

BOA MESA

# Massa de fermentação natural em rosetas, piadinas e pizzas

Completando um ano de funcionamento, a Oz Forneria está com novidades no menu. A pizzaria, que tem suas redondas feitas com massa de fermentação natural, faz sucesso também com as rosetas, que levam a mesma massa enrolada e recheada em pequenas porções, e agora colocou no cardápio as piadinas. Tratam-se de um lanche italiano, como um sanduiche, também preparado com a base da pizza, só que mais fino e com recheios frios, uma opção para o verão.

Entre os sabores estão atum (com muçarela, brócolis, tomate, cebola roxa e glacê balsâmico, R\$ 34,90), peito de peru (com cream cheese, rúcula e azeite, R\$ 34,90), cogumelos (com brie, rúcula e molho tarê, R\$ 34,90) e parma (com muçarela de búfala, rúcula e tomate, R\$ 39,90).

Já as famosas rosetas ganharam novos recheios: de copa (também preparada com muçarela, gorgonzola e abacaxi, custando R\$ 46,90), de goiabada (com muçarela, R\$ 29,90), de parma (mais brie, R\$ 45,90) e de pepperoni (com muçarela e cream cheese, R\$ 34,90).

As pizzas da casa ficaram conhecidas por conta de seus sabores marcantes. E elas podem ser pedidas em dois tamanhos: broto (com quatro pedaços) e grande (com oito fatias). O cliente ainda tem como escolher entre as massas tradicional de longa fermentação (extremamente leve e com as bordas aeradas) e tradicional fina sem borda.

Para atender quem é louco por pizza, mas não quer perder o foco na dieta, a casa oferece também opções de massas com uma proposta mais saudável, como a fit (à base de aveia e chia) e a low carb (à base de farinha de grão-de-bico e brócolis).

Os nomes das pizzas são muito divertidos e foram inspirados no universo geek, com referências a personagens do cinema, das séries, dos desenhos animados e dos games.

Entre as mais vendidas estão a clássica portuguesa (molho de tomate, muçarela, presunto, palmito, ovos, ervilhas, cebola roxa, azeitonas e orégano, de R\$ 52,90 a R\$ 79,90) e a redonda especial Tia May (molho de tomate, muçarela, calabresa em fatias, lâminas de alho, manjeriço, cebola roxa e azeitonas pretas, de R\$ 49,90 a R\$ 66,90), além de O Mago (molho de tomate, muçarela, brócolis, palmito, mix de queijos, tomatinhos confitados, lâminas de alho, bacon e azeitonas pretas, que custa de R\$ 59,90 a R\$ 86,90) e de uma clássica bem ao estilo italiano, a Dama de Copas (molho de tomate, muçarela de búfala, manjeriço, alho confitado, tomate confitado e azeitonas pretas, de R\$ 37,90 a R\$ 61,90).

SERVICO: OZ FORNERIA  
AV. SENADOR FEIJÓ, 686, LOJA 413, SANTOS (THE BLUE - PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO), FUNÇÃO DE DOMINGO A QUINTA, DAS 18H30 ÀS 23H; SEXTAS E SÁBADOS, DAS 18H30 ÀS 04H. PEDIDOS PELO WHATSAPP/TEL. (13) 3500-7751.



POR RONALDO ABREU VAIO DA REDAÇÃO

# Cardápio com inspiração que vai da gastronomia internacional à casa da mãe

O chef Gilson Amâncio comanda cozinha em Guarujá e ensina duas receitas com sotaques diferentes, mas com ingredientes do mar

De Penedo, no interior de Alagoas, a Cannes, no sul da França, há muito mais do que os quase 7,5 mil quilômetros de distância: existem os sabores de uma vida inteira do chef Gildo Amâncio. Hoje no comando do La Vieiras Restaurante, em Guarujá, ele assina o novo cardápio de verão.

“Temos picanha (no menu). Mas a nossa inspiração é o mar”, resume Gildo. E nem poderia ser diferente: localizado no Hotel Doral Guarujá (Av. Miguel Estéfano, 2.985), o salão do La Vieiras oferece uma bela vista da Praia da Enseada, alguns metros à frente. Ou seja, o mar está portodos os lados. Inclusive na própria inspiração do chef.

### DE ALAGOAS PARA SÃO PAULO

Há 30 anos, quando saiu de Penedo para São Paulo, Gildo jamais imaginaria ostentar um dia o título de chef. “Eu não sabia nem fritar um ovo”, recorda, sorrindo.

Após trabalhar em várias funções e lugares, a busca por uma vida nova acabaria levando-o para a cozinha. “Um conhecido soube de uma vaga disponível, para trabalhar como auxiliar no hotel InterContinental na cidade de São Paulo”. Isso ainda em 1996.



FOTOS DIVULGAÇÃO

Com passagens por outras cozinhas, como as do Holiday Inn e da rede Sofitel – incluindo o Jequitimar, também em Guarujá, onde foi sous chef –, o ponto alto da vida de Gildo até aqui, profissionalmente falando, veio com a vitória, em 2002, do concurso Jovens Talentos da Cozinha Regional Brasileira. “O prêmio era um estágio de três meses em Cannes”.

