

Os vencedores

Sabores inusitados formam o pódio do **Meu nome virou pizza**

Toque oriental, azeite trufado e polvo nos três primeiros lugares

**1º lugar** Halaylton Alexandre Rodrigues, pizza Montenegro**2º lugar** Horácio Medeiros, pizza Azeite trufado**3º lugar** Mauricio Luiz Belchior, pizza Belks

DA REDAÇÃO

Eles têm profissões diversas, mas uma paixão em comum: pizza. E essa paixão rendeu receitas caprichadas e inusitadas, tornando acirrada a disputa da quinta edição do Concurso Meu Nome Virou Pizza, da Kokimbo, que reúne somente amadores.

Dos dez finalistas, vários escolheram ingredientes originais para a cobertura da redonda. Os três primeiros colocados saíram do trivial e acertaram. Tanto jurados como as cerca de 100 pessoas que foram assistir à disputa, no Clube Internacional de Regatas, aprovaram todos os dez preparos.

O primeiro colocado, o anfitrião de sistemas Halaylton Alexandre Rodrigues, criou a pizza Montenegro. A inspiração, segundo ele, veio dos dois tipos de culinária que ele e a família mais gostam: italiana e oriental. Daí, ele decidiu colocar sobre a massa, ingredientes que costumamos ver em temakis e sushis: carpaccio de salmão, shoyu e gengibre.

Podem parecer estranho, mas o sabor realmente ficou equilibrado e acabou derrotando o

Pizza Montenegro (1º lugar)

FOTOS HELENA ALBA/DIVULGAÇÃO

Ingredientes: muçarela de búfala; queijo cottage; catupiry, alho-poró e carpaccio de salmão.

Preparo: sobre a massa de pizza coloque muçarela, uma camada de cottage e um pouco de catupiry. Salpique alho-poró e leve ao forno bem alto e preaquecido. Depois de assada, tire e coloque sobre toda a pizza o carpaccio de salmão, uma pincelada de shoyu e um pouco de gengibre em conserva.



ALEXANDER FERRAZ

Tanto o júri quanto o público puderam experimentar as dez pizzas

segundo colocado por somente alguns décimos. Ele ganhou um ano de pizzas e um Ipad mini. “Quem me apresentou o concurso foi um amigo que já ganhou, o Roberto. Adorei participar”.

A segunda colocação ficou com outra pizza de sabores diferentes e sofisticados. Criação do advogado Horácio Medeiros, ela recebeu o nome de Azeite trufado e tem a iguaria italiana regada sobre muçarela, ovos picados e bacon.

Para dar um toque ainda mais gourmet, um ovo cru foi quebrado no meio da pizza e colocado rapidamente no forno. Ao cortar, a gema mole se mistura ao azeite trufado e dá o aroma e o gosto característicos das trufas.

“Este ano está difícil. O nível está muito alto”, disse a jurada

Solange Asevedo, que foi a segunda colocada do ano passado e este ano estava do outro lado, na difícil missão de escolher a melhor.

Em terceiro lugar ficou a pizza Belks, do publicitário Mauricio Luiz Belchior. Praticante de surfe e amante de frutos do mar, ele elaborou uma pizza com polvo cozido e temperado com alho e cebola. Sob o molusco, uma camada de muçarela. A originalidade agradou os jurados, assim como o sabor.

“Todas estavam muito boas e certamente a diferença de pontos deve ter sido pequena”, ressaltou o chef André Ahn, um dos jurados.

Os três primeiros colocados terão suas pizzas incluídas no cardápio da Kokimbo por um ano.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Vinhos da Argentina com toque de Bordeaux

Santé! O casal Diane e Hervé Joyaux Fabre, natural de Bordeaux na França, está na Argentina desde 1992, quando, então, iniciou a Fabre Montmayou Bodegas y Viñedos.

Seus vinhos representam a síntese perfeita entre a elegância e a sabedoria ancestral, herdada de seus familiares negociantes de vinhos em Bordeaux.

Vinhos que expressam o terroir, tanto de Mendoza quanto da Patagônia, onde se estabeleceram.

O chateau estilo francês construído em Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza, possui vinhas antigas, plantadas no início do século passado (1908), o que origina vinhos de muita identidade, expressando o caráter e a potência dessa região, com todo o *savoir faire* bordelês de seus proprietários.

Após algum tempo estabelecida em Mendoza, a Bodega Fabre Montmayou investiu também mais ao Sul, no Alto Rio Negro Valley, Patagônia. Nessa região austral, com dias ensolarados e noites frias, produzem vinhos onde a singularidade do terroir transmite aromas, texturas e sabores especiais.

