

Receita com salmão para 'secar' os chilenos

Cezar Takahashi preparou o prato com o peixe importado do Chile, que pode ser uma entrada ou um petisco para assistir ao jogo

FERNANDA LOPES
EDITORA

Amanhã o Brasil enfrenta o Chile em um jogo onde só a vitória interessa. Então, para dar uma ajudinha, que tal preparar uma receita especial, criada pelo chef sushi-man Cezar Takahashi, do Kanoa Temakeria e Bistrô?

Ela leva um dos principais produtos exportados pelo Chile: o salmão. O país é o segundo maior produtor mundial do peixe, atrás somente da Noruega, e responsável por praticamente todo o salmão que chega ao Brasil.

O consumo de salmão no mundo triplicou desde os anos 1980 e o Brasil é um dos mercados que mais crescem. A importação brasileira do peixe ficou nove vezes maior entre 2000 (7.300 toneladas) e 2012 (63.300 toneladas), segundo dados da FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura). O Brasil é o terceiro principal comprador do salmão chileno, ficando atrás de EUA e Japão.

O chef Cezar, que é neto de pescadores, trabalha muito com o salmão, peixe favorito entre os apreciadores da culinária japonesa. O temaki com cream cheese é o campeão de vendas, mas o de salmão com chips de alho-poró ou com pimenta coreana também fazem sucesso.

Ele criou essa receita aproveitando o sabor único da endívia, que contrasta com o salmão e o cream cheese. Ele pode ser a sua entrada para o almoço de amanhã. "É contemporâneo, leve e saudável".

SERVIÇO:
KANOA TEMAKERIA (RUA JANUÁRIO DOS SANTOS, 217, APARECIDA, SANTOS).
FESTIVAL NO ALMOÇO DE TERÇA A DOMINGO (R\$ 32,00) E JANTAR À LA CARTE DE TERÇA A DOMINGO.



Endívias recheadas, Cezar Takahashi



Ingredientes: **molho tarê:** 150ml de shoyu; 1 maçã sem semente; 2 cebolinhas; 50g de gengibre e 2 colheres (sopa) de mel.
Endívias recheadas: folhas de endívias soltas e higienizadas; 300g de salmão fresco cortado em cubos; 2 colheres (sopa) de cream cheese; 2 cebolinhas picadas; 1 alho-poró cortado em tirinhas finas.

Preparo: **molho:** em uma panela, coloque shoyu, maçã, cebolinha e o gengibre. Ferva por 30 minutos. Coe e volte à panela. Adicione o mel e ferva até dar o ponto de molho. Reserve. **Chips de alho-poró:** frite as tiras de alho-poró em óleo quente. Depois de frito, adicione uma pitada de sal.

Recheio: misture o salmão cortado em cubos, a cebolinha picada e o cream cheese. Reserve.

Montagem: recheie as endívias com o salmão misturado, coloque o molho por cima e por último o alho-poró. Sirva frio.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Brasil na Copa e Chile no copo

Santé! Segundo um antigo ditado chileno, quando Deus fez o mundo, juntou um pouquinho de tudo o que havia sobrado – montanhas, desertos, mares, geleiras, vulcões – e amontoou numa faixa de terra longa e estreita da América do Sul.

O Chile é como se fosse uma ilha cercada de barreiras naturais, deserto do Atacama ao norte, geleiras da Patagônia ao Sul, o Oceano Pacífico a oeste e a Cordilheira dos Andes a leste. Não é à toa que na língua indígena 'aimará' o vocábulo significa 'confins da Terra'. Tudo isto faz desse país um lugar abençoado para a produção de vinhos.

Pudera, com imensa diversidade, além do cobre, que é sua principal fonte de renda, o solo se compõe por calcários, argilosos, arenosos, graníticos, de turfa, vulcânicos e muitos outros, o que pode ser o diferencial do terroir chileno. Um inseto chamado floxera, pulgão que ataca as raízes das videiras, jamais se desenvolveu em terras chilenas. Vale ressaltar que essa praga dizimou quase todos os vinhedos na Europa.

Suas uvas tintas são Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Syrah, Pinot Noir, Malbec, Zinfandel e País, esta última trazida pelos espanhóis. A Carménère é sua uva símbolo,

mas a Cabernet Sauvignon e Syrah, e todas as outras tintas e brancas também são sucesso.

As brancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Sémillon, Gewürztraminer e Moscatel de Alexandria.

Dentre todas estas, destaco a Carménère, sua uva emblemática. Julgada extinta de Bordeaux, França, esta casta foi redescoberta pelo ampelógrafo (cientista que estuda tipos de uvas) francês, Jean-Michel Boursiquot, em 1994. Notando que algumas cepas de Merlot demoravam a amadurecer, percebeu que as estava confundindo com outra espécie, a Carménère. Desde então essa cepa cresce principalmente no Vale do Colchagua, no Vale do Rapel, e na província de Maipo.

