

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Os vinhos da Itália e a Covid-19

Santé! No final de século 19 imigrantes italianos chegaram aos estados do Sul e do Sudeste do Brasil, onde se instalaram e mais tarde, também migraram para praticamente todo o território nacional, o que significa que a cultura italiana se enraizou há tempos em nosso país.

É imenso o legado cultural italiano que tanto contribuiu para o enriquecimento de nossa origem e nossa formação. Religião, língua, música, festas, dança, culinária e até o vinho. Sim, são muitas as particularidades dos desbravadores e incansáveis italianos, responsáveis também pela nossa vitivinicultura.

Em neste momento a Itália vive horas tensas e sombrias, nossos fratelli enfrentam o corona-

vírus (Covid-19). Depois da China é o país que mais sofre com a pandemia. A Vinitaly, maior feira de vinhos da Itália, que acontecerá entre 9 e 12 de abril, em Verona, foi adiada para 14 a 17 de junho. Agências Oficiais e toda a mídia vêm noticiando a quarentena e confinamento do país da bota. Aliás, o mundo está anunciando o fechamento de suas fronteiras.

Decretada como zona protegida, a Itália mantém tudo fechado, apenas lojas de alimentos, farmácias e consultórios médicos estão abertos por enquanto, e as lojas de vinho também permanecem abertas, uma vez que lá classifica-se o vinho como alimento, portanto, o vinho ainda está acessível. Segundo alguns sites europeus a venda de vinhos aumentou no delivery,

seus consumidores estão estocando vinhos devido ao bloqueio causado pelo surto.

Eu conversei com dois produtores italianos, o Paolo Bartolomei, da Caprili, em Montalcino que disse: “estamos muito preocupados em Montalcino, e o nosso trabalho por enquanto está ok, estamos entregando os pedidos dos importadores, no entanto as vendas para restaurantes e lojas de vinhos foram todas canceladas”; já Cesare Benvenuto, da Pio Cesare, no Piemonte revelou: “no momento, estamos sofrendo as vendas, mas estamos confiantes em um futuro brilhante”.

Eu espero e vibro para que colheita e produção italianas sigam seu ritmo. Que a bela Itália continue enriquecendo adegas do mundo com Chian-

tis, Brunellos de Montalcino, Rossos, Vinos Santos, Amarones, Barolos, Barbarescos, Barberas, Proseccos, Primitivos e tantos outros rótulos! Não à toa, são os maiores produtores e exportadores globais. Que breve voltemos a ter reuniões, degustações e apresentações fundamentais para vivenciarmos os vinhos italianos e de demais procedências.

Entretanto, em tempos de coronavírus vamos respeitar o próximo e apoiar o isolamento social. Estar em casa é aproveitar a companhia de nossos familiares, conversar e preparar uma refeição acompanhada de um bom vinho para enriquecer esse momento de introspecção.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

Caprili Brunello di Montalcino DOCG 2014, Montalcino, Toscana, IT (36 meses em carvalho da Eslovênia)

Uva: Sangiovese Grosso (Brunello) 15° GL
Cor: rubi intenso brilhante com granada
Nariz: cereja, tabaco, hùmus, alcaçuz e especiarias, toque etéreo e resinoso
Boca: seco, potente, encorpado, taninos aveludados, equilibrado, elegante, complexo



Pio Cesare Barolo DOCG 2015, Piemonte, IT (6 meses em carvalho 30% em barricas bordalesas, 70% em carvalho francês)

Uva: Nebbiolo 14° GL
Cor: rubi média intensidade
Nariz: etéreo, revela fruta vermelha, alcaçuz, caixa de especiarias e couro
Boca: seco, concentrado, encorpado, taninos indescritíveis, complexo e notável persistência.



IMPORTADORA DECANter PREÇO SOB CONSULTA NA ENOTECA DECANter

IMPORTADORA DECANter PREÇO SOB CONSULTA NA ENOTECA DECANter

Restaurante São Paulo, um clássico santista com 75 anos

Casa foi aberta dia 25 de março de 1945 e mantém pratos e decoração tradicionais

FERNANDA LOPES

EDITORA

Toalhas vermelhas sobre as mesas, imponentes colunas brancas cortando o arredondado salão iluminado por inconfundíveis luzes neon. O cardápio, com clássicos intocados denunciam sem dúvida que você está no Restaurante São Paulo, em Santos, que no próximo dia 25 completa 75 anos de funcionamento.

Em um ramo competitivo e sempre cheio de novidades, é de se comemorar que a tradição consiga conviver em harmonia com a modernidade. O menu, enorme, que tem de sopa à pizza, passando por grandes sucessos como o emblemático camarão à grega e o filé à parmegiana, também pode ser pedido pelo delivery, principalmente nesses tempos de quarentena. Ali, há até pedidos especiais, de clientes fiéis e diários, que quando ficam com vontade de algum prato telefonam e encomendam.

