

## BOA MESA



**Sandra Baccarat (Barkanas 53)**  
À frente do impecável Barkanas 53 (Rua Azevedo Sodré, 53, Boqueirão), Sandra Baccarat se destaca por sua cozinha sofisticada e autoral. Com anos de experiência, ela se destacou fazendo impecáveis pães de mel do que se tornou uma grife em Santos, a Florentinos. Ela sempre traz coisas novas, como a forma em que serve sua comida no bufê do restaurante, que mais parece uma obra de arte. Alia técnica, talento e criatividade no seu bufê diário.



**Katia Lopes (Casa da Villa)**  
Chef do charmoso Casa da Villa (Rua Prudente de Moraes, 45, Vila Mathias), Katia Lopes é conhecida por sua cozinha afetiva, que resgata memórias e sabores caseiros com um toque contemporâneo e muita técnica. Seu restaurante se tornou referência na gastronomia local. Ela se inspira diariamente indo às compras, garimpando ingredientes frescos e conhecendo seus fornecedores e clientes.



**Maísa Campos (Casa 147)**  
Comandando a Casa 147 (Rua Tocantins, 147, Gonzaga), Maísa Campos imprime sua identidade em cada prato da sua loja que tem o conceito take away, ou seja, levar para casa. Sua proposta um ingredientes frescos, técnica e afeto, conquistando os paladares mais exigentes. Maísa ganhou o primeiro reality de culinária brasileiro, o Cozinha em Ação, da GNT. Depois, especializou-se na Cordon Bleu de Paris.



**Agnes Rotava (Restaurante Sabores da Terra)**  
A chef Agnes Rotava consegue misturar os sabores espanhóis com os brasileiros de forma magistral. No restaurante Sabores da Terra (Rua Espírito Santo, 9, Campo Grande), ela combina tradição e inovação para oferecer pratos que exaltam a cultura gastronômica dos dois países, com uma visão feminina de acolhimento e cuidado, que é percebida em cada detalhe.

## Um viva a elas

Personalidades femininas fazem a diferença na gastronomia ao criar pratos e formar talentos

**FERNANDA LOPES**  
DA REDAÇÃO

No Dia Internacional da Mulher, é essencial reconhecer e valorizar o talento e a dedicação das profissionais que fazem a diferença no cenário gastronômico da Baixada Santista. Seja comandando restaurantes, inovando na cozinha, formando novos talentos ou trazendo sabor para a mesa dos clientes, essas mulheres são verdadeiras inspirações. Conheça só algumas dessas (há muitas outras) personalidades femininas que vêm transformando a gastronomia da região com suas histórias e trajetórias. A gastronomia da região tem um toque especial graças a essas mulheres talentosas.



**Beatriz Salles (Garni)**  
Da nova safra de talentos, Beatriz Salles, ou Bia Salles, já está consolidada como um importante nome na gastronomia regional com seu impecável e inovador Garni (Rua Dom Lara, 88, Boqueirão). Ela traz uma abordagem autoral e criativa, refrescante para a cena. Seu trabalho é pautado pelo equilíbrio de sabores e pela técnica apurada.



**Virginia Costa (Majur e WineBar Laticínios Marcelo)**  
Virginia Costa comanda os restaurantes Majur (Rua Goiás, 116, Gonzaga) e Wine Bar Laticínios Marcelo sempre com um sorriso e um batom vermelho na boca. Com um olhar apurado para harmonização de sabores e vinhos, ela proporciona experiências gastronômicas sofisticadas e inesquecíveis. Desde a faculdade de Gastronomia se destacava. Venceu o concurso da Revista Gula de chef revelação e continua surpreendendo com suas criações.



**Vivian Brum Cantarelli (China in Box)**  
Empresária do ramo gastronômico, é proprietária da franquia China in Box em Santos. Sua história na rede começou há muito tempo. Aos 20 anos, Vivian foi trabalhar na área administrativa. Em 2003, assumiu a gerência geral de uma nova loja e nasceu a vontade de empreender. Veio para Santos e hoje está na Rua Gastronômica Tolentino Figueiras. Inclusive, ela foi uma das fomentadoras da ideia de transformar a via e torná-la temática.



**Roberta Torre (Madalena Brigadeiros)**  
Ela foi uma pioneira e montou a Madalena Brigadeiros (Rua Machado de Assis, 316, Boqueirão) há mais de 10 anos, quando as primeiras brigadeiras começaram a despontar em São Paulo e logo foi um sucesso. Tanto é que teve que mudar no primeiro ano de uma loja para uma casa mais ampla, onde está até agora. Desde então, muitas toneladas de leite condensado depois, a chef Roberta Torre incluiu no menu criações, todas inspiradas no docinho autenticamente brasileiro.



**Michele Leiko Uemura**  
Responsável por formar novos talentos, a professora Michele Leiko Uemura é coordenadora do curso de Gastronomia da UniSantos e da pós-graduação da universidade. Sua atuação é fundamental para o desenvolvimento da gastronomia na região, unindo teoria e prática. É uma defensora dos produtos e técnicas regionais, como os peixes não comerciais, e incentivadora do restaurante-escola Estação Bistrô, capacitando jovens em situação de vulnerabilidade.