Cultivam as uvas tintas Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, além da branca Chardonnay, Semillón e Torrontés. Dessas variedades são produzidos rótulos que demonstram o cuidado no preparo como a colheita manual, seleção de uvas, sem uso de pesticidas, tecnologia de ponta e o toque de elegância francês.

Destaco alguns dos 10 rótulos que degustei recentemente, apresentados pela Premium Importadora, com a

Agenda

>>25/11 - Porto e Douro - International Wine Tasting SP 2014.

Informações: vinhosdoporto2014@gmail.com

>>27/11 - 1ª Degustação de Vinhos do Líbano Das 16h30 às 19h30, em São Paulo. Infs.: (11) 5092-3248

presença do casal junto a um grupo de profissionais no restaurante Varanda Grill, em São Paulo. Vinhos notáveis, dos simples aos mais provocantes. Complexidade e intensidade, álcool presente e equilibrado, aliados ao frescor e sutileza, assim são os vinhos da Fabre Montmayou, emocionantes. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Provei e indico

Fabre Montmayou Reserva Chardonnay 2013, Tupungato, Mendoza, AR (Vinhedos com 20 anos de idade) >>>

Uva: Chardonnay.
Cor: dourado brilhante.
Nariz: pêssego e abacaxi com toque floral, envolvente.
Boca: seco, vivaz, equilibra 14,3° GL de álcool com acidez e corpo, untuoso, elegante e persistente.

R\$ 64,19



Fabre Montmayou Reserva Malbec 2012, Vistalba, Mendoza, AR (Vinhedos de mais de 40 anos) >>>

Uva: Malbec.
Cor: rubi intenso.
Nariz: cerejas, chocolate, toque de anis e especiarias.
Boca: seco, bom corpo, untuoso, taninos sedosos acidez e 14,9° GL de álcool equilibrados, persistente.

R\$ 64,19



Fabre Montmayou Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2011, Luján de Cuyo, Mendoza, AR (Vinhedos com 30 anos de idade) >>>

Uva: Cabernet Sauvignon.
Cor: rubi intenso.
Nariz: frutas vermelhas amora e framboesa, pimenta, chocolate e madeira integrados.
Boca: seco, encorpado, fresco, frutado, taninos elegantes, complexo e persistente com 14,9° GL de álcool.

R\$ 91,21



Fabre Montmayou Gran Reserva Malbec 2011, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza, AR (Vinhedos de mais de 80 anos) >>>

Uva: Malbec.
Cor: rubi intenso.
Nariz: frutos maduros, madeira elegante, chocolate, anis, especiarias.
Boca: seco, encorpado, potente, exuberante, acidez e 15,2° GL de álcool integrados com a sua estrutura, taninos elegantes, persistente, complexo.

R\$ 91,21



Fabre Montmayou Barrel Selection Malbec 2012, Alto Valle de Río Negro, Patagônia, AR (Vinhedos com 30 anos de idade) >>>

Uva: Malbec.
Cor: rubi intenso.
Nariz: cerejas e frutas vermelhas frescas, alcaçuz e toque de violetas.
Boca: seco, acidez marcante e taninos presentes, leve amargor, notas tostadas, bom corpo, austero. 15,1° GL de álcool.

R\$ 64,19



Fabre Montmayou Gran Reserva Merlot 2011, Alto Valle de Río Negro, Patagônia, AR (Vinhedos com mais de 40 anos de idade) >>>

Uva: Merlot.
Cor: rubi intenso.
Nariz: frutas vermelhas, alcaçuz, café, tostados.
Boca: seco, frutado, saboroso, encorpado, acidez e 15° GL de álcool em sintonia, taninos macios elegantes, persistente e complexo.

R\$ 125,00



TODOS OS VINHOS SÃO IMPORTADOS PELA PREMIUM (WWW.PREMIUMWINES.COM.BR)

R\$ 44,90 p/ pessoa
*Buffet self-service + mini doce folhado.

FESTIVAL de sabores

Beduíno
SABORES ÁRABES

Estacionamento conveniêdo no Shopping Pátio Iporanga

Av. Ana Costa, 466 - Gonzaga
www.beduino.com.br

Viva momentos de puro **prazer**

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery
3284.0444

Cantina di Lucca

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

Boa Mesa

Ano III - nº 142. Edição: Fernanda Lopes.
Textos: Fernanda Lopes.
Diagramação: Luciana Rodrigues.
Arte: Marcelo Padron.
E-mail: boamesa@atribuna.com.br

