

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO

APROVEITE A TEMPORADA DE CAMARÃO

Ele está com melhor preço e rende muitas receitas deliciosas

O Mercado de Peixes da Ponta da Praia, em Santos, realiza até hoje o Festival do Camarão Cinza, com o crustáceo sendo comercializado com preços a partir de R\$ 29,99 o quilo.

O festival é organizado pelos 20 permissionários do mercado. Além do desconto

no valor dos camarões, cada box ainda poderá disponibilizar promoções de outros frutos do mar.

O camarão cinza é da mesma espécie do rosa, mas com tonalidade mais opaca e menos carne. Fonte de proteínas e aminoácidos, ele contém ômega 3 e 6, além

de nutrientes como cálcio, potássio, sódio, fósforo, ferro e zinco e vitaminas do complexo B. Na hora de escolher, prefira os firmes e de cheiro agradável. Fácil de cozinhar, é ideal para risotos, molhos, casquinha, massas, bobó, farofa, recheios. Anote duas receitas.



ALEXSANDER FERRAZ

ESPAGUETE CÍTRICO COM CAMARÃO, RESTAURANTE DONA ANGOLA

Ingredientes
500g de espaguete cozido al dente; suco de 2 limões-taiti e raspas da casca de 1 limão (só a parte verde); 2 colheres (sopa) de manteiga; 100 gramas de farinha panko ou farinha de rosca grossa; 100 gramas de bacon picadinho; 600 gramas de camarão cinza limpo; 4 dentes de alho picados; sal e pimenta moída a gosto.

Preparo
Em uma frigideira, frite bem o bacon em fogo baixo até dourar. Reserve. Na gordura do bacon, acrescente a

farinha panko e o bacon e mexa até ficar crocante. Reserve. Em uma frigideira, refogue o alho em metade da manteiga, acrescente o camarão temperado com sal, pimenta e metade do suco de limão. Quando o camarão começar a mudar de cor, já acrescente o macarrão cozido al dente, o restante do suco de limão, uma concha da água do cozimento do macarrão e 1 colher de manteiga. Tempere com pimenta moída a gosto. Misture e coloque, por fim, as raspas de casca de limão. Para servir, enrole o macarrão em um garfo grande, coloque o camarão e a farofinha por cima.



ALEXSANDER FERRAZ

GRATINADO DE CAMARÃO COM PALMITO, LÍGIA VILLAVERDE

Ingredientes
1 kg de camarão rosa; 1 vidro pequeno de palmito; 2 dentes de alho; 2 cebolas picadas; salsa; 1 colher (sopa) de azeite; 1 copo de leite (250 ml); alcaparras a gosto; 2 colheres de sopa de farinha de trigo; 1 caixinha de creme de leite; 250g de catupiry; 300 ml de molho de tomate; sal a gosto; suco de 2 limões e parmesão ralado a gosto.

Preparo
Lave bem os camarões, adicione os limões e deixe marinando por 10 minutos. Em uma panela coloque azeite, alho, cebola e deixe dourar. Adicione os camarões e refogue por alguns minutos, até que ele mude de cor. Retire os camarões e reserve. Nesse refogado, adicione o molho de tomate, as alcaparras e deixe reduzir. Em seguida, coloque o leite,

a farinha de trigo diluída em um pouco de leite e junte ao molho. Engrosse um pouco em fogo baixo. Acrescente o requeijão, um pouco de catupiry, o creme de leite, os camarões e o palmito em rodelas ou picados. Distribua em uma travessa refratária, cubra com o restante do catupiry e o parmesão ralado. Leve ao forno preaquecido a 180°C até que gratine (cerca de 15 minutos).

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Chile mantém liderança no mercado brasileiro

Santé! O vinho chileno permanece líder no mercado brasileiro. Sim, há mais de 20 anos eles são os mais importados para o Brasil. Com terroirs muito distintos, que vão da Costa aos Andes, o Chile se diferencia, inclusive, por elaborar vinhos no deserto. O Brasil ocupa o 4º lugar de destino dos rótulos chilenos. Na 1ª posição está a China, seguida por Reino Unido em 2º lugar e Estados Unidos nas 3ª posição.

Para enfatizar o Chile como produtor de bebidas de alta gama, premium e sustentáveis, o Wines of Chile reuniu profissionais do setor no Rosewood Hotel, em São Paulo, onde participou da master class e provei diversos rótulos.

O evento WOC 2024 destacou o tema Taste the Untamed, vinhos de terroirs indomáveis, traduzindo a diversidade, a tradição e a inovação da indústria vitivinícola chilena. A master class ofereceu aos degustadores um painel de 15 rótulos de regiões diversas, todos elaborados com técnicas de viticultura mais sustentáveis, sendo alguns advindos de terras mais inóspitas, antes indomáveis, vencidas pelo cuidado ao planeta e resultando em vinhos de alta qualidade.

A aula foi muito bem conduzida por Paulo Brammer, especialista em vinhos, com graduações em inúmeras academias internacionais e sócio da importadora Berkman Wine Cellars

Brasil. Conversei com Brammer, que destacou a presença dos vinhos chilenos em território brasileiro.

“O Chile é um mercado consolidado no Brasil com 40% de market share (fatia ou cota do mercado), mas temos que considerar a Viña Concha Y Toro, que representa quase metade desse percentual. Obviamente, considerando sempre o preço de entrada, e talvez aí o maior sucesso, o país lidera por dois fatores: participação atuante da Concha Y Toro e a competitividade de valores. Eles batalham pelas prateleiras no varejo de modo geral, com preços econômicos e competitivos”.

