

# Gastronomia nômade, experiência única

Chefs promovem jantares sem lugar fixo, com menus exclusivos, nos quais ingredientes ganham preparos criativos e autorais

FERNANDA LOPES  
EDITORA

Gastronomia nômade, a mais nova tendência do mercado, chegou também aqui em Santos. Chefs montam um menu diferenciado e em locais pequenos, para poucas pessoas, promovendo um jantar degustação. O local geralmente é divulgado uma semana antes do evento.

O santista Dario Costa, terceiro colocado no MasterChef Profissionais, tem feito alguns nesse estilo e outros nomes da cena gastronômica da Cidade também. É o caso do jovem chef Frank Bin, que trabalha na Enoteca Decanter, na equipe do chef Marius Grewe e tem passagem pelo Guaiaó.

Essa semana, ele fez um jantar que chamou de piloto do projeto Anga Gastronomia. "Nosso objetivo é promover experiências únicas e autorais, sem lugar fixo e usando ingredientes locais e sazonais, extraído o máximo do potencial de cada um", explicou.

Isso ficou claro em algumas criações do menu de onze pratos que ele preparou para cerca de 20 convidados. Em uma das entradas, a beterraba foi a estrela. Em um lindo prato azul, ela se destacou em forma de ravioli-



Versões de beterraba do chef Frank Bin



Mil folhas de banana



Ravioli e trufa



Peixe e tomate verde



Queijo e rúcula



Feijão, couve e carne seca



Barriga de porco

No menu de onze pratos, muita técnica e criatividade. Destaque para as três versões de beterraba servida em um belo prato azul

li, sorbet e emulsão. Foi meu preferido da noite, justamente por apresentar um ingrediente cotidiano em temperaturas e texturas tão distintas quanto saborosas.

As sobremesas também merecem citação especial. Foram três, mas destaco duas: a cocada com creme de limão e iogurte de manga com baunilha é tão boa que devia ter bis. Mas o mil folhas de banana, feito com a casca da fruta frita recheada de ganache de banana e acompanhada de crumble de amêndoas e sorvete de doce de leite foi criativa e bem sucedida.

O chef Frank Bin já está a todo vapor nos testes para o próximo jantar, dia 20, às 19h30. O preço é de R\$ 170 por pessoa ou R\$ 300 o casal, com bebida. O local é divulgado uma semana antes no facebook ([www.facebook.com/anga.gastronomia.santos](http://www.facebook.com/anga.gastronomia.santos)). Ali também é possível obter informações e fazer reservas.

Em tempo: Anga vem do tupi-guarani e significa alma. "É de onde vem a inspiração para cada receita, interpretação, ideia. É um serviço de alta gastronomia, com alma, que vem do coração", diz o jovem e empreendedor chef.



DIVULGAÇÃO

O shimeji brota em cerca de uma semana e pode dar até duas colheitas, num total de cerca de 400g

## Cogushi, o cogumelo de caixinha, cultivado e colhido em casa

DA REDAÇÃO

Você já pensou em preparar cogumelos shimeji orgânicos colhidos na sua casa? Pois isso é possível com o Cogushi, um produto criado por um grupo de amigos, incluindo o santista Guilherme Kobe. A ideia deles foi colocar em prática o cultivo saudável e sustentável de seus alimentos preferidos.

Os cogumelos foram escolhidos por serem alimentos que contêm vitaminas, proteínas e carboidratos.

Funciona assim: você compra uma caixinha, coloca por 8 horas na geladeira. Depois, destaca uma parte dela e faz um corte com uma faca.

Diariamente, você deve borrifar a abertura com água e em poucos dias ele brota. O borrifador vem junto. É possível colher 400g do cogumelo. Há 4 tipos disponíveis de shimeji: branco, marrom, preto e rosa.

Após a colheita, é só cozinhar os cogumelos como preferir. Fi-

cam ótimos na manteiga, em quiches, risotos, recheios.

O substrato que sobra na caixinha pode ser colocado nas suas plantas, porque é muito rico em nutrientes. Ele é feito a partir da borra do café, que é recolhida de padarias parceiras da empresa.

A caixinha custa R\$ 19,90 e pode ser comprada na loja virtual, sendo entregue em todo o Brasil, pelo site <http://cogushi.com.br>.

Há ainda uma linha voltada para as crianças, na qual a caixinha imita um monstinho e quando os cogumelos brotam formam outro desenho mudando o personagem escolhido.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