Algumas características desta uva incrível, de amadurecimento tardio, são aromas herbáceos e terrosos, muitas frutas vermelhas como morango e framboesa, além de tabaco, chocolate e especiarias. Produz um vinho marcante.

O Chile é hoje, sem dúvida, uma inesgotável fonte de vinhos de alta gama e prestígio em todo o mundo. Tal fato se

Provei e indico

Leyda Single Vineyard Falaris Hill Chardonnay 2012

Cor: amarelo palha brilhante.
Nariz: abacaxi, maçã e toques minerais.

Boca: fresco e textura correta, equilibrando 13,9° GL de álcool, com frutas cítricas e algo de amêndoas, muito boa persistência.

R\$ 78,00, na Importadora Grand Cru



Cono Sur 1551 Carménère 2013

Cor: púrpura sem intensidade.
Nariz: frutas vermelhas, terra, toques de pimenta.

Boca: morango com notas terrosas, taninos e corpo leve, equilibrando os 12,5° GL de álcool, com intensidade média de sabor e persistência.

R\$ 23,90, no Empório Santa Marta, importado por La Pastina



Concha Y Toro - Casillero del Diablo Devils Collection Red 2012 (lançamento Expovinis2014)

Cor: rubi intenso.
Nariz: frutas vermelhas e baunilha.

Boca: cerejas com toques sutis de madeira com taninos macios, um tanto quente com seus 13,5° GL de álcool, pouca persistência.

R\$ 54,90, no Marcelo Laticínios.



Ventisquero Ramirana Reserva Cabernet Sauvignon 2011

Cor: rubi com toques violáceos, intenso.

Nariz: ameixa, cereja e pimentas se misturam à baunilha proveniente das barricas.
Boca: frutas com especiarias e baunilha com bom corpo e persistência média.

R\$ 53,90, no site www.amigosdebaco.com.br, Cantu Importadora



deve à sua natureza privilegiada, suas condições próximas ao ideal para o cultivo de uvas viníferas, além do árduo traba-

lho de todos aqueles que se empenham para a produção de vinhos cada vez mais premiados. Amanhã, portanto, vamos

torcer pelo Brasil com uma garrafa de vinho chileno!

E-MAIL: MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

A massa toda pelo Hexa! VAI BRASIL!

Ambiente Climatizado
Sala de Reuniões
Estacionamento com manobrista

Delivery
3284.0444

Cantina di Lucca

R. Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos - SP

Babbo Giovanni
Tradição Desde 1977

A mais tradicional Pizza de São Paulo, agora em Santos!

PIZZA DELIVERY
3223.7519
3223.7368

www.babbogiovanni.com.br

Quentinhas

Almoço no Centro

O chef André Ahn, dono de uma estrela no guia Quatro Rodas com o Restaurante Guaiaó, vai agora respirar os ares do Centro Histórico de Santos. Nesta segunda, dia 30, ele abre o Restaurante Almoço, na Rua XV de Novembro, 47. A casa terá pratos de comida caseira, mas com o toque contemporâneo e diferenciado do chef. Entre as opções polenta cremosa com carne e ratatouille (R\$ 23,00); salmão com molho balsâmico e purê com wasabi (R\$ 24,00) e galetto com legumes e mandioquinha assada (R\$ 23,00). O restaurante abre das 11h30 às 15h. "É comida do dia a dia, mas com olhar gastronômico". Outro atrativo é a cozinha, totalmente



aberta para o salão, sem separação de paredes ou vidro. O Guaiaó (Rua Dom Lara, 65) também tem novidades: de terça a quinta, no jantar, os clientes podem optar pelo menu que tem entrada, prato principal e sobremesa por R\$ 69,00.

Festival caipirinha

O 1º Festival de Caipirinhas do Guarujá acontece até dia 30 de julho nos quiosques participantes da Orla. Os sabores são tradicionais ou originais, como uva com manjeriço. Valores de R\$ 10,00 a R\$ 18,00.

Estação Bistrô

Chegou a hora de a Alemanha 'entrar em campo' no Festival Campeão do Estação Bistrô (Largo Marquês de Monte Alegre, 1, Valongo). Hoje, o menu tem kartoffelpuffer (panqueca de batata), eisbein (joelho de porco) e apfelstrudel (folhado de maçã). O menu sai R\$ 21,00 e a sobremesa, R\$ 5,00.

Fondue

Uma boa dica para curtir o inverno é o Festival de Fondue da Grand Cru Santos, que oferece as versões de queijo (R\$ 58,00) e de chocolate (R\$ 42,00), de quinta a sábado, a partir das 18h. Se o cliente pedir os dois fondues paga R\$ 79,00. As porções são para até três pessoas. A Grand Cru fica na Rua Minas Gerais, 17, Santos.

Noite italiana

A Cantina Don Pepe di Napoli (Av. Washington Luiz, 422) faz noite italiana hoje, ao preço fixo de R\$ 49,00 por pessoa o menu.