Essa experiência não só turbinou a carreira de Gildo, como também foi um definidor de seu estilo: hoje, sua inspiração maior é a cozinha mediterrânea.

### OBIFE MATERNO

O novo cardápio de verão do La Vieiras reflete muito bem esse pendor, mas sem esquecer de sabores brasileiros, como pescada-amarela, feita na crosta de castanha-do-pará, com purê de banana-da-terra e leite de coco (R\$ 87). Ou sabores genuinamente caiaçaras, como ocorre na

lagosta grelhada ao molho thermidor, cujo acompanhamento é um emblemático risoto de pupunha (R\$ 134).

### PRESENÇA

Como são sete os mares, também se mostra mais ampla a inspiração do chef: estão lá no cardápio, imponentes, a moqueca de peixe (serve duas pessoas, R\$ 182), o bobó de camarão (para duas pessoas, R\$ 195) e o bacalhau à portuguesa (para uma pessoa, R\$ 85, ou para duas, R\$ 188).

Pelo que dá para perceber, lá se foi o tempo em que Gildo não sabia nem fritar um ovo. Mesmo assim, tem só um prato que até hoje o chef não consegue preparar igual ao original: o bife de sua mãe. “Já tentei, mas não consegui repetir aquele sabor”, sorri. Talvez porque esse bife não exista para ser degustado com a boca, mas pelo coração.

Confira, ao lado, duas receitas com a assinatura de Gildo.

### PREPARE

#### Ceviche

#### Ingredientes:

150 gramas de filé de tilápia cortado em cubos; 5 gramas de pimenta dedo-de-moça picadinha; 5 gramas de gengibre ralado; 30 gramas de cebola roxa cortada à julienne (em fatias finas); 3 gramas de coentro picado grosseiramente; suco de dois limões; suco de metade de uma laranja.

**Preparo:** misture tudo 15 minutos antes de comer e deixe na geladeira. Sirva geladinho.

#### Risoto de frutos do mar

#### Ingredientes:

150 gramas de arroz arbóreo; 10 ml de vinho branco seco; 5 gramas de cebola em corte brunoise (pequenos cubinhos); 2 folhas de louro; 500 ml de caldo de legumes; 8 camarões-rosa limpos; 1 camarão-pistola limpo; sal o quanto baste; pimenta moída a gosto; 5 gramas de manteiga.

**Preparo:** em uma panela quente preaquecida, salteie os camarões-rosa já temperados com sal e pimenta moída no azeite por 2 minutos de cada lado. O pistola deixe por 3 minutos de cada lado. Retire e reserve. Nessa mesma panela, refogue a cebola em uma colher de manteiga. Junte o arroz, o vinho, o louro e mexa até quase secar. Se o caldo não tiver sal, coloque 1 colher de chá de sal nesse momento e mexa. Vá juntando o caldo de legumes bem quente aos poucos, mexendo sempre para o arroz ir soltando o amido e dar cremosidade ao risoto. Quando estiver cozido, adicione os camarões-rosa e o restante da manteiga e mexa. Sirva imediatamente com o camarão-pistola enfeitando.



Gilson veio do interior de Alagoas sem saber “nem fritar ovo”, mas aprendeu com os melhores e, hoje em dia, ele se orgulha de possuir o título de chef

# MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

## O bouquet das adegas portuguesas

### PROVEI E INDICO

Santé! Os vinhos portugueses são muito apreciados aqui no Brasil. Há uma sintonia fina entre o néctar e o enófilo, o bebedor brasileiro. Neste espaço venho desvendando, com você, leitor, as infinitas qualidades das regiões vitivinícolas de Portugal, país irmão, sempre em evidência no mundo do vinho.

No território português, é raro atravessar uma região sem avistar uma vinha, um vinhedo. Lá, o vinho é tradição, história, cultura, cotidiano, uma das marcas identitárias do país, um dos maiores fatores de atração e promoção turística. Está na gastronomia e nas paisagens, na arte, na literatura e até no patrimônio religioso.

Portugal possui 14 regiões vitivinícolas, quase três centenas de castas autóctones. Ainda está entre os 15 maiores produtores do mundo e acumula prêmios nacionais e internacionais. A verdade é que, com uma longa e venturosa história, Portugal absorveu influências diversas dos quatro cantos do planeta. E o seu território, que pouco excede os 92 mil km², é tão heterogêneo em termos de solo e clima que os vinhos surpreendem de uma área para a outra.

Acaba de chegar ao Brasil a Bouquet Portugal ([www.bouquetportugal.com.br](http://www.bouquetportugal.com.br)), projeto das Adegas Cooperativas de Portugal (Fenadegas), representando mais de 18 mil viticultores de diversas regiões portuguesas. A iniciativa promove dez adegas e seus respectivos rótulos. São vinhos das regiões do Douro, Vinhos Verdes, Távora Varosa, Dão, Bairrada, Beira Interior e Lisboa.

