misture, com auxílio de um garfo, o creme de ricota, o suco de limão, o azeite, o manjeriço e sal a gosto. Em uma saladeira, distribua a rúcula, os tomates, a maçã e o frango. Tempere a salada com o molho e sirva como entrada ou acompanhando um frango grelhado.

Rendimento: 10 minutos



RECEITAS

FOTOS DIVULGAÇÃO/TIROLEZ



Salada Primavera

Ingredientes: 1 embalagem de Creme de Queijo Minas Frescal (220 g); 2 colheres (sopa) de azeite (26 ml); 1 colher (sopa) de cheiro-verde picado (7 g); sal; 1 maço de alface americana (100 g); 1 maço de alface roxa (100 g); 1 cenoura grande ralada (220 g) e 300 g de frango cozido e desfiado.

Preparo: em uma tigela, misture bem, com auxílio de um garfo, o creme de queijo com o azeite, o cheiro-verde e sal a gosto, até obter um creme homogêneo. Em uma saladeira, distribua as folhas de alface, a cenoura e o frango. Tempere a salada com o molho e sirva em seguida, como entrada ou acompanhada de arroz integral.

Rendimento: 4 a 5 porções



Salada Cremosa

Ingredientes: 150g de Queijo tipo Gorgonzola; 1 embalagem de Creme de Ricota; 1 maçã; 1 pera; 1 cacho de uvas verdes sem caroço; 1 cenoura ralada; 1 maço de alface americana lavada.

Preparo: em uma saladeira funda, amasse ligeiramente o Gorgonzola e misture-o com o creme de ricota, formando um molho cremoso. Corte a maçã e a pera ao meio. Retire as sementes e corte as frutas em cubinhos. Em seguida, corte as uvas verdes ao meio. Misture as frutas e a cenoura ralada ao molho cremoso, deixe gelar e sirva com a alface. Você pode rechear as folhas maiores e servir acompanhando carnes ou linguiça grelhada.

Rendimento: 6 a 8 porções

Pudim de Tapioca com Abacaxi

Ingredientes: Massa: 1 vidro de leite de coco (200 ml); 1 rama de canela em pau quebrada em pedaços menores; 1 cardamomo ligeiramente amassado; 1 cravo-da-índia; ½ xícara (chá) de tapioca granulada (40 g); 1 embalagem de Cottage Zero Lactose (250 g); 5 colheres (sopa) de açúcar (70 g); 2 xícaras (chá) de coco fresco ralado (170 g). Abacaxi em calda: ½ abacaxi maduro (500 g); 1 xícara (chá) de açúcar (160 g); 10 folhas de hortelã.

Preparo: abacaxi em calda: corte o abacaxi em cubinhos, misture-o com o açúcar e leve em uma panela ao fogo baixo, mexendo de vez em quando até que fique translúcido e forme uma calda rala. Deixe esfriar e, então, junte as folhas de hortelã picadas. Cubra e reserve na geladeira. Massa: aqueça o leite de coco com as especiarias (canela, cardamomo e cravo) para que pegue todo o sabor. Quando ferver, desligue o fogo, retire as especiarias e junte a tapioca para que hidrate no leite de coco (cerca de 30 minutos). Mexa de vez em quando para que os grãos de tapioca se soltem. Quando a massa estiver fria, misture o cottage, o açúcar e o coco fresco. Montagem: posicione 12 aros (4 cm de diâmetro) em uma forma e divida a massa entre eles. Deixe na geladeira por 3 horas para firmar. Antes de servir, coloque a calda fria e decore com uma folha de hortelã.

Dica: você também pode servir essa sobremesa modelando toda a massa em uma forma de pudim (redonda com furo no meio). Para uma receita com menos calorias, use abacaxi fresco e leite de coco light. Corte-o em cubinhos, misture com a hortelã e passe para uma peneira, deixando escorrer o suco por 30 minutos. Para montar, divida os pedacinhos de abacaxi em cada um dos aros e, por cima, pressione a massa, apertando bem com as costas de uma colher. Deixe na geladeira por 3 horas e sirva em seguida.

