

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO

# Tempo de camarão

Aproveite os preços mais convidativos e faça uma receita especial para o Dia dos Namorados

Até o dia 18 de junho dá tempo de aproveitar os descontos e promoções do Festival do Camarão do Mercado de Peixes, na Ponta da Praia, em Santos. Após o fim do defeso do crustáceo, os 20 permissionários de lá estão oferecendo preços reduzidos, que começam em R\$ 25, o quilo do sete-barbas, perfeito para recheios, molhos e até uma farofinha para rechear um peixe assado.

Para quem prefere os maiores, os preços do camarão-rosa começam em R\$ 40 o quilo e o cinza sai até por R\$ 30 dependendo da gramatura. O pistola, aquele maior que fica bom até na churrasqueira, está saindo por R\$ 85 o quilo.

Na hora de escolher, dê preferência aos inteiros, com cabeça (que deve estar firme e bem presa), e peça para o peixeiro limpar na hora.

Anote uma receita com camarão que é perfeita também para preparar a quatro mãos para o Dia dos Namorados.

SERVIÇO: MERCADO DE PEIXES (AV. GOVERNADOR MÁRIO COVAS JÚNIOR, 3.050, PONTA DA PRAIA). FUNCIONA DE TERÇA A SÁBADO, DAS 9 ÀS 18 HORAS, E DOMINGOS, DAS 9 ÀS 17 HORAS.



FOTOS: ALEXANDER FERRAZ

## CAMARÕES COM MOLHO ROSÉ E FETTUCINE NA MANTEIGA, FERNANDA LOPES

### Ingredientes

**Camarão:** 300 g de camarões médios limpos; 1 lata de tomate pelado (com o líquido); 1 dente de alho descascado; 1/3 de xícara de chá de creme de leite fresco ou de caixinha; azeite, sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto. **Macarrão:** 300g de macarrão do tipo fettuccine; 1 colher de sopa de sal; 3 colheres de sopa de manteiga; salsinha picada e pimenta moída a gosto; 2 dentes de alho.

### Preparo

**Camarão:** no liquidificador, bata o tomate pelado (com o líquido) e o alho até ficar liso. Reserve. Tempere os camarões com sal e pimenta a gosto. Se gostar, pode colocar páprica. Leve uma frigideira grande com borda alta ao fogo médio. Quando aquecer, regue com 2 colheres de sopa de azeite,

adicione os camarões e deixe dourar, por 1 minuto de cada lado – é rápido, se cozinharemos demais, podem ficar duros. Transfira para um prato e reserve. Mantenha a frigideira em fogo médio e adicione o tomate batido. Tempere com sal e mexa, raspando o fundo da frigideira para dissolver os queimadinhos – eles são essenciais para dar sabor ao molho. Junte o creme de leite. Acerte o tempero de pimenta e sal. Deixe ferver por uns 2 minutos e acrescente os camarões. Sirva com o fettuccine. **Macarrão:** ferva 3 litros de água com o sal e os dentes de alho. Coloque o macarrão e cozinhe o tempo que manda na embalagem. Escorra a massa e guarde 1 concha da água do cozimento. Também retire os dentes de alho da água e amasse. Derreta a manteiga em uma panela, ponha o alho amassado e junte o macarrão. Adicione a concha de água do cozimento, acerte o sal e a pimenta e misture a salsinha picada. Se quiser, na hora de servir, coloque parmesão ralado.



ALEXANDER FERRAZ

O projeto Pequeno Diário de Elixires do Brasil terá oito encontros, cada um sobre um ingrediente e com Rogério Rabbit à frente do bar

## RESTAURANTE

Além dos permissionários, o Paru, restaurante no mezanino do Mercado de Peixes, participa do festival com novos pratos de camarão, como peixe ao molho de camarão (R\$ 69), camarão-rosa na brasa (R\$ 95) e camarão-de-sete-barbas na brasa (R\$ 58), além dos que já fazem sucesso no menu, como o Shrimp Roll (sanduíche de camarão com maionese de ervas e pimenta com batata frita, R\$ 55), a coxinha de camarão (R\$ 18) e o pastel de camarão (R\$ 18).



+  
+  
+  
+

## O Brasil na coqueteleira

Desvendar o País por meio de oito ingredientes em coquetéis exclusivos é o fio condutor do projeto Pequeno Diário de Elixires do Brasil, desenvolvido graças a uma parceria entre o premiado mixologista Rogério Rabbit e o Hideout Speakeasy, em Santos.

A partir da próxima terça-feira, Rabbit comandará o balcão do bar secreto quinzenalmente, para contar a história do Brasil sob o ponto de vista de cada ingrediente. Ele, que figura entre os dez melhores mixologistas do mundo, segundo a International Bartenders Association (IBA), é um entusiasta dos produtos nacionais, tendo inclusive organizado o 1º Concurso Internacional de Cocktails com Cachaça. Para o projeto Pequeno Diário de Elixires do Brasil, Rabbit escolheu elementos que têm estreita ligação com o País e também com Santos: mate, pitanga, jabuticaba, café, banana, guaririroba, caju e KA'A serão estrelas de drinques bem diferentes e servidos também de maneira quase

cenográfica, completando a experiência proposta.