No São Paulo, é comum ver todos os dias a mesma pessoa na mesma mesa todos os dias no almoço e no jantar. “Já tivemos até clima por conta disso. Um cliente vem aqui na mesma mesa



Salão arredondado, com colunas e pé direito alto exibe a arquitetura modernista do Edifício Ibicaba

todos os dias. Mas, à noite, outro cliente fiel senta-se ali. Um dia ele apareceu no almoço e aí o clima se instalou”, conta divertindo-se o proprietário Carlos Julião.

Claro, tudo virou uma brincadeira, pois eles sabiam que dividiam a mesa cativa nos turnos diferentes. E das disputadas mesas do São Paulo pode-se acompanhar o crescimento do bairro do Gonzaga,

onde sempre esteve. Teve início como um hotel e sua primeira sede foi na Praça Independência. Foi ‘saído’ por conta da construção do prédio onde fica a Galeria 5ª Avenida.

Dali foi para a Rua Marechal Deodoro, onde ficou até 25 de março de 1970, data em que mudou-se em definitivo para o térreo do edifício Ibicaba, o primeiro prédio modernista de Santos,

que data de 1950. E a arquitetura do salão do restaurante está preservada até hoje. Desde a entrada, com as portas enormes e imponentes, passando pelo piso, tudo é original, incluindo as luzes neon do teto, acesas todas as noites.

O cardápio foi mudado nesses anos, como conta Carlos Julião, que é filho de um dos fundadores do restaurante, Alfredo Julião.

RÓTULO ESPECIAL



Vinho comemorativo, produzido pela vinícola Família Beber e vendido a R\$ 50 e R\$ 30

“Antes, era servido rim, fígado e outros pratos desse gênero, mas as pizzas estão no menu desde a inauguração, o que me surpreendeu, já que elas não eram tão comuns há 75 anos”.

O sabor mais vendido das redondas era o de aliche. “Eu me lembro que elas chegavam inteiras, com espinhas e vísceras e era preciso limpá-las e colocá-las em salmora”, diz Carlos Julião, que começou com o pai e segue a rotina de comandar o São Paulo há 35 anos.

Os funcionários também são antigos. O cozinheiro chefe, Silvânio dos Santos, com 35 anos de casa, iniciados como ajudante de cozi-

nha e o garçom, João Batista de Oliveira, há 27 anos no salão. Inclusive, um dos cozinheiros iria para Portugal com Carlos este mês, mas a viagem, claro, foi adiada. Ananias Meneses dos Santos, que trabalha há 20 anos na cozinha da casa, adora vinhos de Portugal e ganhou a viagem do patrão, que já fez o mesmo outras vezes com o sommelier da casa, o famoso Escova. Mais do que um restaurante, ali formou-se uma família entre clientes, funcionários e os sócios Carlos Julião e Vida longa à essa instituição santista.

SERVIÇO: RESTAURANTE SÃO PAULO, RUA CARLOS AFONSECA, 4, GONZAGA, SANTOS. TELEFONE: 3284-4959/3284-9236



Filé na churrasqueira com fritas é um dos pratos que pode ser pedido

Madê implementa delivery e drive thru

DA REDAÇÃO

Em tempos de coronavírus, restaurantes e bares da região estão se adequando às limitações, com ações funcionais e que se juntem às medidas para que as pessoas sigam o distanciamento social.

O Madê, do chef Dario Costa, por exemplo, que não tinha delivery, começou a trabalhar com sistema de entrega por app ou whatsApp, incluindo o me-

nu executivo, e também lançou o sistema de retirada no balcão – Grab & Go, por meio do qual o cliente liga no restaurante ou chama pelo whatsapp, faz o pedido e retira a comida quentinha direto no local, sem precisar sair do carro (drive thru), para comer em casa, com pagamento feito na hora da retirada.

CARDÁPIO

Entre os pratos do menu

disponíveis para delivery e retirada, algumas sugestões são a costelinha suína (caramelizada na brasa com melado de cana e missô, purê de banana da terra defumado com bacon e caldo de costela – R\$ 61,60); ravioli de pupunha (R\$ 57,20); peixe do dia grelhado (com molho de fundinho de panela, salada morna de batata e bottarga – R\$ 63,80), bife com batata frita (carne de Angus

macia e grelhada na churrasqueira, finalizada com manteiga de alho, com salada sequinha e crocante – R\$ 79,20), entre outros.

O menu executivo está disponível, tanto para o delivery, quanto para a retirada, de terça a quinta, das 12h às 15h30.

SERVIÇO: MADÊ, RUA MINAS GERAIS, 93, BOQUEIRÃO. TELEFONE PARA PEDIDOS: (13) 3288-2434. WHATSAPP: (13) 99115-1913. CARDÁPIO REDUZIDO HTTP://BIT.LV/DELIVERY-GRAB-MADÊ