

Paella é novidade no menu do Atlântico

Restaurante especializado em frutos do mar, do Casa Grande Hotel Resort & Spa, prepara a receita clássica

DA REDAÇÃO

Comandado pelo chef-executivo Jessé César, o Restaurante Atlântico Frutos do Mar, do Casa Grande Hotel Resort & Spa, em Guarujá, está com dois novos pratos no menu da temporada de inverno: a paella marinera e a paella valenciana.

O chef explica que as receitas seguem a tradição e são preparadas com ingredientes típicos espanhóis, como o arroz-bomba, que é menor, arredondado e rico em amido. "Ele confere a cremosidade ideal". Açafrão e páprica espanhóis também são itens utilizados nos pratos.

"Na receita da paella valenciana, colocamos, além de peixes e frutos do mar, coelho, frango e chorizo, como na original. O arroz tem que ficar úmido e absorver o sabor do caldo, que é preparado previamente".

A receita de paella é proveniente da região de Valencia, na Espanha, e era, originalmente, preparada por camponeses que agregavam arroz a legumes frescos, além de car-

nes como frango e coelho. Com o passar do tempo, o prato migrou para diversas regiões da Espanha e outros ingredientes foram incluídos ao seu preparo, como frutos do mar. "Para garantir a qualidade da paella, é imprescindível que todos os ingredientes sejam frescos e de qualidade", diz o chef.

O prato destaca-se por ser servido em uma panela própria – a paellera – de bocal largo e fundo raso, geralmente feita em aço, que concentra o calor em toda a sua superfície, proporcionando um cozimento uniforme.

Os pratos servem de duas a quatro pessoas. A Paella Marinera sai por R\$ 160,00 para duas pessoas e R\$ 250,00 para quatro. A paella valenciana, cuja receita damos abaixo, sai por R\$ 150,00, para duas pessoas e R\$ 230,00 para quatro.

SERVIÇO: RESTAURANTE ATLÂNTICO FRUTOS DO MAR, CASA GRANDE HOTEL RESORT & SPA, AVENIDA MIGUEL STEFANO, 1.001, ENSEADA, GUARUJÁ.
FUNCIONAMENTO: DIARIAMENTE, NO ALMOÇO E NO JANTAR.



O chef Jessé César usa ingredientes espanhóis, como o arroz-bomba, o açafrão e a páprica no preparo



Paella Valenciana

Ingredientes: 2 camarões grandes com cabeça; 150g de camarões grandes limpos cortados em cubos; 300g de cavaquinha em cubos; 50g de lulas em rodelas; 100g de polvo cozido em cubos; 4 mexilhões na casca; 50g de paio em rodelas; 50g de peito de frango em cubos; 50g de pintado em cubos; 50g de chouriço em rodelas; 50g de carne de coelho em cubos; 150g ou 1 xícara (chá) de arroz tipo bomba (espanhol); 1 colher (sopa) de alho picado; 50g de ervilhas; 150g de pimentões variados picados (verde, amarelo e vermelho); 2 xícaras (chá) de caldo de camarão; 1g de açafrão espanhol em pó; páprica, sal e pimenta-do-reino a gosto; azeite extravirgem o quanto baste.

Preparo: esquite a paelleira com azeite e colocar os mexilhões. Tampe e deixe abrir (cinco minutos). Retire e reserve-os. Tempere os dois camarões com cabeça e coloque na paelleira. Deixe cozinhar dos dois lados e reserve. Coloque o alho e refogue. Junte os pimentões picados. Junte os camarões, cavaquinhas, lulas, polvo, frango, coelho e o frango e colocar na paelleira com o chorizo e o paio. Deixe dourar. Junte o arroz. Coloque metade do caldo de camarão, o açafrão e a páprica. Tampe com papel alumínio e deixe cozinhar por 10 minutos. Coloque mais uma xícara de caldo, junte as ervilhas, cubra e cozinhe mais oito minutos. Finalize decorando com os camarões e mexilhões reservados e tomatinhos-cereja.

Vinhos raros estão em leilão de São Paulo

DA REDAÇÃO

Reverenciado por enólogos e enófilos de todo o mundo, o vinho francês Romanée-Conti já bateu recordes de preços vendida em leilões por todo o mundo. No ano passado, em Hong Kong, um lote com 114 garrafas foi vendido por US\$ 1,62 milhão. A coleção abrangia o período de 1992 a 2010.

Agora, dois exemplares da safra de 1990, considerada Premium, vão a leilão no Brasil. Elas estão sendo vendidas pela Dédalo Leilões por meio do site da Superbid (www.superbid.net).

"Nosso lance inicial está entre 30% e 40% abaixo do valor de uma garrafa desta safra", garante o diretor da Dedalo Leilões, Pedro de Aguiar. Ele está em R\$ 49.500.

O leilão abrange, no total, 310 lotes, também com outros vinhos, oriundos de países como Argentina, Austrália, Áustria, Chile, Espanha, Estados Unidos, França, Itália, Nova Zelândia, Portugal e Uruguai. Algumas das garrafas, que valem entre R\$ 400 e R\$ 500, entram no leilão a lance livre. Entre eles estão exemplares de vinícolas como Don Melchor (Chile), Brunelo do Montalcino Banfi (Itália) e um Warre's de 1977.

