

Mr. Dantas agora tem almoço executivo

Bar, famoso por seus petiscos, passa a oferecer pratos durante o dia

DA REDAÇÃO

O Mr. Dantas, no Embaré, passa a oferecer também a opção de almoço executivo de segunda a sábado. A casa, que só funcionava à noite, com porções, chopes e drinques, criou um menu especial para o dia, sob supervisão da chef Mayra Yamashiro.

Entre as opções diárias, pratos tradicionais como a pescada à dorê, com arroz, feijão, fritas, farofa e salada (R\$ 26) até sugestões mais sofisticadas como medalhão de mignon com gorgonzola, purê de mandioquinha, arroz e salada (R\$ 33).

Os preços do almoço começam em R\$ 21 (filé de frango com arroz, feijão, salada, fritas e farofa) e vão até R\$ 44 (bobó de camarão). Também no almoço, opções de entrada como batata frita com gorgonzola (R\$ 20), casquinha de siri (R\$ 18) e bolinho de aipim com carne seca (R\$ 5,50). Às quartas e aos sábados, a partir de amanhã, feijoada completa (R\$ 32,50, individual).

À noite, o Mr. Dantas continua com menu de sanduíches, por-

ALEXSANDER FERRAZ

Medalhão de filé-mignon

ções e entradas. Destaque para o escondidinho de salmão, gratinado com mandioquinha e catupiry (R\$ 19), o sanduíche Mr Page (pão francês, mignon, pasta de azeitonas, queijo, rúcula e tomates/R\$ 27) e por-

ção de batata canoa com calabresa e catupiry (R\$ 30).

SERVIÇO: MR. DANTAS. ENDEREÇO: AV. SENADOR DANTAS, 401, EMBARÉ, SANTOS
 FUNCIONAMENTO: DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 11H30 ÀS 15H, SEXTAS E SÁBADO, TAMBÉM A PARTIR DAS 20H30, COM MÚSICA AO VIVO (COBRA-SE COUVERT ARTÍSTICO).

Feira de Orgânicos será montada no Gonzaga neste domingo

DA REDAÇÃO

Jambo-rosa, inhame, cubio, banana-ouro, goiaba, maracujá, mandioquinha, batata-doce e quiabo. Estas são algumas das novidades da Feira de Orgânicos que acontece neste domingo, na Escola Leonor Mendes de Barros, no Gonzaga, com venda direta dos pequenos agricultores para o consumidor. É uma chance de experimentar o jambo-rosa que, rico em ferro, tem um sabor doce e um pouco ácido, que lembra o das peras. Com ele, pode-se preparar compota: descascado e partido ao meio, o fruto deve ser fervido e, depois, cozido em calda fina de açúcar fervente. O resultado, além de bom, é um doce de fruta lindo, cor de rosa.

Tem ainda venda de pão de queij, salgados, sorvetes e produtos industrializados. Realização pela Secretaria do Meio Ambiente Santos, tem a participação da Associação de Produtores Orgânicos do Vale do

Ribeira e da Associação de Produtores Orgânicos do Alto Tietê.

EMPÓRIO BOLSHOI

O Empório Bolshoi (Praça Benedito Calixto, 15, Pompeia) promove amanhã sua primeira feirinha de orgânicos, que será realizada sempre aos sábados com produtos variados da cooperativa Caisp.

CESTA

Para quem não tem tempo, uma opção é encomendar a cesta semanal de produtos orgânicos da Supernatural, na loja Nação Verde Santos (Av. Pedro Lessa, 2.700). São três tamanhos: mini, com cinco hortaliças e três tipos de frutas (R\$ 105); padrão, com oito hortaliças e cinco frutas (R\$ 125) e família, com 14 hortaliças e seis variedades de frutas (R\$ 160). As encomendas são aceitas até as 11h das segundas. Informações: 3345-1794.

Calendário

1º domingo do mês - Jardim Botânico Chico Mendes
 (Rua João Fracarolli, s/nº, Bom Retiro - das 9h às 13h)

1º sábado - Orquidário
 (Praça Washington, s/nº, José Menino, das 9h às 13h)

3º domingo - Escola Leonor Mendes de Barros
 (Praça Fernandes Pacheco, s/nº, Gonzaga - das 9h às 13h)

2ª terça-feira - Ponta da Praia (Galpão da Igreja Nossa Senhora do Carmo, Rua Egidio Martins, 182 - das 15h às 19h)

Última terça-feira do mês - Igreja da Pompéia
 (Praça Benedito Calixto, nº 1, com acesso pela Rua Ceará - das 15h às 19h)

DIVULGAÇÃO/ROGÉRIO BONFIM



Feira tem produtos vendidos diretamente pelos pequenos agricultores do Vale do Ribeira e do Alto Tietê



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Vinho de garagem é inspiração

Santé! Certamente você já ouviu falar do vinho de garagem que é uma terminologia criada há pouco tempo, vanguardista.

No *Dicionário do Vinho* de Maurício Tagliari e Rogério de Campos (pag. 538), aliás, excelente fonte de pesquisa e consulta sobre os termos que envolvem a enologia em geral, a definição de vinho de garagem é: "vinho elaborado por pequenos produtores, normalmente destinado a ser consumido rapidamente, por não apresentar potencial de guarda. E, esse mesmo vinho pode atingir grande prestígio e, pela sua qualidade e sua pequena produção, obter um grande valor de mercado".

Realmente o *vin de garage* tem em sua expressão um vinho concebido com extremo cuidado e voluntariedade, respeitando técnicas tradicionais, mas com estilo próprio, autoral, e geralmente em pequena escala de produção. Os garagistas hoje têm muitos seguidores e seus vinhos são conhecidos também como vinhos de autor, vinho de boutique, vin de expression e até como cult wine.

