

MOMENTO DIVINO

Lançamentos de 2022

Santé! Trago indicações da bebida alcoólica mais saudável do planeta, vinhos imperdíveis que eu provei e aprovei. As gaúchas Andreia Milan e Juciane Casagrande, dos espumantes Amitié, lançaram seu primeiro Chardonnay com amadurecimento em barricas francesas. Um vinho nascido na Campanha Gaúcha, vinhedos de Santana do Livramento, a partir das uvas consideradas "a safra das safra" no Brasil. Com edição limitada de 6.500 garrafas, o vinho já chega premiado, com medalha de ouro no concurso Chardonnay du Monde. E para este ano, as meninas prometem a inauguração da Vinícola Amitié no Vale dos Vinhedos. Desejo sucesso!

Ainda na vibe do Mês Internacional das Mulheres, a força feminina pauta a inspiração e a elaboração da linha Go Up, cujos rótulos estampam ilustrações de mulheres de diferentes estilos e raças. São vinhos fáceis de beber, modernos e diferenciados, produzidos pela TDP Wines, leia-se Tiago Dal Pizzol, enólogo empreendedor brasileiro.

A linha é composta do espumante Chardonnay Brut, de vinhedos da Serra Gaúcha, e também dos vinhos tranquilos de Sauvignon Blanc, Carménère e Cabernet Sauvignon, estes trazendo o melhor do terroir chileno do Vale de Curicó. Indico o Sauvignon Blanc de extremo frescor.

Para concluir, a Mionetto, marca do Grupo Henkell Freixenet, acaba de lançar a sua versão rosé: é o Mionetto Prosecco Rosé DOC.

Produzido com as uvas Glera e Pinot Noir, esse rosé passa por maturação de 60 dias, diferindo de 30 dias para os brancos. É um produto premium de alta qualidade com caráter delicado e moderno, e com certificação vegana (sem produtos derivados de animais). Trata-se de um DOC por atender justamente as normas firmadas pela Denominação de Origem Controlada do Prosecco na Itália.

Aproveite as dicas e curta seu vinho sem frescura, com prazer e com moderação! Até a próxima taça!

WWW.MOMENTODIVINO.COM.BR
@CLAUDIAIENDOMINGOS

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

PROVEI E INDICO

Amitié Chardonnay Oak Barrel 2020, Campanha, BR (12 meses em barricas novas carv. francês)
Cor: amarelo palha límpido e brilhante, reflexos dourados
Nariz: frutas cítricas e notas amanteigadas (14º GL)
Boca: seco, acidez ótima e equilibrada, untuoso e complexo
Harmonização: frutos do mar, bacalhau, carne de porco, massas e risotos
Preço: R\$ 139,40 no www.espumantesamitie.com.br



Go Up Sauvignon Blanc 2021, Vale Curicó, CL
Cor: amarelo palha brilhante (13º GL)
Nariz: maçã verde, pêssego, maracujá, toque mineral
Boca: seco, ótima acidez, macio, corpo médio, muito fresco
Harmonização: vai bem sozinho ou com petiscos, comida japonesa, peixes, carnes brancas, massas, pizzas
Preço: R\$ 69,90 na TDP Wines www.totavinhos.com.br



Mionetto Prosecco Rosé DOC, Valdobbiadene, IT
Uva: Glera e Pinot Noir (11º GL)
Cor: rosa claro brilhante, boa espuma, borbulhas finas
Nariz: frutas vermelhas, mel e crosta de pão
Boca: extrasseco, frutado, boa cremosidade, ótima acidez
Preço: R\$ 92,90 no www.freixenet.com.br



CLAUDIA G. OLIVEIRA
ESOMMELIÈRE

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES EDITORA

BACALHAU

Estrela da mesa

+++++++

Ele é o prato tradicional da Sexta-Feira Santa. Dizem até que existe uma receita para cada dia do ano com esse peixe

A Semana Santa está chegando e pratos de bacalhau podem ser a estrela da mesa. O peixe faz parte da tradição em virtude da nossa colonização portuguesa. Salgado e seco, é consumido desde o tempo em que o Brasil era uma colônia. Com o bacalhau, os portugueses conseguiram atravessar, com suas naus, longas distâncias sem passar fome. A técnica de curar o peixe com sal garantia a durabilidade do alimento, que sustentava a tripulação nessas jornadas. Depois, ganhou status de nobreza e muitos preparos e receitas. Aqui, damos algumas opções do Restaurante Tasca do Porto, especialista no assunto (Rua XV de Novembro, 115, Centro, Santos).