## A Cidade do Vinho, na França

DIVULGAÇÃO

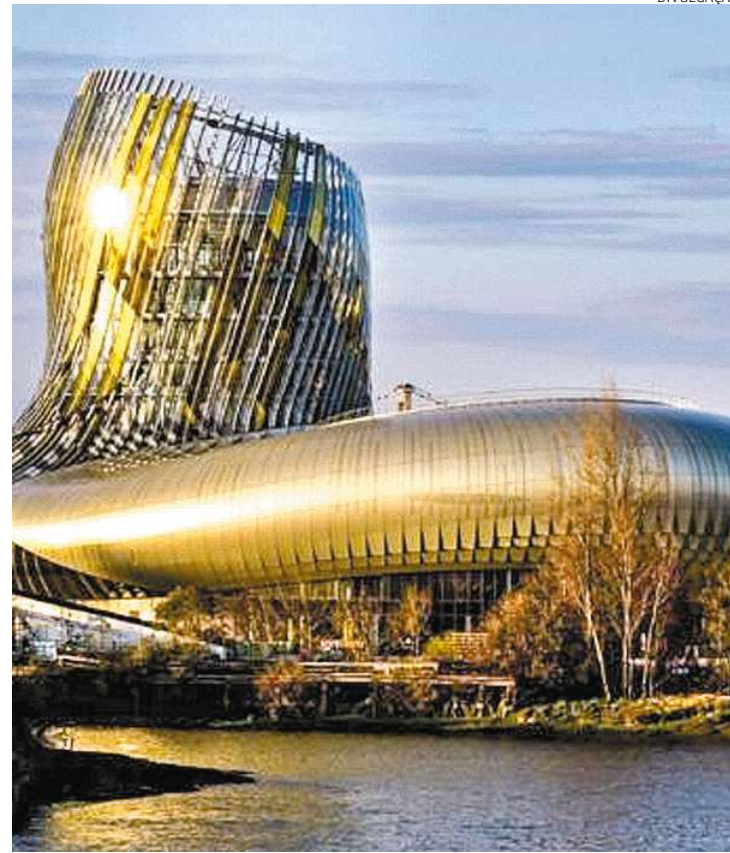
Santé! Inaugurada em 31 de maio de 2016 pelo presidente François Hollande, La Cité du Vin, ([www.laciteduvin.com](http://www.laciteduvin.com)) A Cidade do Vinho, em português, abriga o maior centro cultural e turístico em torno do vinho. O complexo está às margens do rio Garonne, em Bordeaux, considerada a capital do vinho francês e declarada em 2007 patrimônio da humanidade pela Unesco.

Aberta ao público no dia 1º de junho La Cité du Vin já é conhecida como a Disneylândia dos apreciadores da bebida de Baco. Aliás, a obra é um sonho concretizado do prefeito da cidade, Alain Juppé, que há 20 anos já dizia que esse seria o Guggenheim do vinho.

É o maior e mais completo museu de vinho do mundo. O mais impressionante é a sua arquitetura futurista projetada por Anouk Legendre e Nicolas Desmazières, do estúdio parisiense XTU. Eles criaram um local cheio de símbolos e referências ao vinho. Avista-se ao longe suas formas e curvas onduladas, que remetem ao movimento do vinho numa taça ou num decanter, eu particularmente vejo o vinho num decanter. Um contraste que impacta é o entorno ao museu. Casas e construções antigas do século 18 e 19, se mesclam numa contraposição que demonstra a evolução da harmonização urbana, um espetáculo! Entre o projeto e a construção foram 8 anos a um custo de 81 milhões de euros.

São 13 mil m2 distribuídos em 10 andares. Neles, diversas sessões abrangem a história do vinho no mundo em todas as épocas, culturas e civilizações desde 6 mil anos antes de Cristo até hoje. A Cidade do Vinho proporciona aos visitantes encantarem-se com toda a trajetória do vinho através dos tempos com uma abordagem envolvente e sensorial.

Asua arquitetura arredondada transforma a experiência do enoturista em um movimento contínuo, circular, fluido, como se estivesse em constante movimento, como o líquido na taça. E é essa a ideia! Incrível!



O complexo está às margens do rio Garonne, em Bordeaux

### Agenda

**14/2, das 17h30 às 21h30, Wine Tasting de brancos e rosés no Laticínios Marcelo. Informações e reservas pelo tel. 13-32341861.**

**9/3 tem Wine Tasting Porto & Douro, no Intercontinental Hotel em São Paulo. Produção EV-Essência do Vinho, organização Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, Portugal. Cadastro no site <http://cadastro.portodourointernationaltasting.com>.**

Larsson - Melhor Sommelier do Mundo em 2007 e também sob a consultoria de Michel Rolland - renomado enólogo, está preparada para oferecer grandes rótulos com excelente custo/prazer para os enófilos visitantes.

O local tem como embaixador, nada menos que Robert Parker, o crítico de vinhos americano mais famoso de todos os tempos.

Dentre as muitas atrações, a última etapa da viagem enoturística pode ser o Gazebo. A 35 metros de altura, você terá uma panorâmica de 360º da cidade de Bordeaux, uma visão única acompanhada de uma taça de vinho já paga no ingresso que custa 20 euros e ainda dá direito a um auto guia que vem em 8 idiomas, menos português, então prepare seu francês, inglês, espanhol e etc., vale o empenho.

No meu site [www.enoamigos.com.br](http://www.enoamigos.com.br) você pode ver todas as fotos do local. Marque esse destino na sua próxima viagem. Até a próxima taça.

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Em cartaz na Cantina Di Lucca:

**"Provas de Amor"**

Ambiente climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com Manobrista

**Delivery**  
(13) 3284.0444

Cantina di Lucca

Rua Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos / SP

### Boa Mesa

Ano IV - nº 256.  
Edição e textos: Fernanda Lopes.  
Diagramação: Luciana Rodrigues.  
Fotografia: Alexander Ferraz.  
E-mail: [boamesa@atribuna.com.br](mailto:boamesa@atribuna.com.br)