Em Bordeaux, França, alguns vinhos, a exemplo do afamado vin de garage, Château Le Pin, alcançam cifras fabulo-

Agenda

>> **16/1, às 20h - Dè Ja vu**
Jantar preparado pelo chef Thierry Buffeteau (Gran Hyatt Hotel) harmonizado com vinhos da Casa Flora. Local: Restaurant La Marina Guarujá. R\$ 240,00. Informações: (13) 3305-1494 e (13) 99707-0097.

sas devido à uma mínima, conteúdo cuidadosa produção.

Mas existe um porquê em torno dessa denominação, e não é à toa! O então recente produtor, Jean-Luc Thunevin, no ano de 1990, iniciou uma pequena produção de vinhos em sua própria garagem, em Bordeaux. Ele foi assessorado por Michel Roland, seu grande amigo e conhecido mundialmente como um dos mais importantes e revolucionários enólogos do século 20. Esse vinho chamou a atenção do crítico americano Robert Parker, quem tem a maior credibilidade no mundo do vinho. Parker deu notas altíssimas ao rótulo de Thunevin, superiores, aliás, as dadas aos célebres Château Petrus e Margaux. E foi ele, o próprio

Parker que intitulou aquele como vinho de garagem. E, pegou! Muitos são os seguidores hoje desse tipo de vinho.

Thunevin é da Argélia e foi para a França ainda jovem, acompanhando sua família. Depois de algum tempo estabeleceu-se em Saint-Émilion, onde abriu um restaurante, e em seguida uma loja de vinhos, tornando-se um *négociant*, antes mesmo de tornar-se um pequeníssimo produtor. O seu Château Valandraud é de altíssima qualidade inspira adeptos. Thunevin foi apelidado por Parker de *o Bad Boy* do vinho por não respeitar as tradições de Bordeaux.

Aqui no Brasil alguns produtores seguem também essa trilha de primazia expressando em cada garrafa a vontade de seu vinhateiro ou enólogo como: Marco Danielle do Atelier Tormentas (Encruzilhada do Sul, RS), Domínio Vicari (Imbituba, SC), Vilmar Bettú (Gari-baldi, RS), Era dos Ventos (Serra Gaúcha, RS), Quinta da Figueira (Florianópolis, SC) além de outros. Voltaremos ao tema em breve.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR

Viva La Marina traz chef Thierry Buffeteau

■ Pelo terceiro verão, o chef Felipe Cruz, promove no Marinhas Nacionais o Encontro Cozinha Viva La Marina, que traz chefs e produtores, que mostram suas técnicas e ingredientes e promovem jantares temáticos. O evento acontecerá aos sábados, a partir de amanhã e até dia 30.

Quem for à Marina, que fica na Estrada Guarujá-Bertioga, Km 20,5, poderá degustar cafés especiais, cachaças artesanais, carnes de caça, vinhos, pães, cervejas, queijos, charcutaria e azeites, além de participar de *workshops* com os chefs convidados.

Este ano, o evento será abert-

to com jantar do chef francês Thierry Buffeteau, do Grand Hyatt São Paulo. O chef, apaixonado por ingredientes brasileiros, une o melhor das técnicas francesas com os produtos nativos.

No dia 23 é a vez do chef italiano Sauro Scarabotta, do restaurante Friccò. Ele trará linguíças e pães feitos artesanalmente, do jeitinho italiano.

No encerramento do encontro Cozinha Viva La Marina, a atração é a comida de rua ambientada em barracas montadas em frente aos hangares. Nelas, serão assadas, ao ar livre, carnes como um javali e um porco inteiros, cortes variados

de carne e vegetais na brasa. Haverá ainda barracas de pães e charcutaria, cerveja gelada, cambuci e massas, além de música pra animar o evento. Neste dia, o chef Diego Belda, do bar Goya, em São Paulo, mostrará toda sua técnica em diferentes tipos de grelhados, como o varal de aves e fogo de chão.

Para completar, fotografos de gastronomia estarão expondo seus trabalhos. Os convites para os jantares e degustações estão à venda no Restaurante La Marina. Informações pelos telefones (13) 3305-1494 ou (13) 997070097.

Evento promove alimentação saudável de forma divertida

DA REDAÇÃO

Com o objetivo de enfatizar os benefícios de uma alimentação saudável, a Chefe de Papinha e a Hortifruti Santos promovem o evento *Alimentação é coisa de família*, amanhã, das 15h às 17h, na Praça Caio Ribeiro de

Moraes, em frente ao Sesc-Santos, na Aparecida.

Nathália Donato, a Chefe de Papinha, explica que a programação contará com gincana, atividade física com a Lia Savaris Personal Studio, contação de histórias com personagens re-

presentando cada um dos cinco grupos alimentares, piquenique saudável e sorteio de brindes da Hortifruti Santos.

O encontro é gratuito e aberto a todos os interessados, sem necessidade de inscrição.

A ação terá como foco a campanha 5 ao dia (<http://www.5aodia.com.br/>), difundida no mundo todo e baseada nas recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS) para se consumir no mínimo cinco porções de frutas, verduras ou legumes diariamente. Utiliza as cores dos alimentos (branco, laranja, verde, roxo e vermelho) para lembrar que quanto mais variado e colorido o prato, melhor para a saúde.

Boa Mesa

Ano IV - nº 202.
Edição e textos: Fernanda Lopes.
Diagramação: André Dias.
Fotografia: Alexsander Ferraz.
E-mail: boamesa@tribuna.com.br