SAÚDE
O bacalhau também faz bem para a saúde. As propriedades nutricionais do peixe são conservadas, pois o processo da salga e secagem é feito de forma natural, ou seja, sem adição de substâncias químicas.

É um alimento rico em minerais, como ferro, fósforo, magnésio e zinco, que tem um efeito antioxidante, ajudando na memória, além de vitaminas A, E, D, B1 e niacina, e apresenta uma baixa taxa de colesterol e gorduras. No entanto, deve ser consumido com moderação e em pequenas quantidades por pessoas com hipertensão, devido ao alto teor de sódio (cerca de 1.400mg por 100g). É preciso tomar bastante água uma hora após a refeição, pois ajuda a eliminar o excesso de sal e não atrapalha a digestão. O bacalhau ainda é uma boa fonte de ômega 3 e 6, que favorecem o desenvolvimento do sistema imune e contribuem para a redução dos níveis de colesterol e triglicérides. Por fim, tem vitamina B12 em altas concentrações, que age sobre o equilíbrio hormonal, na beleza da pele e também ajuda no sistema de imunização do corpo e no controle dos níveis de glicose no sangue.

Menu especial



O Terminal BBQ (Rua Goiás, 116, Santos) terá cardápio para encomenda na Páscoa. Para a Sexta Santa, destaque aos os pratos com bacalhau, como o À Lagareiro (R\$ 490) ou Às Natas (R\$ 390). Para o Domingo de Páscoa, a sugestão é a porqueta de porco com molho de maçãs (R\$ 220). Todos para quatro pessoas. Para comer no local, o restaurante oferecerá o bacalhau com batata ao murro, cubinhos de linguiça e cebola caramelizada e ainda opções na brasa: camarão pistola, salmão com legumes e polvo na parilla.



FOTOS: ALEXSANDER FERRAZ

Bacalhau à Casa, Tasca do Porto
Ingredientes: 2 postas de bacalhau *Gadus morhua*, já dessalgado e sem pele (cerca de 350g cada); farinha de trigo para empanar; azeite de oliva para fritar.
Batatas: 3 batatas cortadas em rodelas sem casca (4 portuguesas) e 1/2 litro de óleo para fritar. **Molho:** 50 ml de azeite; 2 cebolas cortadas em rodelas; 4 dentes de alho em lâminas; 1 pimentão vermelho em tiras finas; 2 colheres de sopa de extrato de tomate; 30 ml de vinho branco seco; sal o quanto baste; pimenta-do-reino a gosto ou pimenta dedo-de-moça picadinha.

Preparo molho: em uma panela, coloque o azeite, a cebola, o alho e o pimentão vermelho. Tempere com a pimenta e o sal, e deixe refogar por uns 2 minutos. Adicione o vinho branco e a massa de tomate, deixe apurar um pouco e reserve. Numa panela com o óleo quente, frite as batatas à portuguesa, escorrendo em papel absorvente. Reserve. Passe o bacalhau na farinha de trigo para empanar e frite em uma frigideira com azeite até dourar os dois lados. Coloque em um prato e sirva com o molho por cima do bacalhau e as batatas portuguesas para acompanhar.

À Gomes de Sá, Tasca do Porto
Ingredientes: 400g de lascas de bacalhau dessalgado; 500g de batata cozida; 3 ovos cozidos; 200g de cebola em rodelas; 6 dentes de alho laminado; 2 folhas de louro; quanto baste de sal e de pimenta-do-reino; 120ml de azeite; 30g de salsa picada.