Serão oito encontros, sendo cada um focado em um dos ingredientes – com o qual serão preparados dois coquetéis com perfis sensoriais distintos: um mais leve e refrescante e outro mais intenso. Os drinques só poderão ser consumidos nos encontros e serão executados por Rabbit.

O evento inaugural ocorre nesta terça-feira. O ingrediente escolhido para a ocasião será o mate, subproduto da erva-mate, que tem estreita ligação com os povos originais sul-americanos.

Os próximos encontros serão em 27 de junho (KA'A, uma mistura de ervas consideradas sagradas), 11 de julho (banana), 25 de julho (pitanga), 8 de agosto (guariroba), 22 de agosto (café), 5 de setembro (caju) e 19 de setembro (jabuticaba).

SERVIÇO: HIDEOUT SPEAKEASY. FUNCIONA DE TERÇA A SÁBADO, A PARTIR DAS 19 HORAS. RESERVAS E INFORMAÇÕES PELO TELEFONE/WHATSAPP (11) 98165-8500 OU VIA DIRECT DO INSTAGRAM @HIDEOUT.SPEAKEASY.

## MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

# Carta de vinhos que aposta no Brasil

Santé! Conheci a nova carta de vinhos do Madé Cozinha Autoral, restaurante do Dário Costa, vencedor do reality Mestre do Sabor, em 2020. O chef, que valoriza a agricultura familiar e serve pescados da época, em máxima atenção ao meio ambiente, aplica também à carta de vinhos a preferência pelos pequenos produtores. E o melhor é que acolhe o vinho brasileiro, dando maior identidade aos rótulos, alguns exclusivos e, inclusive, orgânicos.

“A ideia é prestigiar a produção do nosso País, assim como já fazemos com os ingredientes da nossa cozinha. Como são produções pequenas, geralmente não passam de 3 mil garrafas, são mais exclusivos”, enfatiza Dário Costa. O chef, que também curte surfe, pegando ondas pelo Brasil conheceu a Cata Terroirs e logo se interessou por seus vinhos, uma vez que eles priorizam os pequenos produtores de uvas de diferentes terroirs da Serra Catarinense e região. Fundada pelos jovens Eduardo Strechar, enólogo, e André Marchiori, empresário, a vinícola tem um acompanhamento in loco do ciclo da videira, auxílio aos produtores nas decisões desde a poda até a colheita. E eles são conscientes da particularidade de cada safra, na busca pelo melhor de cada vinho.

A Cata Terroirs tem como CEO outro jovem: Luca Fumagalli, sommelier, que trabalha no desenvolvimento comercial e posicionamento da marca. Aliás, ele veio a Santos apresentar os rótulos.

No restaurante de Dário Costa, você encontra o Cata Terroirs Chardonnay 2021 com uvas de Vacaria, Campos de Cima da Serra (R\$ 63 a taça e R\$ 236 a garrafa). Esse rótulo é fermentado em barricas de carvalho de 600 litros e toda a continuidade da vinificação feita em carvalho. Ele estagia 12 meses sur lie, ou seja, o líquido permanece em contato com as borras finas da vinificação. Um vinho de personalidade, com estrutura, mas que harmoniza facilmente com quase, se não todo, o cardápio do Madé, por ser gastronômico e versátil.

O Cata Pinot Noir 2021 (R\$ 236 a garrafa) também se destaca na carta. Ele é fermentado parte em tanques de inox e parte em barricas de carvalho francês. Depois, amadurece por 12 meses em barricas de 500 litros de carvalho francês. Acompanha muito bem o Tuna Wellington (atum folheado), pois o defumado do prato condiz com o amadeirado desse Pinot.

Já os rótulos da Cão Perdigueiro são criações do enólogo Arlindo Menoncin. Ele produz vinhos artesanais em edições muito limitadas. A marca se denomina como caçadora de uvas, pois não possui vinhedos nem vinícola. Eles caçam as

uvas em diferentes regiões, espalhadas pelo Brasil. O objetivo é sempre a busca de diferentes terroirs. Impressionou-me o vinho laranja da uva Peverella (R\$ 59 a taça e R\$ 224 a garrafa), casta trazida por imigrantes italianos na segunda metade do século 19. A fermentação é feita em inox por 14 dias em contato com as cascas e o amadurecimento em carvalho francês dura 6 meses. Depois, o vinho é engarrafado sem filtragem. Trata-se de um rótulo peculiar de muita personalidade, saboroso, com acidez marcante e taninos presentes.

