



Oito camarões enormes acompanhados de molho de manteiga picante



Filé ao poivre é opção do menu executivo, de segunda a quinta-feira

Dom Duarte tem menu variado com ingredientes diferenciados

Porco preto do Alentejo, peixe Pintado e enormes camarões se juntam a clássicos

FERNANDA LOPES
EDITORA

O Restaurante Dom Duarte é a novidade gastronômica da orla santista nesse verão. De frente para a praia, ele está instalado onde funcionou o recém-fechado Tamariz. Aliás, as antigas equipe de garçom e cozinha foram mantidas. Agora, eles têm a orientação do chef Felipe Cruz, que está dando consultoria ao proprietário Duarte Manuel.

Entre os pratos novos, que foram agregados ao antigo menu, está o camarão africano (R\$ 220,00). Com inspiração em Moçambique, onde Duarte Manuel nasceu, ele é formado por oito enormes camarões, regados com um molho cítrico e levemente apimentado, acompanhado de aspargos grelhados, cebolas roxas e batatas.

TRADIÇÃO

“Quis manter a tradição da casa, colocando alguns pratos exclusivos, com ingredientes nobres, como o porco preto e o peixe pintado, raros por aqui”, disse Duarte.

O restaurante passou por uma repaginação e agora tem uma decoração mais contem-



Uma adega emoldura uma parte do salão, com decoração renovada

porânea. Ao fundo uma adega emoldura o salão. Ali, mesas redondas, maiores, formam um canto aconchegante e mais privativo, ideal para reuniões de família ou negócios.

No menu renovado, alguns clássicos da casa foram mantidos como o filé à moscovita, que tem molho branco, caviar e

arroz piamontês (R\$ 145,00 para três pessoas).

NOVIDADES

O chef Felipe incluiu novidades como o secreto de porco preto com risoto de alho poró (R\$ 192,00), um prato português no qual o lombo suíno vem do porco

do Alentejo, que tem denominação de origem controlada. Uma verdadeira iguaria.

Além de receitas, o chef levou para equipe da cozinha técnicas de cocção e ingredientes selecionados. Os risotos, por exemplo, agora têm arroz arbóreo.

“Mas não tiramos os feitos com o arroz agulhinha. Eles continuam no menu com o nome de arroz puxado, como o Kadjiri (com frutos do mar e curry - R\$ 170,00, para três pessoas)”.

Segundo o chef, o menu será variado, com predominância de pescados e frutos do mar. A carta de vinhos acompanha essa diversidade, com vinhos da Casa Flora e da Adega Alentejana e valores parecidos com os das adegas especializadas.

De segunda a quinta-feira, há opções de pratos executivos individuais como o filé ao poivre com legumes (R\$ 48,00) ou o talharim à parisiense (R\$ 36,00).

SERVIÇO: RESTAURANTE DOM DUARTE
AV. PRESIDENTE WILSON, 88,
POMPEIA, SANTOS.
DIARIAMENTE, NO ALMOÇO E NO JANTAR.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



12º Annual Wines of Chile Awards 2014

Santé! O 12º Annual Wines of Chile Awards (AWoCA), foi realizado no Brasil, onde especialistas degustaram e elegeram os vinhos campeões desta edição.

No hotel Renaissance, em São Paulo, a jornalista e apresentadora Ana Paula Padrão, anunciou os vinhos ganhadores.

A Wines of Chile é a associação responsável por divulgar os vinhos chilenos no mercado mundial. Representa cerca de 90 vinícolas e, além de sua sede em Santiago, tem escritórios em Londres e Nova Iorque, representantes no Brasil, Canadá e Ásia. Trabalha em parceria com a ProChile (Direção de Promoção de Exportações, instituição do Ministério de Relações Exteriores do Chile) para desenvolver e oferecer programas promocionais e educacionais.

Numa edição histórica, o 12º AWoCA 2014, pela primeira vez foi realizado fora do Chile. O Brasil foi o país escolhido e recebeu 639 amostras de 92 vinícolas inscritas, sendo um recorde. Um total de 2.652 garrafas (quase 2 mil litros de vinho) desembarcaram no País, o que demonstrou a importância do mercado brasileiro para os produtores do Chile, comentou Claudio Cilveti, managing director da Wines of Chile.

“O território chileno é riquíssimo, indo do mar até o gelo e

passando pelo deserto. Essa variedade de terroirs resulta em vinhos com expressão tão marcante como os que são apresentados no AWoCA, que representa um verdadeiro painel da evolução e da alta qualidade dos nossos vinhos”, disse.

