

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO

Rua Dom Lara ganha hamburgueria

Via santista, que está cada vez mais gastronômica, fica no Boqueirão

A primeira pergunta que fiz quando dei uma mordida no sanduíche chamado Bluey, da novíssima hamburgueria Cutelo, foi: "O que vou fazer para resistir e não vir comer isso toda hora?". Tem uma combinação com tudo que gosto e com muita técnica: dois hambúrgueres smash, queijo, alface, tomate, geleia de bacon artesanal, gorgonzola cremoso, maionese da casa no pão de brioche selado (R\$ 48). O doce da geleia, o salgado do gorgonzola e a succulência da carne, juntos, formam um trio equilibrado que pede outra mordida.

O cardápio é enxuto, mas tudo foi muito pensado e testado na Cutelo. Isso porque a hamburgueria é o sonho do experiente chef Gui Salvadori. Depois de morar muitos anos em Londres e trabalhar em restaurantes com estrelas Michelin e sob o comando de grandes nomes da gastronomia

mundial, como Daniel Boulud, ele voltou a Santos, passou pela cozinha de alguns restaurantes e vem trabalhando com eventos e como personal chef, o que ainda mantém. "Sempre quis ter um lugar pequeno, onde pudesse acompanhar tudo do começo ao fim e achei esse ponto na Rua Dom Lara que tem se tornado uma rua bem gastronômica, pertinho do Garni, do Pizza di Casabona, do Imakawa Izakaya. Foi perfeito". Seu sócio, João Clarindo, de 21 anos, é um jovem também cheio de vontade de empreender.

No cardápio, há quatro opções de hambúrguer de 180g, succulentos, que são feitos na grelha. Desde o clássico Cheese Burger (R\$ 34) até o queridinho de Gui Salvadori, que é o Chefão (R\$ 56), com o hambúrguer de 180g, queijo, costela desfiada com molho, cebola crispy, pickles, bacon, maionese

da casa no brioche com gergelim. "Esse sanduíche é comum na Inglaterra. Eu gostava muito e fiz minha versão aqui, cozinhando a costela até desmanchar, com um molho bem caprichado".

Há uma opção vegetariana (R\$ 40) e quatro smashes, começando pelo Cutelinho (R\$ 26), que é o famoso pão, carne de 90g e queijo, além do Bacon Melt (R\$ 36), o Big Cutelo (R\$ 40) e o Bluey, que falei no começo.

Entre as porções: fritas (R\$ 17); fritas especiais com bacon, cheddar cremoso, parmesão e cebolinha (R\$ 36); croqueta (feita com a mesma costela desfiada do sanduíche/ 8 unidades - R\$ 32) e nuggets (R\$ 20). De sobremesa, torta de limão (R\$ 15) e musse de chocolate (R\$ 15). "A intenção é sempre colocar coisas novas".

SERVIÇO: CUTELO BURGER (RUA DOM LARA, 105, BOQUEIRÃO, SANTOS). ABRE DE TERÇA A DOMINGO, DAS 17H30 ATÉ ÀS 03H. DELIVERY NO IFODU OU LINK NO INSTAGRAM @CUTELOBURGER.



ALEXSANDER FERRAZ

Bluey tem gorgonzola cremoso e geleia de bacon com dois smashes; Chefão traz hambúrguer (180g) na grelha com costela desfiada no molho, bacon, cebola crispy, pickles e maionese no pão com gergelim

LÂMEN PARA O INVERNO

Uma especialidade oriental que combina muito com o tempo mais frio é o lâmen. O Okumura (Av. Rei Alberto I, 167, Ponta da Praia, Santos) prepara três versões dessa maravilha asiática: Shoyu, Missô ou Porco (R\$ 52 cada). É o macarrão japonês com um caldo feito na casa, moyashi, ovo perfeito marinado, tyashu (porco), naruto (fatias de peixe) e cebolinha. Perfeito para esquentar. Lembrando ainda que o Okumura faz às terças, quartas e quintas o Omakase, que significa "eu confio no chef". É um jantar em que o sushiman prepara surpresas para o cliente com ingredientes como bluefin, ovas, salmão trufado, vieiras etc. Experiência bacana e exclusiva (R\$ 600 por pessoa). A casa abre todos os dias das 18h às 23h e sábados e domingos também das 12h às 17h. Inf.: 3877-9194.



TAINHA NO PARU

O Paru, do chef Dário Costa, também está participando do Festival da Tainha, que acontece até este mês no Mercado de Peixes, na Ponta da Praia, em Santos. Nas peixarias, o quilo da tainha fresca está sendo vendido a partir de R\$ 12,99. Instalado no mezanino do Mercado, o restaurante Paru tem a tainha servida inteira, assada na folha de bananeira e recheada com farofa de banana (R\$ 178 para duas a três pessoas). No Açogue do Mar, que fica anexo, a tainha temperada pelo chef custa R\$ 28 para ser assada em casa.



