ha

m um sócio, Amaury Bortoloni

Exposição

Para comemorar o 70° aniversário, o restaurante montou a 1ª Exposição de Quadros Gonzaga Antigo. Fotos cedidas pelo acervo da Fundação Arquivo e Memória de Santos estão expostas no salão e mostram as mudanças no bairro.

turnos diferentes. "E ficou combinado assim: quem vem em horário diferente do que de costume tem que escolher outro lugar no salão".

E das disputadas mesas do São Paulo pôde-se acompanhar o crescimento do bairro do Gonzaga, onde o restaurante nasceu e sempre esteve.

A casa começou como um hotel e sua primeira sede foi na Praça Independência. Dali foi despejada por conta da construção do prédio onde fica a Galeria 5ª Avenida.

Instalou-se, então, na Rua Marechal Deodoro, onde ficou até 25 de março de 1970, data em que se mudou em definitivo para o térreo do edifício Ibicaba, o primeiro prédio modernista do bairro, construído em 1950.

E a arquitetura do salão do restaurante está em boa parte preservada. 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.

Porém, o que chama mais a atenção são as enormes colunas arredondadas. Antes, eram amarelas, se destacando. Mas, como as pastilhas eram coladas, pois não se usava argamassa, foram se desprendendo.

Em uma reforma recente, foram substituídas por pastilhas brancas, que combinam o preto e branco das paredes, também original.

O cardápio foi mudado nesses anos, como conta Carlos Julião, filho de um dos fundadores do restaurante, Alfredo Julião. "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 70 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 salmoura", diz Carlos Julião, que começou com o pai e segue a rotina de comandar o São Paulo há 30 anos.

O cardápio pode ter mudado desde a abertura, mas há décadas ele segue fiel a clássicos, raramente encontrados em restaurantes, atualmente.

Entre eles, o pernil à moda (R$ 55,00, meio, e R$110,00, inteiro) ou o peru à brasileira (R$ 55,00/R$ 110,00). Todos os dias eles podem ser pedidos pela clientela, também fiel. Caldo verde, canja e capelete in brodo (R$ 23,00/R$ 46,00) também são opções permanentes, assim como o omelete à espanhola (R$ 25,00 e R$ 50,00).

São receitas raras de se comer na rua. Pratos com jeitão caseiro, que possibilitam cativar a freguesia. Há quem almoce ali, diariamente, há anos.

Os funcionários também são antigos. O cozinheiro-chefe, Silvânio dos Santos, com 30 anos de casa, iniciados como ajudante de cozinha, e o garçom, João Batista de Oliveira, há 27 anos no salão. "Há quem tenha começado de copa, passado para motoboy e depois para garçom. Todos estão na casa há muitos anos".

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

Edinaldo, de garçom a *sommelier*

O crescimento dos funcionários, a maioria antigos, pode ser exemplificado na história do garçom e agora sommelier Edinaldo Martins Oliveira. Ele trabalhava no restaurante há 15 anos quando foi fazer o curso da Associação Brasileira de Sommeliers, formando-se na primeira turma do Litoral.

Dedicou-se dois anos para receber o certificado de *sommelier* profissional. O curso foi totalmente financiado pelos patrões. No início das aulas, ele, que só tinha feito uma viagem na vida, da Bahia para Santos, quando se mudou em definitivo para cá, ficou assustado com tanta informação sobre regiões vinícolas de todo o mundo. "Mas perseverei e me dediquei".

De presente de formatura, os patrões deram a ele uma viagem para as vinícolas do Chile. Agora, ele acabou de voltar de outra visita às regiões vinícolas chilenas. A oportunidade foi dada como prêmio por uma importadora, pelo bom desempenho de compras do restaurante.

Edinaldo dedicou-se dois anos para receber certificado de sommelier

Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER

Clicquot, La Grande Dame de Champagne

Santé! No mês internacional da mulher, minha admiração e homenagem à Nicole-Barbe Clicquot-Ponsardin.