Os interessados podem visitar as garrafas em exposição pública que acontece até 7 de julho, das 11h às 19h, na sede da Dedalo Leilões (Rua Oscar Freire, 246, Jardim Paulista, São Paulo). Os lances podem ser feitos pela Internet.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



1º Wine Day Qualimpor em Santos

Santé! A importadora Qualimpor fundada no Brasil em 1995 por João Roquette, CEO da Quinta do Crasto, vinícola familiar do Douro, em Portugal, vem permeando um trabalho focado na construção de suas marcas no mercado brasileiro.

Sou fã de seus vinhos e azeites de alta qualidade, e Santos teve o privilégio de conhecer e degustar seus produtos. Com apoio de João Palhinha gerente de vendas no Brasil e Luiz Gustavo Almeida, representante da marca, o Laticínios Marcelo acolheu o Wine Day 2015 da importadora.

Os enófilos provaram os Cavas Freixenet, os azeites e vinhos da alentejana Herdade do Esporão, e os durienses Quinta dos Murças e Quinta do Crasto, além do aclamado vinho do Porto Taylor's. A espanhola Freixenet apresentou os cavas Cordon Negro, Carta Nevada e Cordon Rosado, ainda o

XB, um espumante brut, elaborado na Vinícola Miolo, no Vale dos Vinhedos, RS, sob a supervisão da Freixenet, na pessoa do enólogo espanhol José Montilla. Destaque também para o Freixenet Elyssia Grand Cuvée e o Elyssia Pinot Noir, e ainda os rótulos da Bodega Segura Viudas Brut, Rosado e o Reserva Heredad, maravilhosos, aliás, servidos com elegância pelo senhor Anderson Granieri.

A Herdade do Esporão, do Alentejo, brilhou com o já conhecido Monte Velho na safra 2013, o Private Selection Branco 2013, para mim um dos mais elegantes da mostra, os monocastas Verdehlo, Petit Verdot, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Syrah, dentre os muitos que fazem a Herdade ser conhecida mundialmente.

Do Douro, o Quinta dos Murças Reserva 2010 mostrou-se poderoso. O Assobio branco,

Agenda

>> **Dia 6/7, às 20h.** Van Gogh Pizzaria promove sua 3ª Megadegustação de vinhos portugueses e italianos para clientes pré-cadastrados. Tel.: 3205-3636.

>> **Dia 7/7, às 20h.** Importadora Orion promove feira de vinhos no Laticínios Marcelo. Mais de 50 vinhos e a presença dos produtores. R\$ 70,00 revertidos em vinhos. Tel.: 3234-1861.

>> **Dia 7/7, às 19h30.** Paulo Hoepers, beer sommelier, conduz degustação Cervejaria Coruja na Adega Santista. R\$ 75,00 revertidos. Tel.: 99764 0817

rosé e tinto que acompanham entradas e até pratos principais para quem prefere vinhos descomplicados, estavam à disposição dos convidados. Também do Douro a Quinta do Crasto, irrepreensível, teve holofotes sobre o Roquete Cazes 2012 e o Quinta do Crasto Reserva 2012. Além do Touriga Nacional 2009 e o Tinta Roriz 2010 provei também o Crasto Branco 2013, fresco e mineral.

Os Portos do Crasto e dos Murças revelaram vinhas antigas pessoais, muito bons! E a Taylor's nos brindou com seus Portos Tawnys 10, 20, 30 e 40. Até a próxima taça!

Provei e indico

Cava Segura Viudas Reserva Heredad, Penedes, Es

Uva: Macabeo e Parellada (30 meses sur lies em contato com os sedimentos).

Cor: amarelo palha brilhante, perlage fina e intensa.

Nariz: aromas da fermentação, leveduras, pão, mel e frutas cítricas e secas.

Boca: é seco, fresco, 12 ° GL, agulhas finas, cremoso e longo.

R\$ 198,00



Esporão Private Selection Bco 2013, Alentejo, PT

Uva: Semillon, fermentada em carvalho francês.

Cor: amarelo palha.

Nariz: frutas cítricas maduras, toque tostado.

Boca: seco, fresco, untuoso, equilibra 14 ° GL, potente e longo.

R\$ 206,50



Crasto Branco 2013, Douro, PT

Uva: Gouveio, Viosinho e Rabigato.

Cor: amarelo verdeal.

Nariz: bergamota, floral, toque mineral.

Boca: seco, boa acidez, com 12 ° GL, vibrante e longo.

R\$ 85,00



Flor de Crasto 2013, Douro, PT

Uva: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

Cor: violáceo, média intensidade.

Nariz: toque floral e frutas vermelhas.

Boca: seco, taninos macios, 14 ° GL integrados ao corpo médio, longo e elegante.

R\$ 58,00



Crasto Roquette & Cazes 2012, Douro, PT

Uva: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

Cor: rubi intenso com reflexos violáceos.

Nariz: frutos silvestres frescos, notas de violeta e especiarias.

Boca: seco, encorpado, taninos elegantes integrados com 14,5 ° GL, persistente (18 meses carvalho francês).

R\$ 226,00



Taylor's Tawny 10 Anos, PT

Uva: vinhas velhas (10 anos em carvalho).

Cor: tijolo transparente com reflexo âmbar.

Nariz: frutos silvestres maduros, frutas secas, notas de chocolate, caramelo madeira.

Boca: doce, acidez presente, figos maduros, vinho sedoso e persistente.

R\$ 215,00



Viva momentos de puro prazer

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery 3284.0444

Cantina di Lucca

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

TODOS OS VINHOS NO SITE [HTTP://WWW.QUALIMPOR.COM.BR](http://WWW.QUALIMPOR.COM.BR)