ROBERTA TORRE, MADALENA BRIGADEIROS

Osteria Santos Sabores (R. Dom Lara, 65, Boqueirão, Santos)
"Como uma boa descendente de italianos, sou apaixonada pelas massas frescas e risotos. O que mais gosto é o de limão siciliano com salmão. De entrada, adoro a croqueta de pernil"

D'Boa Sushi (R. Cons. Lafayette, 68, Embaré, Santos)
"Peço muito o Poke 7 e o Banchá com gengibre e limão, superdigestivo, além de ter double alguns dias"

Guadalupe (R. Tolentino Filgueiras, 81, Gonzaga, Santos)
"Indico o Nachos com machacas para



comer e o drinque Mojito, deliciosos"

Boteco Seu Costa (R. Paraíba, 56, Pompeia, Santos)
"Cerveja gelada. Amo a Panceta recheada, supercrocante, e o caldinho de feijão não tem igual. Adoro o clima de boteco familiar"

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Miolo lança coleção Sete Lendários safra 2022

A coleção os Sete Lendários Miolo Safra 2022 foi oferecida em grande noite, com jantar harmonizado, no qual o enólogo Adriano Miolo apresentou suas criações. Essa é a terceira edição do kit Lendários. A primeira nasceu em 2018 e a segunda, em 2020. Ela só é possível em safras excepcionais nos quatro terroirs da vinícola brasileira. "A safra 2022, assim como as de 2018 e 2020, superou todas as expectativas nos quatro terroirs. Por isso, precisa ser celebrada da melhor forma: elaborando vinhos históricos para serem apreciados daqui a dez ou 20 anos", diz Adriano Miolo.

Miolo Merlot Terroir
Vinícola Miolo, do Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves (RS)
Posso dizer que é um ícone que nasce de quatro vinhedos. Este é um ícone da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (D.O.V.V.), pois as uvas selecionadas nascem de vinhedos nos municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul, que integram a região demarcada do Vale dos Vinhedos. Esta é a 10ª edição deste vinho, lançado somente nas safras de 2004, 2005, 2008, 2009, 2011, 2012, 2015, 2018 e 2020. Miolo Merlot Terroir é a expressão do selo D.O.V.V. O vinho amadureceu por 12 meses em carvalho francês e envelheceu engarrafado nas caves da Miolo até seu lançamento.

Miolo Testardi Syrah
Vinícola Terranova, do Vale do São Francisco, em Casa Nova (BA)
É um símbolo que vem do sertão. A Miolo fez nascer um tinto estruturado no sertão nordestino, abençoado pelas águas do Velho Chico. Testardi em italiano significa teimoso e remete à obstinação e à persistência, demonstrando que é possível cultivar uvas e fazer grandes vinhos neste local hostil, mas que alimentado pelo Rio São Francisco é capaz de produzir vinhedos em meio ao semi-árido. Na Terranova, duas safras anuais são colhidas graças ao sistema de gotejamento com as águas do Rio São Francisco. A casta Syrah, já consolidada na região, demonstra todo o poder deste terroir.

Miolo Quinta do Seival
Vinícola Seival, da Campanha Meridional, em Candiota (RS)
Sabor de Portugal no Brasil. A Miolo, no ano 2000, apostou e concretizou a vontade de cultivar castas portuguesas em Candiota, na Campanha Meridional Gaúcha. O resultado é o Quinta do Seival Castas Portuguesas. No nariz, a elegância da Touriga Nacional. Na boca, a potência da Tinta Roriz (Tempranillo na Espanha). Ideal para guarda, tem 15º GL, é um bi-varietal que equilibra os atributos das duas castas. As 26 mil garrafas enumeradas expressam sua complexidade aromática e gustativa do terroir da Campanha. Com alto potencial de envelhecimento, amadureceu por 12 meses em barricas de carvalho francês. Premiadíssimo em

mais de dez países, é um dos primeiros rótulos brasileiros elaborado com variedades portuguesas no Brasil, com passagem por barricas de carvalho.

