

Bistrô Maria resgata comida reconfortante

Menu tem pratos como escondidinhos e sanduíches suculentos

DA REDAÇÃO

O Restaurante Bistrô Maria, recém-aberto em Santos, traz uma proposta diferente das outras casas de um dos proprietários. Ao contrário do Fish Maria e do Arriba Maria, que têm comidas temáticas de países distantes (Japão e México), o Bistrô traz um menu com pratos dos quais temos referências, que povoam nossas lembranças — a chamada comida reconfortante, para alma.

Entre as receitas da casa estão os escondidinhos de ca-

marão (R\$ 26,40) ou carne seca (R\$ 22), o *T-Bone* (chuleta - R\$ 42, com dois acompanhamentos). Outra pedida é o sanduíche de cupim, bem recheado.

O espaço do bistrô possui capacidade para 96 pessoas, com opções de mesas para oito, dez ou 14 pessoas. Se necessário, também é possível juntar grupos maiores. Para dar um ar mais acolhedor, o ambiente é cercado por sofás.

Um dos proprietários do novo estabelecimento, Marcelo Biscaia, que também é um dos

donos dos restaurantes Fish Maria (oriental) e Arriba Maria (mexicano), conta que não há um público alvo determinado. “Pensamos em acolher desde o público jovem até famílias. É um ambiente eclético e agradável”, explica.

Bruno Figueiredo, também sócio, destaca a proposta: “Pensamos em algo aconchegante. Fizemos o espaço para que as pessoas possam vir para comemorar”.

SERVIÇO: BISTRÔ MARIA (RUA OSWALDO CRUZ, 412, BOQUEIRÃO. TEL. 3345-9541. FUNCIONAMENTO: DAS 11 ÀS 00H30.



Escondidinho de camarão ou carne seca prometem fazer sucesso na casa, aberta no Boqueirão

Saudável

Delivery. O BioSaudável

Delivery tem a proposta de oferecer comida saudável e sem glúten com entrega em domicílio. A ideia é ajudar aqueles que não têm tempo de fazer almoço e que tem manter uma alimentação balanceada. O preço é único: R\$ 20,00 pela refeição completa, sem taxa de entrega. O menu diário de opções é postado no Facebook (www.facebook.com/BioSaudavelDelivery/timeline). Segundo a proprietária, Marina Soares, o diferencial é poder entregar a comida saudável e ainda quente para seus clientes.



DIVULGAÇÃO



Sopa de letrinhas

Nina Horta lança livro na Realejo

Nina Horta lança hoje em Santos seu novo livro *O Frango Enopado da Minha Mãe*, que já é um sucesso assim como sua primeira publicação, *Não é Sopa*. Colunista de gastronomia e dona do bufê Ginger, da Capital, Nina Horta estará na Livraria Realejo (Rua Marechal Deodoro, 2, Gonzaga), a partir das 18h.

Assim como em suas crônicas diárias, o livro fala de comida e da vida, mas sem ensinar a

cozinhar. Ela fala de coisas simples, sem afetação e sem cair nas armadilhas da modinha gourmet, que invadiu a culinária nacional. E sempre com o estilo de cronista, das boas, que a distingue.

Quem quiser pegar um autógrafa e conhecer a autora, o evento é imperdível. O Frango Enopado da Minha Mãe é da Editora Companhia das Letras e teve curadoria de Rita Lobo, uma fã confessa de Nina.



REPRODUÇÃO

Momento DiVino



CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Bodega Narbona é enoturismo no Uruguai

Santé! Estar na terra do Tannat, despertar ao amanhecer e vislumbrar da janela os vinhedos de Tannat, degustar os vinhos de Tannat e ainda dormir na bela suíte de nome Tannat, não tem preço. Assim foi minha estada na Narbona Wine Lodge em Carmelo, próxima a Colônia do Sacramento, no Uruguai. Aliás, está no guia dos hotéis de charme Relax & Chateaux, cujas cinco suítes são inesquecíveis.

Valeria Chiola, a jovem e linda enóloga me recebeu na bodega e contou-me que Juan de Narbona, vindo da Península Ibérica, deu nome e vida ao lugar no início do século passado. Em 1990 houve uma reciclagem no local sendo que em 1998 iniciaram a plantação de vinhedos com novas mudas francesas. Há bem pouco tempo, em 2010, construíram a nova adega no local original, onde se elaboram, exclusivamente, vinhos de alta gama. Pudera, visitar essa vinícola é como uma viagem no tempo, de um passado próximo junto a modernidade de seus vinhos arrojadados.

A Narbona é uma Bodega Boutique que vem desde 2009, sob o comando de Valéria na vitivinicultura e Fabiana Bracco como export manager, encantando os amantes de vinhos. E, além de Tannats, em seus 15 hectares de vinhedos cultivam também as uvas Pinot Noir, Petit Verdot, Viognier e Syrah. A Sauvignon Blanc é cultivada em um pequeno vinhedo em Punta del Leste, onde há um restaurante tão charmoso quanto o de Carmelo.

Tudo se faz em Narbona! Desde queijos, manteiga, iogurte, doce de leite, mel, geleias, azeite, vinagre balsâmico, conservas de doces, massas, biscoi-



FOTOS DIVULGAÇÃO

A Narbona é uma Bodega Boutique que vem desde 2009 e faz vinhos elaborados com maestria

tos, diversos tipos de pães, além do cultivo de frutas e verduras. Vale muito conhecer o restaurante acolhedor, que prima por utilizar produtos regionais, não agredindo o meio ambiente. Trata-se de uma rica enogastronomia com charme! E quem deseja apenas parar para um almoço ou jantar, vale fazer a reserva antes, pois o restaurante já é destino concorrido entre os gourmets que visitam a região de Colônia.