**Vanessa Andrade (Restaurante Gaia)**  
A chef Vanessa comanda o Gaia Gastronomia (Rua Oswaldo Cruz, 412, Boqueirão). Guiada pelos ensinamentos das mulheres da família, como ela sempre diz, Vanessa imprime no restaurante a vocação de reunir em volta da mesa e servir. A chef aposta em uma culinária saudável e sustentável, priorizando ingredientes frescos e receitas equilibradas. Sua proposta gastronômica tem atraído um público fiel. É também engajada nas temáticas feministas.



**Maria de Fátima Duarte**  
Com uma trajetória consolidada na Educação, a professora Maria de Fátima Duarte é coordenadora do curso de Gastronomia da São Judas/Unimonte. Sua dedicação à formação de profissionais qualificados tem um impacto significativo no setor. Muitos talentos regionais saíram das suas salas, como Dário Costa. Está permanentemente incentivando o estudo e o conhecimento dos ingredientes e da história da culinária regionais.

## Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière



## A mulher no mundo do vinho

Santé! O dia 8 de março celebra o Dia Internacional da Mulher. A data simboliza a luta das mulheres por igualdades, direitos e contra a violência. É um momento oficial para que sejamos enaltecidas e homenageadas. Firmes, continuamos na luta, desejando que esta data não seja mais necessária, uma vez que o ideal é a igualdade dos valores humanos, independente de quaisquer fatores, sejam eles gênero, raça, credo ou ideologia.

No mundo do vinho, a mulher sempre desempenhou papel importante, como habitualmente enfatizo nesta coluna. Vinhateiras, agricultoras, enólogos, sommelières, jornalistas, influencers, confeitarias e enófilas são protagonistas na divulgação do vinho, que traz em cada rótulo histórias diferentes e intensas. Destaco mulheres fortes, desbravadoras e conquistadoras que fizeram história no universo do vinho.

Uma delas é Barbe-Nicole Ponsardin (1777-1866), a Veuve Clicquot, que em 1798 inovou criando o processo de purificação do espumante usado até hoje, transformando um champagne opaco e turvo, na bebida límpida e brilhante de hoje.

Antônia Adelaide Ferreira (1811-1896), a Dona Ferreirinha, de Portugal, foi uma das mulheres de maior destaque do século 19. Viúva aos 33 anos, a rainha do Douro empreendeu e transformou o mercado de vinhos do Porto.

A também viúva Lily Bollinger, em 1961, fez de seu champagne o mais famoso e requisitado da época, graças à sua perspicácia, dinamismo e tino publicitário. Ela costumava dizer em suas entrevistas: "Só tomo champagne quando estou feliz ou quando estou triste. Às vezes, be-

bo quando estou só, mas quando tenho companhia considero obrigatório. Eu me distraio com champagne quando estou sem fome, e bebo se estou faminta. Fora isso, nem toco nele, a menos que esteja com sede".

Há exatos 13 anos, fui entrevistada neste mesmo jornal por Fernanda Lopes, minha amiga e editora deste suplemento Boa Mesa. E faço questão de transcrever suas palavras introdutórias, de tão atuais: "Foi-se o tempo em que as adegas e enotecas eram locais só de homens. As mulheres são cada vez mais numerosas nesse universo e, como vem acontecendo, em outras áreas de atuação, têm se especializado e se tornado também referências".

Sem dúvida as mulheres atuam hoje em cargos de liderança, produzindo, vendendo, comprando, repercutindo, popularizando o vinho, e o objetivo é a igualdade total de gênero no setor vitivinícola.

O Dia Internacional da Mulher é um marco na luta das mulheres pela afirmação de sua dignidade e contra todas as formas de violência e discriminação. No mundo globalizado, a evolução desse marco já é realidade. Alçamos muitos degraus, entretanto o dia 8 de março, reconhecido e estabelecido pela ONU em 1977, é uma data tanto para enfatizar as conquistas quanto para discutir as discriminações e violências morais, físicas e sexuais que muitas mulheres ainda sofrem. Nesta data, cabe a nós e a toda a sociedade impedirmos retrocessos que ameacem o que já foi alcançado em diversos países.

Até a próxima taça!

MOMENTO DIVINO@ATRIBUNA.COM.BR  
@CLAUDIAENOMIGOS

## PROVEI E INDICO

José de Sousa Artisanal  
2023, Reguengos de  
Monsaraz, Alentejo, PT  
**Uva:** 73% Sauvignon  
Blanc, 22% Verdejo e  
5% AntãoVaz  
**Cor:** limão verde límpido  
e brilhante (12,5º GL)  
**Nariz:** lima, maçã, pera,  
toque herbáceo  
**Boca:** seco, leve, acidez  
bem integrada às frutas,  
refrescante  
**Preço:** R\$ 89,99



Fabre - Phebus  
Malbec Reserva  
2023, Mendoza, AR  
**Uva:** Malbec (60% estágio  
de 12 meses em carvalho)  
**Cor:** rubi intenso com  
violáceos (14º GL)  
**Nariz:** amora, ameixa,  
violeta, especiarias e  
toque tostado do carvalho  
**Boca:** seco, corpo médio+,  
taninos sedosos e fruta  
madura, equilibrado  
**Preço:** R\$ 89,99