Outro ponto destacado por Brammer como essencial para entender a liderança chilena no Brasil é o aumento da qualidade e da diversidade na produção. “Os brancos estão muito melhores, de alta gama, e ainda novas regiões vêm sendo exploradas com mais expertise. Seus enólogos têm diplomas internacionais, com nível de confiança muito maior, mais adaptados às técnicas e renovações na enologia. Fatores que fortalecem a qualidade e avanço, provando uma tendência mais moderna, mais europeia”.

Destaco a seguir os rótulos pelos quais me encantei. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS



FOTOS DIVULGAÇÃO

Paulo Brammer conduziu a master class e falou das estratégias e da qualidade dos vinhos chilenos

PROVEI E INDICO



Toro de Piedra Diamnte Clarette 2021 Maule e Curicó CL
Uva: 85% Syrah 15% Chardonnay (13º GL)
Cor: rosa claro brilhante
Nariz: framboesa, casca de tangerina e laranja, cedro,
Boca: seco, vivaz, corpo médio+, intenso e saboroso
Preço: R\$ 380,00 na Basso Vinhos e Espumantes



Invina Secano Tempranillo 2020 Maule CL (amadurecimento 24 meses carv. americano e francês)
Uva: Tempranillo (14º GL)
Cor: vermelho púrpura intenso
Nariz: cereja e ameixa maduras, notas de couro, baunilha e tabaco
Boca: seco, ácido perfeito, taninos sedosos, elegante
Preço: R\$ 180,00 na La Charbonnade



Vinos C-PP Carignan 2022, Maule CL (sem importador) (30% carv francês, 50% cubas de concreto, 20% ovos de concreto)
Uva: Carignan (14º GL)
Cor: vermelho púrpura intenso
Nariz: frutas vermelhas e pretas, floral e mentolado
Boca: seco, vivaz, frutado, notas tostadas, taninos macios, longo
Preço: sem importador no país



Emiliana Coyam Cosecha N20 Ed Limitada 2020, Colchagua CL (Amadurecimento em carvalho, foudres e ovos de concreto e envelhecimento por 14 meses na garrafa)
Uva: Syrah, Carménère, Carignan, Grenache, Merlot, C.Sauvignon, Mourvedre, P.Verdot, Malbec, Tempranillo
Cor: rubi intenso (14º GL)
Nariz: frutas pretas, flores, notas balsâmicas, especiarias
Boca: seco, vibrante, corpo médio+, taninos aveludados, elegante e muito equilibrado
Preço: R\$ 336,00 na La Pastina



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE

FEIRA DE VINHOS

Nesta terça-feira, das 18h às 21h, o Restaurante São Paulo (Rua Carlos Afonseca, 4, no Gonzaga), realiza Feira de Vinhos com mais de 50 rótulos de 12 produtores de seis países que poderão ser degustados. O convite custa R\$ 110, sendo que R\$ 50 são revertidos em compra de vinho. Informações pelo WhatsApp (13) 3284-4959.

JANTAR HARMONIZADO

Na próxima sexta, a Osteria Santos Sabores promove uma experiência enogastronômica em parceria com o sommelier Fernando Fernandes, do Vinho e Tais. O jantar harmonizado com menu do chef Danilo Rocha será servido em cinco tempos. Ele começa com Ceviche de Peixe Branco, harmonizado com o vinho peruano Intipalka Sauvignon Blanc. Em seguida, o primeiro prato destaca o Risotto de Limão Siciliano com o italiano Esperanto Pinot Grigio. O segundo prato é Mezza Luna de Bacalhau, harmonizado com o Langhe Terra Barbera Doc.

PETISCARIA PRORROGADA

O Festival Petiscaria foi prorrogado e agora é possível votar no melhor petisco de Santos em 20 bares e restaurantes da Cidade até o dia 17 de novembro. Para isso, basta ir em algum dos locais participantes, experimentar o quitite que faz parte do concurso e depois avaliar pelo QR Code que estará à mesa. O Festival tem apoio do Sindicato dos Bares, Restaurante e Hotéis da Baixada Santista. No site www.tribuna.com.br tem a lista de petiscos e locais.



FOTOS DIVULGAÇÃO

DELÍCIAS GOURMET

Além dos clássicos Panettone e Chocottone tradicionais na versão de 500g, ambos por R\$ 52,90, a Bauducco lançou este ano o Panettone Damasco, Uva-Passa Branca e Mel de Laranja (500g a R\$ 69,90), que tem uma cobertura de confeitos açucarados que promete agradar. Os amantes de chocolate contam com um lugar especial à mesa e dois lançamentos: o Chocottone Baci Perugina (550g a R\$ 99,90), feito com massa escura com chocolate, gotas de chocolate meio-amargo, cobertura de chocolate meio-amargo e avelãs picadas, e o Chocottone Speculoos (550g a R\$ 99,90), que vem com recheio de caramelo e especiarias, gotas de doce de leite e cobertura de chocolate branco. Há ainda Chocottone Blueberry, Cranberry e Cereja Amarena (750g a R\$ 109,90), também com cobertura açucarada e em uma linda caixa presenteável. Essas versões também podem ser encontradas em latas (R\$ 129,90). Na linha Milano, destaque para o de limão siciliano (R\$ 109,90 em caixa de presente). Outro destaque é o Panettone Ricetta Originale Luigi Bauducco. Feito artesanalmente com ingredientes como a farinha italiana, frutas cristalizadas especiais, ele tem um sabor único e será vendido em edição limitada, a partir de 8 de dezembro (1.5kg a R\$ 399,90).

Que tal uma lasanha hoje?

LASANHA NAPOLITANA

LASANHA DE BERINJELA
OPÇÃO VEGETARIANA

CANTINA Babbo América

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

Delivery: 3302.0951 • 3284.5999 ou pelo QRCode