O julgamento dos 15 melhores vinhos chilenos ficou a cargo de sommeliers e especialistas brasileiros. O corpo de jurados foi composto por: Carlos Cabral (grupo Pão de Açúcar), Mário Telles (ABS-SP), José Luiz Pagliari (SBAV-SP), Diego Arrebola (eleito melhor sommelier do Brasil), Manoel Beato (grupo Fasano), Gabriela Monteleone (D.O.M.), Daniela Bravin (Bravin), Tiago Locatelli (grupo Varanda), Gabriela Bigarelli (Maní), Jorge Lucki (Valor Econômico), Marcelo Copello (Revista Baco) e Didú Russo (Blog do Didú).

O grande evento foi elaborado por Wines of Chile e organizado por Ch2A Comunicação, sob a batuta de Alessandra Casolato e equipe.

Além dos 15 premiados 88 vinhos conquistaram medalha de ouro; 272 medalha de prata; e 203 levaram bronze, ou seja, 88% dos participantes conquistaram alguma distinção. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR



Confira os vencedores

>> Best in the Show

Syrah Gran Reserva 2012/ Viña Casas del Bosque (Obra Prima)

>> Premium Tinto

Armida 2009/De Martino (Decanter)

>> Premium Branco

Amelia 2013/ Concha y Toro (Concha Y Toro)

Outros tintos

■ Tama Vineyard Selection Carignan 2013/Viña Anakena (Winebrands Brasil Imports)

Outros brancos

■ Single Vineyard Neblina Riesling 2011/Leyda (Grand Cru)

Blends

■ 5 Cepas 2013/Casa Silva (Vinhos do Mundo)

Rosé

■ Gallardia del Itata Cinsault 2014/De Martino (Decanter)

Espumantes

■ Brut Nature/Viña Morandé (Grand Cru)

Colheita Tardia

■ Erasmo Late Harvest Torontel 2009/Erasmo (Franco-Suissa)

Cabernet Sauvignon

■ Gran Terroir de los Andes - Los Lingues Cabernet Sauvignon 2012/Casa Silva (Vinhos do Mundo)

Carménère

■ Carménère Reserva 2013 Pedrisal Vineyard/Falernia (Premium Wines)

Pinot Noir

■ Pinot Noir Reserva 2013/Falernia (Premium Wines)

Syrah

■ Syrah Gran Reserva 2012/Viña Casas del Bosque (Obra Prima)

Chardonnay

■ Tarapacá Gran Reserva Chardonnay/Viña Tarapacá (Épice)

Sauvignon Blanc

■ Specialties Sauvignon Blanc Ocean Side 2014/Santa Carolina (Casa Flora)



Sorvetes e complementos são misturados na pedra gelada a -18 °C

Sorvete na 'pedra gelada' chega a Santos

DA REDAÇÃO

Moda importada dos Estados Unidos e já comum em São Paulo, o sorvete misturado na pedra gelada chegou a Santos essa semana. A tradicional loja Alpi, no Campo Grande, renovou seu visual e trouxe a novidade conhecida como cold stone.

O diferencial da gelateria é permitir que o consumidor possa escolher os sabores dos sorvetes e ainda diversas coberturas e mais três toppings (complementos), como frutas, confeitos, grãos, suspiro etc.

Tudo isso é misturado sobre uma pedra refrigerada a -18 °C, na frente do cliente. O mix de dois sabores mais três toppings e calda sai R\$ 12,00.

No menu há algumas sugestões criadas pela chef Luiza Zaidan. Todos têm o sorvete Magnum, de palito, como o abacaxi grelhado com caramelo e Magnum branco ou o merengado, com chantili, suspiro, calda e Magnum (R\$ 12,00).

Para quem preferir uma super taça, a pedida é o Banana Split com Magnum (20,00). Quem quiser pode montar o seu na opção Make my Magnum (R\$ 9,00).

40 ANOS

Representante e distribuidora da Kibon na região, a Alpi fará

40 anos em 2015. Focada na área de distribuição e logística, a empresa entrará ano renovada com a gelateria, que foi reformada e agora tem mesinhas dentro e fora da loja.

“A intenção é proporcionar uma nova experiência com nossos produtos, via gelaterias próprias. A primeira loja é essa”, diz Leonardo Anauate, sócio diretor da Alpi.

Ele explica que a Kibon vem se renovando, com o lançamento de novos sabores e modificando o mercado de potes no Brasil, com as opções de 1,5 litro com três sabores e de 1 litro com sugestões como paçoca e bolo de chocolate.

“Queremos criar novos momentos para o consumo de sorvete, que ainda é baixo no Brasil comparando-se com outros países. Há muito o que crescer”. O consumo brasileiro é de 6 litros por pessoa/ano. Na Nova Zelândia, primeira no ranking, ele é de 26,30 e nos Estados Unidos, 22,50.

SERVIÇO: ALPI GELATERIA,
RUA PEDRO AMÉRICO, 137, CAMPO GRANDE.
FUNCIONAMENTO: TODOS OS DIAS,
DAS 10H AS 22H.



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