

Temporada de camarão

Com a liberação da pesca após o defeso, o preço está em queda

DA REDAÇÃO

Dois meses após o fim do defeso do camarão (proibição da pesca no período de procriação), o preço do crustáceo caiu e já está até 30% mais em conta no varejo. Não está com o custo tão baixo como de outros anos, mas já tem apresentado queda. Além disso, para os amantes do pescado, há vários festivais temáticos acontecendo no Litoral.

Segundo Otávio Antunes Vieira, proprietário do Box Santista, no Mercado de Peixe de Santos, no início da libera-

ção estava vindo pouco camarão nos barcos. "Mas agora, isso está mudando e temos recebido bastante".

O tipo sete-barbas está, em média, R\$ 20,00. Ele é ideal para molhos e recheios. Miúdo, é muito saboroso. O camarão-rosa varia de R\$ 40,00 (médio) até R\$ 95,00 (extra-grande). "Chegamos a vender o maior até por R\$ 150,00 antes do defeso", contou Otávio.

Segundo a nutricionista Tatiana Branco, camarões são boa fonte de proteínas e ainda

contêm cálcio, ferro, iodo, zinco e vitaminas do complexo B. No entanto, apresenta altos teores de colesterol, além de ocasionar alergias a algumas pessoas, principalmente adultos. "É possível consumi-los com moderação, dentro de uma dieta equilibrada".

Tatiana lembra que os crustáceos também contêm purina, compostos que são transformados em ácido úrico no organismo. Por esse motivo, seu consumo costuma ser desaconselhado para pessoas que sofrem de

Ao comprar camarões, observe se têm corpo firme e aderente à carapaça. Esta deve ser livre de manchas negras e de manchas amarelas, pois indicam início de decomposição. A cabeça deve estar bem aderida ao corpo. O cheiro deve ser suave.

gota – uma doença causada pela deposição de cristais de ácido úrico nas articulações, que pode ser acompanhada de cálculos renais.

Festivais

>> Festival de Ilhabela

Até dia 24 de agosto, em 20 restaurantes de Ilhabela e também em barracas montadas na Praça Coronel Julião, onde serão comercializados petiscos com o crustáceo.

>> Na Moranga

Nos fins de semana, até 7 de setembro, na Praça de Eventos, em Bertioga, acontece o Festival do Camarão na Moranga. O evento será às sextas (20h), sábados (almoço e jantar) e domingos (almoço). Serve o especial (com camarões-rosa - R\$ 140,00, quatro pessoas) ou o simples (moranga com sete-barbas - R\$ 110,00).

>> Chopp Hale

O Chopp Halle Restaurante (Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 1.520, Pitangueiras, Guarujá) promove até dia 5 de novembro, o 15º Festival do Camarão Rosa, com 19 pratos preparados com o crustáceo. O valor é R\$ 92,00 para duas pessoas ou R\$ 56,00 para uma pessoa.

>> Decanter

A Enoteca Decanter (Rua Mato Grosso, 290, Santos) estendeu o Festival do Camarão até dia 21, com seis opções de pratos a R\$ 79,90, como o flambado no conhaque com morango e pupunha.

Tipos mais comuns

Pistola: normalmente é criado em cativeiro e é menos saboroso do que as outras variedades.



Rosa: tem sabor mais proeminente, é maior e um dos mais caros – por isso é usado grelhado ou para decorar pratos e servido em ocasiões especiais.



Sete-barbas: tem preço melhor e um sabor mais proeminente, por esta razão é escolhido para preparo de massas, risotos e molhos.



Seco: muito usado para o preparo de pratos típicos do Nordeste, como o vatapá e o acarajé, e, por ter sabor mais forte, pode ser utilizado no preparo de tortas e outras receitas.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



A mostra Wines of Chile teve sua 4ª edição no Brasil

Santé! O Chile é o país líder no ranking de importação de vinhos no Brasil. As novidades para este ano foram apresentadas no 4º Tasting Wines of Chile 2014, organizado por Alessandra Casolato, da CH2A Comunicação. Trinta e uma vinícolas expuseram seus vinhos, comprovando a qualidade e prestígio diante dos degustadores que transitavam nos salões do Hotel Unique, em São Paulo.

Os vinhos chilenos estão disponíveis em mais de 90 países nos cinco continentes, e as vendas continuam crescendo. Só no Brasil, consumimos aproximadamente 28.300.000 litros de vinho chileno em 2013, mais que o dobro do consumo de rótulos da Argentina, que é o segundo em importação por aqui.

O evento Wines of Chile 2014 promoveu a esperada MasterClass, mostra especial para profissionais do setor, em que pude degustar vinhos dos extremos do Chile.