Preparo: cozinhe as lascas em água quente por 3 minutos. Escorra e use essa água para cozinhar as batatas, sem casca, cortadas em quatro - coloque 1 colher de chá de sal nessa água. Refogue a cebola e o alho no azeite com as folhas de louro, junte o bacalhau e as batatas cozidas. Tempere com pimenta moída e acerte o sal. Sirva enfeitado com ovos e salsa picada. Finalize regando azeite.

DICAS

- Na hora da compra, veja se o bacalhau está com a cor branca ou palha. Traços de tom rosado significam que o peixe está velho ou já passou por vários processos de congelamento e descongelamento;
- Calcule entre 150g a 250g por pessoa, dependendo dos acompanhamentos que for servir;
- O bacalhau não deve ser fervido. A fervura prejudica o paladar e resseca o peixe. Ele deve ser sempre preparado em água quente, mas sem borbulhar e rapidamente. Ou, então, diretamente no azeite (confitado);
- Você pode reservar o caldo do bacalhau (a água do cozimento) para cozinhar as batatas ou o arroz;
- Para grelhar o bacalhau, depois da dessalga, seque-o bem com um pano, senão ele gruda na chapa.

DESIGN GALLERY

Presente de Páscoa com lata M&M's

- Lata em metal com formato de ovo de páscoa
- Sacola para presente com estampas variadas

R\$ 19,90

Lugar americano de páscoa • 38cm

R\$ 9,90 cada

Escorredor de pratos retrátil

De R\$ 69,90 por **R\$ 39,90**

Tábua de corte / bacia de lavar frutas e verduras • Com dreno em silicone

De R\$ 69,90 por **R\$ 39,90**

Conjunto com 5 panelas cerâmicas life Brinox • Antiaderente • Classificação "A" INMETRO

R\$ 399,90 ou 10x R\$ 39,90

Conjunto com 7 panelas cerâmicas life Brinox • Antiaderente • Classificação "A" INMETRO

R\$ 499,90 ou 10x R\$ 49,90

13 99162.0719
www.dgpresentes.com.br

ENTREGA GRÁTIS EM SANTOS*

Mal. Deodoro, 98 **3284.4244** Azevedo Sodré, 03 **3221.8749**

@lojasdesigngallery

*Para compras acima de R\$ 200,00. Consulte disponibilidade para outras cidades.

Domingo é dia de Babbo

SELEÇÃO DE BRUSCHETTAS

GNOCCHI DE MANDIOQUINHA COM CARNE SECA

CANTINA Babbo Américo

Siga o Babbo • Av. Ana Costa, 404 • Gonzaga • Santos

Delivery: 3302.0951 • 3284.5999 ou pelo QRCode

Paolo Pizza faz dois anos com jantar especial

Em comemoração ao aniversário de dois anos, a Paolo Pizza promove jantar harmonizado, no dia 13, com menu de seis etapas. Para começar, será servida uma crostata de alho poró harmonizada com o espumante espanhol Cava, Jaime Serra Brut. De entrada, trio de brusquetas com tinto Rosso di Puglia. De prato principal, três sabores de pizza, com massa de fermentação lenta, em formato italiano pizzaria. A primeira será de parma com o vinho italiano Settesoli Pinot Grigio. Na sequência, a Paolo, com o chileno Ventisquero Gran Reserva Sauvignon Blanc e, depois, a pizza Calábria com o chileno Ventisquero Grey Cabernet Sauvignon. Haverá ainda um vinho surpresa. As harmonizações foram feitas pelo sommelier Marcio Falbo. De sobremesa, doce de maçã, crumble e sorvete de canela com vinho do Porto Ceremony 10 anos. R\$ 129 por pessoa. Reservas pelo tel. 3222-7268.



Uma das harmonizações: Pizza Calábria (calabresa artesanal, muçarela, cebola roxa e azeite de alho) e Grey Cabernet Sauvignon