Com nove subregiões no total, a região dos Vinhos Verdes é a maior de Portugal. Ela está situada no noroeste do país. O clima é ameno, temperado pelas brisas refrescantes do Atlântico. E a paisagem azul e verde é um cenário marcado por fertilidade e exuberância, praia e serra, patrimônio histórico e gastronomia ímpares. Lá, nascem vinhos especialmente leves e elegantes, mundialmente reconhecidos pela frescura, pela versatilidade e pelo caráter verdadeiramente raro.

Degustei um vinho verde da uva Alvarinho, da Adega Cooperativa de Monção, fundada em 1958, a qual preserva com muito cuidado a sua matéria-prima, aliada à seleção das uvas e à moderna tecnologia de vinificação ([www.adegademoncao.pt](http://www.adegademoncao.pt)).

Curiosidade: as garrafas dessa adega vêm grafadas com a estampa de uma mulher. Diz a lenda tratar-se de dona Deu-la-Deu Martins, a principal figura de Monção. Ela era esposa do capitão-mor Vasco Gomes de Abreu, sendo atribuído a ela o feito de enganar os castelhanos na época das Guerras Fernandinas. Sem falar que se trata de uma referência às mulheres viticultoras da região de Monção.

A região de vinhos de Lisboa vai muito além da cidade que lhe dá o nome. Ela conta com nove subregiões que se estendem para o norte da capital, em um cenário de suaves colinas, beneficiadas por um clima temperado, de verões frescos e invernos amenos. Da combinação das influências do mar e da serra, resultam vinhos que têm conquistado cada vez mais credibilidade e apreciadores dentro e fora do país europeu.

É uma região com muito para se conhecer e provar e onde os contrastes entre a dinâmica da cidade, o encanto das praias e a tranquilidade das zonas rurais são uma constante surpresa. Degustei um Regional de Lisboa da Adega Cooperativa do Cadaval, iniciada em 1963, há 50 anos, com mais de

Adega Monção - Muralhas de Monção 2021 DOC Vinho Verde, PT  
**Uvas:** Alvarinho e Trajadura (12,5º GL), com Selo Vegano  
**Cor:** amarelo-palha brilhante  
**Nariz:** pêssego e damasco  
**Boca:** seco, refrescante, acidez viva, equilibrado e persistente  
=> Ideal para saborear com marisco, pratos à base de peixe e também com carnes brancas



Adega do Cadaval - Confraria Syrah 2018, Vinho Regional de Lisboa, PT  
**Uva:** Syrah (13º GL), com um breve estágio em madeira  
**Cor:** rubi média intensidade brilhante  
**Nariz:** frutas vermelhas maduras, toque de especiarias  
**Boca:** seco, ótima acidez, madeira integrada a taninos macios, equilibrado e persistente  
=> Ideal com carnes em geral



OS VINHOS CITADOS ESTÃO À VENDA EM SUPERMERCADOS E EMPÓRIOS. PREÇOS SUGERIDOS: A PARTIR DE R\$ 80,00

500 mil associados. São 800 hectares com uma capacidade de vinificação anual de 7 milhões de litros de vinho. Ao terroir da região, que imprime nos rótulos um perfil único, se aliam o espírito dedicado dos produtores, um corpo técnico experiente e tecnologia adequada para uma produção de elevada qualidade ([www.cada.valcava.pt](http://www.cada.valcava.pt) e [loja.adegadaval.pt](http://loja.adegadaval.pt)).

Conheci o projeto Bouquet Portugal através da Orantes Assessoria e agradeço o privilégio para Carol Orantes. Pode desfrutar de aromas, colorações, reflexos, paisagens, histórias de alguns vinhos portugueses. Rótulos com corpo e alma, com o perfil da terra, o espírito das castas nativas, a genuinidade de tudo o que é feito com respeito pela natureza original de cada um. Sejam complexos, frutados, elegantes, mais estruturados ou mais leves, mais avulçados ou cítricos, mas, com toda a certeza, únicos, capazes de exprimir o melhor de cada região e de conquistar reconhecimento no mundo inteiro.

acompanhe as minhas impressões técnicas acima e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR  
@CLAUDIAENOMINGOS



CLAUDIA G. OLIVEIRA  
É SOMMELIÈRE



Dra. Aldray Marques | Bio-Médica

## Clínica especialista em Estética Facial, Corporal, Saúde e Bem-Estar.



Nossa missão é oferecer uma **experiência única** em um ambiente sofisticado e com profissionais altamente qualificados. Tecnologia de ponta e de alta performance para proporcionar a você, momentos únicos de paz e relaxamento.

Contamos com mais de 50 procedimentos estéticos faciais e corporais:  
Estética Facial • Estética Corporal • Nutricionista • Psicóloga • Pilates Personal • Bronze a Jato • Outros serviços de Beleza

Av. Almirante Cochrane 151, Embaré - Santos/SP | CEP 11040-001

(13) 2191-3002 @esteticajolie f Tres Jolie

**SALADA CAPRESE**

**Sal**

**Isso é muito verão!**

**MECA SANTISTA**

**SALT BIZ**

**CANTINA Babbo América**

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

Delivery: 3302.0951 • 3284.5999 ou pelo QRCode