Da Cave Geisse, em Pinto

## AGENDA

Dia 14/6 das 18h às 22h  
Enoteca Decanter promove Feira de Vinhos de Portugal com mais de 50 rótulos, presença dos produtores e finger food do chef Marius Grewe  
**Local:** Centro Português (Rua Amador Bueno, 188).  
**Preço:** R\$ 249.  
**Informações:** 2104-7555 e 99135-0758

Bandeira, na Serra Gaúcha, o Madé apresenta o Espumante Brut Cave de Amadeu, do enólogo Carlos Abarzúa. Com a mescla de Chardonnay e Pinot Noir, o resultado é um espumante muito fresco, com bom corpo e cremosidade. Se você tem dúvida na escolha, ele combina com quase tudo.

Para os que querem uma opção para o dia a dia, sem mimimi, fácil de beber, há o Vinho de Combate, branco e tinto. Idealizado e criado pela sommelière Gabriela Monteleone, e com vinificação do enólogo Luís Henrique Zanini (fera da Era dos Ventos e da Vallontano), é uma bebida com notas de contracultura e mudanças de comportamento. Em bag in box de três litros, muito agradável (R\$ 32 a taça). Por sua vez, a Don Guerino, de Alto Feliz, na Encosta Sul da Serra Gaúcha, continua firme nas opções de vinhos do Madé. A linha Sinais (R\$ 142) – do branco Sauvignon Blanc, do rosé Malbec e do tinto Merlot Cabernet, assim como o Espumante Moscatel Rosé – faz sucesso entre os clientes já fãs desses rótulos.

A nova carta tem 14 rótulos: quatro tintos, quatro brancos, dois espumantes, dois rosés e dois laranjas (vinhos de uvas brancas vinificados com as cascas, como os tintos). Os valores vão de R\$ 142 a R\$ 236.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR @CLAUDIAENOAOMIGOS



CLAUDIA G. OLIVEIRA É SOMMELIÈRE

## PROVEI E INDICO

 <p>Cata Terroirs Chardonnay Barrica 2021, Vacaria, RS 12 meses sur lie em barricas francesas de 600 litros <b>Uva:</b> Chardonnay (13º GL) <b>Cor:</b> amarelo palha com reflexo dourado <b>Nariz:</b> abacaxi maduro, baunilha, amêndoas e mel <b>Boca:</b> seco, equilibrada textura, untuosidade e acidez, sabor marcante <b>Preço:</b> R\$ 165,00 (www.cataerroirs.com.br)</p>	 <p>Cão Perdigueiro Laranja Peverella 2022, Serra Gaúcha, RS 6 meses em carvalho francês <b>Uva:</b> Peverella (11,5º GL) <b>Cor:</b> amarelo alaranjado sem brilho <b>Nariz:</b> frutas maduras, toque de pimenta e especiarias, mel <b>Boca:</b> seco, exuberante, picante, saboroso, acidez e taninos marcantes <b>Preço:</b> R\$ 150 (www.parreiravinhos.com.br)</p>	 <p>Cata Terroirs Pinot Noir 2021, Vacaria, Campos de Cima da Serra, RS 12 meses em carvalho francês de 500 litros <b>Uva:</b> Pinot Noir (13,8º GL) <b>Cor:</b> rubi nada intenso e brilhante <b>Nariz:</b> cereja, morango, amadeirado com toques florais e especiarias <b>Boca:</b> seco, boa acidez, bom corpo, potente, untuoso, amadeirado e certo amargor no final, mas agradável <b>Preço:</b> R\$ 165 (www.cataerroirs.com.br)</p>	 <p>Don Guerino Moscatel Rosé, Alto Feliz, Serra Gaúcha, RS <b>Uva:</b> Moscato Giallo e Moscato Hamburgo <b>Cor:</b> salmão claro brilhante, bolhas finas e intensas <b>Nariz:</b> frutas vermelhas doces e flores <b>Boca:</b> doce, sabor intenso, espuma macia e refrescante <b>Preço:</b> R\$ 59 (www.donguerino.com.br)</p>
<p>■ Ideal com peixes e frutos do mar, camarão, lula, polvo, carne branca e molhos brancos com estrutura</p>	<p>■ Ideal com peixes em geral, massas, risotos e até carnes</p>	<p>■ Ideal com carnes, cogumelos, peixes como atum, polvo grelhado</p>	<p>■ Ideal com entradas leves e sobremesas</p>

# 11 e 12 de Junho

## 2 dias para comemorar o Dia dos Namorados

O BABBO te espera com **decoração à luz de velas** e apresentação de violino, tudo para deixar a sua noite mais especial.

**Domingo a partir das 19h | Segunda a partir das 18h30**  
ATENDIMENTO POR ORDEM DE CHEGADA



Siga o Babbo



Av. Ana Costa, 404 - Gonzaga - Santos - Delivery: 3302.0951 - 3284.5999 ou pelo QRCode