Héctor Riquelme, premiado sommelier chileno, conduziu a degustação de rótulos elabora-

dos sob condições extremas de terroir (palavra francesa sem tradução, que compreende solo, altitude, condições de clima, vento e insolação para cultivo). Vinhos do Deserto, ao norte, e do Valle de Itata, ao sul, são alguns exemplos.

Um país comprido e estreito com grande diversidade de solos, climas, uvas e vinhos; este é o Chile. Sua geografia variada, formada pelo Deserto do Atacama ao norte, Patagônia ao sul, Oceano Pacífico a oeste e a Cordilheira dos Andes a leste, compõe uma barreira natural de proteção contra doenças fúngicas protegendo o cultivo das videiras.

Riquelme afirmou que, dez anos atrás, os destaques chilenos eram os vinhos das uvas tintas Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Carménère, e das brancas Sauvignon Blanc e Semillon. E, se orgulha por hoje poder destacar vinhos de outras uvas, como as brancas Chardonnay, Riesling, Muscat, Gewürztraminer, e as tintas Syrah, Pinot Noir, Zinfandel, Cinsault, Mouvédre, Carignan e Pais (esta trazida por

Agenda

Grande Degustação dos Vinhos de Portugal 2014

26 de agosto/terça, das 18 às 20 horas, em São Paulo.

Inscrições: viniportugal@exponor.com.br

colonos espanhóis em 1554).

A viticultura chilena iniciou-se na metade do século 21 pelos espanhóis. Apesar da herança de quase 500 anos, essa indústria ainda jovem está evoluindo rapidamente para atender à demanda do atual mercado internacional. A sua capacidade para diversidade na produção e a sua competência para gerir e inovar são excepcionais e devem ser destacadas. Sem contar que lá existe um programa de sustentabilidade ambiental que agrada consumidores de produtos ecologicamente corretos, e busca a preservação do planeta. Respeito com as futuras gerações. Essencial!

Provei e indico



Pandolfi Price, Los Patricios Chardonnay 2010, Vale Itata, CL
Uva: Chardonnay.
Cor: dourado com reflexos verdeais brilhantes.
Nariz: ataque de especiarias com funghi e frutas tropicais doces, com toques minerais.
Boca: seco e fresco, encorpado, elegante, persistente e equilibrado, com 13,7º GL de álcool. Grande vinho.

Ainda sem Importador no Brasil.



Viña Ventisquero, Tara Red Wine 1 Pinot Noir 2012, Atacama, CL
Uva: Pinot Noir.
Cor: rubi, brilhante, e de pouca intensidade.
Nariz: cereja e framboesas com toques herbáceos, terrosos e de funghi.
Boca: seco, boa acidez, mineralidade e salinidade. Taninos firmes. Elegante, equilibrado, com 12,9º GL de álcool.

Importadora Cantu www.cantu.com.br (breve lançamento)



Viña San Pedro, Los Despedidos Pais 2013, Itata, CL
Uva: Cinsault e Pais.
Cor: rubi violáceo brilhante com pouca intensidade.
Nariz: frutas silvestres como amoras e framboesa com toques herbáceos.
Boca: seco, denso e encorpado, taninos macios, persistente e equilibrado, com 14,2º GL de álcool imperceptíveis.

Interfood Importadora www.interfood.com.br (breve lançamento)

Boa Mesa

Ano III - nº 129.
Edição e textos: Fernanda Lopes.
Diagramação: Luciana Rodrigues.
Arte: Marcelo Padron.
E-mail: boamesa@atribuna.com.br



MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

VENHA ALMOÇAR NA FORNALHA PALMARES

DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA: 12HRS - 15HRS

PRATOS DE DAR ÁGUA NA BOCA E COM PREÇOS SUPER ACESSÍVEIS
CONFIRA O CARDÁPIO NO SITE

E NÃO PERCAM O NOSSO FINAL DE SEMANA GASTRONÔMICO:
Sexta ('Sexta' do mar), Sábado (Feijoada) e Domingo (Massas e Feijoada)
A PARTIR DAS 12HRS

Avenida Siqueira Campos - nº 296 - Macuco - Santos
fornalhapalmares.com.br
tel. (13) 3222-1551

*Voce vai ficar tão feliz com nosso almoço
Que vai querer voltar para o jantar*

ALMOÇO EXECUTIVO COM ENTRADA E TRÊS SUGESTÕES DIÁRIAS

A PARTIR DE
R\$ 19,90

RESTAURANTE E BAR SPAZINO D'ITALIA

DE SEGUNDA A SEXTA, A PARTIR DAS 12H.

@spazinoristorante facebook.com/spazino

Aceitamos todos os cartões de débito, crédito e vale refeição SODEXO e ALELO

CANAL 3 - AV. WASHINGTON LUIS, 411 • TEL.: 13 3394.4003 - SANTOS