

Quentinhas



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

Sabor de infância

Um confeitaria com sabor de antigamente. Na vitrine, doces feitos sem pré-misturas ou cremes industrializados. Essa é a filosofia da Bis Sweet, que abriu as portas no Shopping Pátio Iporanga. Para garantir o conceito, quem comanda a cozinha é o chef Sudário, que foi confeitiro da tradicional Joinville por mais de duas décadas. "Sentia saudade dos sabores da minha infância. Fazemos todos os bolos, tortas e doces aqui. Desde as massas, geleias, cremes e coberturas. Tudo artesanal, mas feito de forma padronizada e

profissional", conta o proprietário Delfim Brás. São trinta variedades de bolos. O pequeno, para 10 pessoas, custa R\$ 45,00. O médio, para 17 pessoas, R\$ 75,00. Os maiores devem ser encomendados com 24 horas de antecedência. Entre os doces, destaque para as tortas de limão ou morango (R\$ 25,00) e para os individuais como cheesecake ou magnifico (base de avelã com geleia de framboesas e musse de chocolate). Todos os doces custam R\$ 7,00 o pedaço.

SERVIÇO: BIS SWEET
ENDEREÇO: SHOPPING PÁTIO IPORANGA
(AV ANA COSTA, 465, GONZAGA).
FUNCIONAMENTO: 10 ÀS 22H, TODOS OS DIAS.



Massas artesanais

Outra novidade no Pátio Iporanga é a o Restaurante Massas Santista Gourmet. Depois de mais de 20 anos produzindo massas para venda no atacado, na Casa de Massas Santista, no Campo Grande, os proprietários decidiram investir em um restaurante. Ali, servem massas e também grelhados, além de outras especialidades italianas como almôndegas, milanesa e parmegiana. Um dos mais pedidos é o nhoque de batata com frango (R\$ 14,90). São dez tipos de massas com molhos variados

(calabresa, rossini, sugo e alho e óleo, entre outros). Outra opção entre as preferidas dos clientes é a manicaretti, recheada de alho-poró com queijo. Trata-se de uma massa modelada como um pequeno travesseiro. "As pessoas gostam muito", diz a proprietária, Larissa Marques da Silva. Ela explica que todas as massas são artesanais, produzidas na fábrica do Campo Grande. "Fazemos tudo, desde as massas até os molhos e acompanhamentos".

SERVIÇO: MASSAS SANTISTA GOURMET
ENDEREÇO: SHOPPING PÁTIO IPORANGA
(AV. ANA COSTA, 465, GONZAGA)
FUNCIONAMENTO: 10 ÀS 22H, TODOS OS DIAS.



Comida caseira

O espaço tem somente seis mesas e serve comidinha caseira com atendimento atencioso. Assim é o Bistrô Le Petit, nova opção para quem trabalha no Centro de Santos. Ele abriu as portas na última terça, oferecendo sempre um prato do dia e outras cinco opções no almoço. Os preços variam entre R\$ 13,50, como o espaguete com carne assada, às

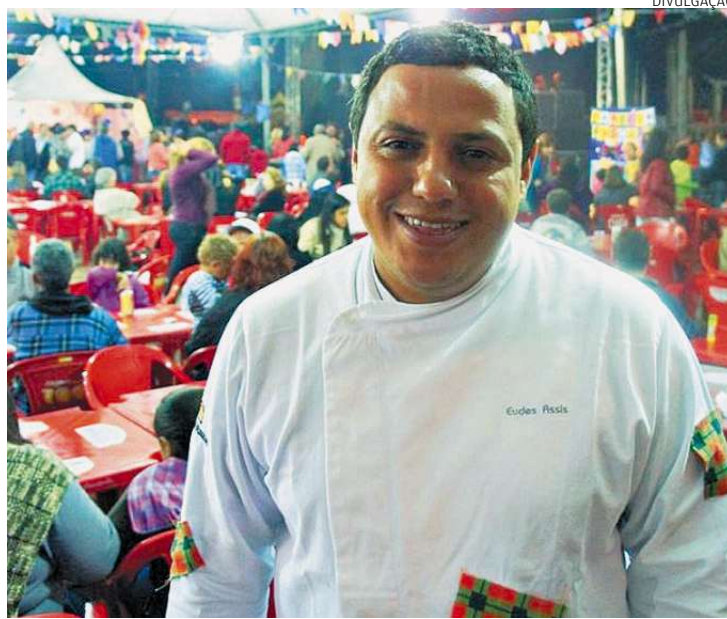
R\$ 16,00, como o filé de pescada com molho de camarão. Na foto, o contrafilé à parmegiana (R\$ 15,50). Estes dois diariamente no menu. Todas as quartas, feijoada, leve para não pesar na volta ao trabalho. Além do almoço, o restaurante serve ainda café da manhã, sucos e vitaminas.