Miolo Vinhas Velhas Tannat
Vinícola Almadén, da Campanha Central, em Santana do Livramento (RS)
Filho da terra, do tempo e do homem. As vinhas têm 46 anos. O vinhedo de uvas finas é o mais antigo do Brasil, um patrimônio que já se transformou em milhões de litros de vinho e que segue sua jornada atravessando o tempo, desafiando o homem com a bênção da terra. Aprendendo com o terroir da Campanha Central, em Santana do Livramento, a Miolo aprimorou sua habilidade e gerou ali um dos Sete Lendários, que retrata a cultura de vinhas velhas da Europa. O solo arenoso-argiloso de topografia plana com leves ondulações e um clima quente e subúmido, com longas horas de sol, é o ambiente perfeito para o cultivo da Tannat, que conduzida em espaladeira (goblet, sem estacas) se sobressai, elevando o DNA da região para este tipo de casta. Assim, a planta concentra açúcares e matéria corante, elevando a carga tânica. A colheita é manual e seletiva com controle de produção de 1 quilo por planta, chegando a 3 toneladas por hectare. O vinho retrata a excelente adaptação da Tannat na Campanha Central, elaborando de um vinhas velhas nos moldes europeus.



DIVULGADO

AGENDA

Sexta-feira tem a 5ª edição do Encontro de Queijos e Vinhos, da Vinhos e Tais. Mais de 40 rótulos de vários países, acompanhados de queijos, frios, patês, antepastos e caldos.
Local: Centro Espanhol de Santos (Av. Ana Costa, 286).
Convites: R\$ 140,00.
Informações: (11) 99921-2161 e (13) 92000-6858.

Sauvignon 2022 é o varietal mais icônico da jornada de quase 35 anos da vinícola.

Miolo Lote 43
Vinícola Miolo, no Vale dos Vinhedos (RS)
Foi criado para homenagear o patriarca da família, Giuseppe Miolo, que chegou ao Brasil em 1897 e se instalou na Serra Gaúcha, exatamente no Lote 43 da Vila Leopoldina, coração do Vale dos Vinhedos. O Miolo Lote 43 é emblemático. Tanto é que o rótulo foi lançado nas safras 1999, 2002, 2004, 2005, 2008, 2011, 2012, 2018, 2020 e 2022. Este vinho é a representação da história da família Miolo. Ele simboliza o legado dos imigrantes, passado de geração em geração e que se mantém vivo. A partir deste vinho, a Miolo criou grandes ícones e viveu importantes momentos, transformando a empresa na maior produtora de vinhos finos do país, chegando a mais de 30 países de todos os continentes e acumulando mais de mil premiações internacionais. O caminho para se chegar a este resultado é preciso. Lote 43 é o grande ícone do Vale dos Vinhedos, e a sua 10ª edição revela a excelência da safra 2022.

foi quando a República Rio-Grandense foi proclamada, nos Campos dos Meneses, onde hoje está instalada a Vinícola Seival. E é lá que nasce o melhor Cabernet Sauvignon varietal já elaborado pela Miolo. Para um vinho emblemático que nasce do solo do bioma presente na fronteira Sul do país, um nome também único. Baio Sebrumo era o nome do cavalo montado pelo general João da Silva Tavares, na Batalha do Seival. A batalha, que marcou a história dos gaúchos, durou dez anos. O Miolo Sebrumo Cabernet

O kit Lendários Safra 2022 vem em caixa de madeira. Pode ser encontrado na www.miolo.com.br/vinhos ou pelo telefone 0800-9704165. O valor médio é de R\$ 2.300,00.

Vivas ao vinho brasileiro! #comprevinhogauchoo #bebavinhogauchoo Até à próxima taça!

MOMENTO DIVINO NA TRIBUNA.COM.BR @CLAUDIAENOMIGOS



CLAUDIA G. OLIVEIRA É SOMMELIÈRE

Os favoritos do Babbo!

COUVERT DE ENTRADA

FILET À PARMEGIANA

Siga o Babbo em Av. Ana Costa, 404 • Gonzaga • Santos

Delivery: 3302.0951 • 3284.5999 ou pelo QRCode

ESTAMOS COM PROMOÇÕES EM NOSSO BUFFET MÓVEL, ENTRE EM CONTATO PELO WHATSAPP PARA APROVEITA-LAS.

Menu deste domingo

- Arroz cremoso de abóbora com camarões grelhados e batata palha, finalizado com camarão pistola. **INDIVIDUAL R\$65 | DUPLO R\$125**
- Escalope de mignon ao molho madeira, acompanhado de arroz branco e legumes na manteiga. **INDIVIDUAL R\$55 | DUPLO R\$105**
- Filé de Linguado ao molho de camarão com arroz branco e purê de banana da terra. **INDIVIDUAL R\$58**

13 99148.9560 | 13 99116.0771 | @amarcozinhaautorai

APENAS DELIVERY | 11h ÀS 14h30 | QUANTIDADE DE PRATOS LIMITADOS, FAÇA SUA RESERVA