O chef Cristian Cabrera nos serviu uma bela tábua de queijos artesanais, feitos lá mesmo, que foi acompanhada do Sauvignon Blanc 2014 da linha Puerto Carmelo. De cor palha verdeal, o vinho fica em contato com as lias, ou seja, os resíduos da fermentação, para maior concentração, o que o distingue, com aroma e sabor de toranja e herbáceo, um vinho refrescante e saboroso, como disse Valéria: estilo Sancerre, Loire, FR.

Degustamos ainda uma entrada especial de Queso Brie Crocante con garrapiñadas (praliné) de almendras, uvas

pasas, peras asadas y hojas de rúcula, ficou fantástica com o Rosé Tannat 2014, vinho austero, às cegas passa por tinto, fermentado em barricas de carvalho tem frescor e taninos leves, muito equilibrado. O Pinot Noir 2013 revelou um ótimo casamento com o brie também, aliás, um vinho de cor rubi de leve intensidade, com os aromas de framboesa e morango, toques sutis de especiarias, álcool de 13° GL equilibradíssimo, com acidez perfeita, vinho longo.

Como prato principal: carne de gado e de cordeiro e um risoto de remolacha (beterraba) com queijo, pratos que foram harmonizados com o Tannat Roble 2011 e o Tannat Luz de Luna 2011. Dois vinhos de muita potência. O Luz de Luna tem 5 meses de estágio em carvalho francês o que lhe confere aroma e sabor de frutas maduras com especiarias, amadeirado taninos elegantes, equilibrando 14,6° GL, longo. O Roble passa por 12 meses de carvalho francês e tem taninos integridados com 14,2° GL, frutas,

chocolate e toque apimentado, persistente.

Os postres, sobremesas, são um caso à parte. A vedete é o dulce de leche e o chef capricha no suflê de dulce de leche com helado de banana assim como no strudel de manzana e a panqueca de dulce de leche. Harmonizamos com o frizante dulce Medio y Medio, que não vem para o Brasil, mas que não falta na mesa dos uruguaios. Um vinho doce simples e típico no país, no qual se adiciona gás. Valeria me adiantou que estão plantando moscatel para um futuro espumante. Vamos aguardar!

Narbona é uma bodega boutique, pequena e belíssima que cativa a todos com seus vinhos elaborados com maestria, vinhos de alta gama! A Importadora Devinum (<http://devinum.com.br>) os traz para o Brasil. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR



Quentinhas

Noiz Moscada

O santista finalista do MasterChef Brasil, Raul Lemos, e outros participantes, como Fernando e Aritana, estarão em Santos com o Noiz Moscada amanhã. Eles instalarão sua comida de rua na Croassanto (Av. Washington Luiz, 58), a partir das 14 horas. Na primeira edição do evento, as filas rodaram o quarteirão da loja no Canal 3. Quem for à Croassanto poderá experimentar o KebabBurger do Noiz (hambúrguer de kafta e raita — entrada com tomate, pepino, iogurte e tahine) ou o Noiz MosBurger (hambúrguer de 180g, queijo prato, cebola caramelizada com cerveja, sunomono e bacon). Cada um custa R\$ 20.

Bolo de rabanada

Especialmente para o Natal deste ano, Tatiana Branco, da Reino Branco, criou o Bolo de rabanada (foto). Ele leva bolo de baunilha com recheio de creme de confeiteiro e cobertura de rabanadas, polvilhadas com açúcar. O bolo ainda é arrematado com um laço de cetim. Pedidos podem ser feitos até dia 22. O valor é R\$ 100 e serve de 10 a 15 pessoas. Pedidos pelo telefone 99109-4308.

Rabanada santista

A confeitaria Bia Benati, da Gastronomia, tem entre suas criações natalinas a rabanada santista, feita com pão de cará e recheada de vários sabores, com doce de leite, Nutella, chocolate (R\$ 18, quatro unidades). Ela também faz minibolos decorados e doces variados. Informações: 9917-7893 ou www.biabenati.com.br/gastronomia/natal2015.

Camarão

O Restaurante São Paulo (Rua Carlos Afonseca, 4, Gonzaga) está com o Festival do Camarão. São três opções: o tradicional à grega (R\$ 39,50), além do à siberiana e do à baiana (ambos R\$ 52 cada).



FOTOS DIVULGAÇÃO



Nova cantina

Uma cantina do jeito daquelas do Bixiga, com fitinhas coloridas penduradas no teto, toalha xadrez na mesa, camisa de time e farta mesa de antepastos. Assim será a São Vitto (foto), que deve abrir as portas até dia 15 (a data ainda não foi confirmada), na Av. dos Bancários, 151, Ponta da Praia, Santos. No menu, com consultoria dos chefs Fabio Leal e Carla Faraco, massas frescas, molhos diversos, pizzas e assados.

Kokimbos

A Pizzaria Kokimbos lançou sua nova carta de vinhos ontem à noite, com rótulos da importadora Decanter, de países como Argentina, Chile, Itália, França, Espanha e Portugal. Os preços partem de R\$ 32, o Terranoble Chardonnay (1/2 garrafa até R\$ 120, o Reserva Cabernet Luigi Bosca (750 ml).