SERVIÇO: BISTRÔ LE PETIT
ENDEREÇO: RUA VASCONCELOS TAVARES, 23,
CENTRO, SANTOS. FUNCIONAMENTO: DE
SEGUNDA À SEXTA, DAS 8H ÀS 18H.

Arraial de chef

No primeiro fim de semana de agosto acontece a terceira edição do Arraiál Gastronômico de Boiçucanga, reunindo conhecidos chefs para ajudar o Projeto Buscapê, que atende crianças da região. O curador do evento, chef Eudes Assis (foto), diz que este ano será um recorde de quitutes e participantes. Haverá ainda música ao vivo e brincadeiras. A festa acontece na Praça do Pôr do Sol, em frente ao mar, espaço cedido pela Prefeitura e organizado por voluntários, colaboradores e a Polícia Militar. Toda a renda do evento será revertida para o Projeto, que está construindo suas novas instalações.

Entre as comidinhas: choripan porteño, quesadilla de frango, bolo de chocolate com bacon, pastéis gourmet, ceviche, hot dog, creme de provolone, arroz lambe-lambe, coxinha, torta de banana, queijadilha, brownies, canjica, torta de limão, arroz doce com caramelo, paella brasileira, porco assado, arroz com cordeiro e java-porco, sanduíche de costela, hambúrguer do Meats, caldo de alcachofras, polenta cremosa, yakissoba etc. São esperados cerca de 3 mil visitantes para os dias da festa e as pousadas das praias em torno, apoiadoras do Projeto, oferecem pacotes especiais para os turistas e recebem os chefs participantes.



DIVULGAÇÃO

SERVIÇO: ARRAIAL GASTRONÔMICO
DIAS: 1, 2 E 3 DE AGOSTO, A PARTIR DAS 19H. ENDEREÇO: PRAÇA DO PÔR DO SOL, BOIÇUCANGA,
SÃO SEBASTIÃO



Pizza no Perequê

Guarujá ganhou uma nova pizzaria, a Palooza Pizza e Bar, bem em frente à praia do Perequê. A casa tem decoração rústica e redondas com massa fina. Entre os 27 sabores de pizzas especiais, destaque para da mamma, que tem molho de tomate, filé-mignon em tiras, brócolis, muçarela e alho crocante (R\$ 37,00). Essa cobertura tem inspiração

nos sabores que as mães dos proprietários mais gostam. Na carta de drinques, a caipirinha Palooza promete agradar. Ela tem cachaça, limão siciliano, pimenta-rosa, hortelã e mel (R\$ 10,00). Segundo uma das sócias, Thabata Rufino, em breve a pizzaria terá opções de cervejas especiais.

SERVIÇO: PALOOZA PIZZA E BAR
ENDEREÇO: ESTRADA GUARUJÁ BERTIOGA
KM 7, 2.329 EM FRENTE À PRAIA DO PEREQUÊ,
GUARUJÁ.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Vinhos para aquecer no inverno

Santé! Com esse friozinho, procuramos nos alimentar com pratos mais consistentes, o que pede um bom vinho para aquecer o corpo.

O vinho é o resultado da fermentação alcoólica natural do suco ou mosto de uvas. Cada uva resulta num vinho personalizado. Os muitos estilos de vinhos se dão a partir de fatores como maturação das uvas, procedência, tipos de solo e clima do vinhedo, tempo de maceração das uvas (contato das cascas com o mosto no processo de fermentação), e ainda, a pas-

sagem ou amadurecimento em barricas de carvalho.

Assim, vários estilos de vinhos são elaborados. Há os frutados, os ácidos, os aromáticos e mais intensos na cor e sabor. Há ainda os suaves, os delicados, os secos, os mais alcoólicos, os doces, até os encorpados e complexos. Enfim, uma grande diversidade.

E é aí que destaco os vinhos de inverno. Vinhos mais robustos, encorpados, de médio a alto teor alcoólico, com mais personalidade. Afinal, vamos degustá-los também para aque-

cer nossa alma.

Recomendo tintos varietais, os quais têm uma única uva em sua composição. As uvas Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Grenache, Merlot, Nebiollo, Sangiovese, Syrah, Tannat, Tempranillo, Touriga Nacional, Zinfandel ou Primitivo (que são a mesma uva) entre outras.

Por serem uvas de muita personalidade, produzem vinhos elegantes, tânicos, encorpados, alcoólicos e austeros para o inverno. Já os vinhos de corte ou assemblage têm duas ou mais uvas em sua composição. Um famoso exemplo é o corte bordalês, que pode ser composto por Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carménère, Petit Verdot e Malbec. Podemos servi-lo com temperatura entre 18°C e 20°C.

Sou fã dos brancos frescos e leves, porém a estação fria requer brancos com mais estrutura, intensidade e maciez como os

Provei e indico

Casa Ermelinda Freitas - Leo d'Honor 2008 - D.O. Palmela, Terras do Sado, PT
Uva: Castelão também conhecida Periquita.
Cor: rubi intenso.
Nariz: frutas negras em compota, licor de cassis, pimentas, tostados e chocolate.
Boca: seco com taninos elegantes, explosão de frutas doces e especiarias equilibrando 14,5° GL de álcool, encorpado e complexo.

R\$ 99,00, no Marcelo Laticínios



Salton Virtude Chardonnay - Campanha, Brasil
Uva: Chardonnay.
Cor: amarelo claro brilhante.
Nariz: muito abacaxi em compota, notas de nozes, baunilha e manteiga.
Boca: seco e denso, encorpado. Equilibra extrato com acidez nos seus 14,5° GL de álcool.

R\$ 50,00, no site
www.salton.com.br

que passam por barrica de carvalho. Os da uva Chardonnay são os mais procurados, uma vez que esta é a casta branca que mais se ajusta à madeira. Os vinhos Montrachet e os Pouilly-

Fuissé, da Borgonha, são famosos por esta característica.

A casta branca Sauvignon Blanc também produz um vinho que, com passagem em madeira, torna-se bastante exuberante e potente. Os da região de Pouilly-Fumé, do Vale do Loire, barricados, são recomendados para o clima frio. Recomendo servir com temperatura entre 13°C e 16°C.

Para finalizar, indico o vinho

fortificado ou generoso, que varia entre 17° e 22° GL de álcool, e que nas noites gélidas é companhia ideal para um bom charuto. O Vinho do Porto, português, é bastante conhecido. E se quiser ousar peça o francês Banyuls ou o espanhol Jerez dulce, que combinam muito bem com chocolate. Deguste estas dicas e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Babbo Giovanni
Tradição Desde 1977

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

PIZZA DELIVERY

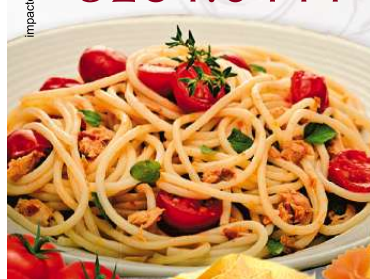
3223.7519
3223.7368

www.babbogiovanni.com.br

SABOREIE mais a VIDA.

- Ambiente Climatizado
- Sala de Reuniões
- Estacionamento com manobrista

Delivery
3284.0444



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

TEMPORADA DE FONDUE

Grand Cru®



FONDUE DE QUEIJO
FONDUE DE CHOCOLATE



Aproveite o Duo Fondue com preço promocional.

RUA MINAS GERAIS, 17 - BOQUEIRÃO - TEL.: (13) 3307.0467