Em 1805, aos 27 anos de idade e com uma filha de 3 anos, a viúva de François Clicquot assume o comando da Clicquot et Fils, dando a ela novo nome: Veuve Clicquot Ponsardin, transformando-a numa das mais renomadas Maisons de Champagne. Situada em Reims, faz parte da AOC (Apelação de Origem Controlada) Champagne.

Nicole-Barbe iniciou a exportação de seus champanhes para a Rússia, já em 1811, obtendo fama e prestígio para seu vinho. Muito observadora e atenta, ouvia as queixas dos clientes, e, uma delas se referia à turbidez do vinho, causada por sedimentos, deixando o líquido opaco.

Segundo o famoso escritor e crítico inglês Hugh Johnson, a viúva e o seu chefe de adega, Antoine de Müller, procuraram e acharam a solução. Criaram uma técnica capaz de retirar os restos da vinificação contidos na garrafa e ainda manter o gás carbônico, isso em 1816. Müller fez buracos numa mesa, e inseriu as garrafas de champanhe pelo gargalo com alguma inclinação. De tempos em tempos as mesmas eram sacudidas e giradas, aumentando-se gradualmente sua inclinação até que estivessem praticamente de pé sobre o gargalo. Em seguida, ao tirar a rolha o sedimento era expulso, conservando a grande maioria do líquido e sua efervescência. O champanhe então era virado de cabeça pra cima, rearrolhado e concluído.

REPRODUÇÃO

A viúva que deixou um legado

Tal método manual de clarificação, resultou num líquido límpido, brilhante e transparente, que Nicole-Barbe tentou manter segredo, mas em 1821, quando se associou a um empresário alemão, foi descoberto e divulgado, transformando toda a indústria. Indiscutivelmente, é à Maison Veuve Clicquot Ponsardin que se deve a criação desse método universal utilizado por toda a indústria, conhecido como remuage.

CURIOSIDADE

Durante as Guerras Napoleônicas, Nicole-Barbe foi muito bem-sucedida, exportando seu champanhe para Rússia, Prússia e Áustria, propagando seu produto pelas cortes da Europa, e até para o imperador D. Pedro II, na corte brasileira.

Hoje, a tradicional casa, que oferece aos turistas *in loco*, visita de todo o complexo com suas caves subterrâneas de mais de 23 km de extensão (para o envelhecimento de suas garrafas), com degustação especial de seus vinhos, é uma das mais modernas, e sua marca compõe, desde 1987, o grupo de artigos de luxo Louis Vuitton Moët Hennessy, com seus produtos de design arrojado e desejado.

A viúva Clicquot morreu em 29 de julho de 1866, deixando sua grande marca La Grande Dame. Sua força, visão e dedicação resultaram em total sucesso.

Mais informações acesse: *http://m.veuve-clicquot.com*

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Agenda

24/3 – 20hs – degustação de vinhos chilenos e espanhóis no Marcelo Laticínios. R$ 70,00 revertidos em vinho. Tel. 32341861
27/4 – 9h às 14h - Formação sobre Vinhos de Portugal (profissionais do setor) Nível III, com Rui Falcão. Hotel Intercontinental – São Paulo Info: inscricoes@winesofportugal.br.com

Provei e indico

Veuve Clicquot Ponsardin Brut, Yellow Label, Reims, Champagne, Fr
Uva: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.
Cor: amarelo limão toques dourados, borbulhas finas abundantes e persistentes.
Nariz: fermento, pão torrado, maçã, toque de especiarias.
Boca: seco, vivaz, aromas do nariz em boca, encorpado, cremoso, picante, intenso 12° Gl álcool, equilibrado.
R$ 249,00, no Marcelo Laticínio

Veuve Clicquot Ponsardin Rosé, Reims, Champagne, Fr
Uva: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.
Cor: salmão, borbulhas finas abundantes e persistentes.
Nariz: frutas vermelhas frescas, frutas secas e pão.
Boca: seco, fresco, cremoso, bom corpo, equilibra 12° GL álcool com finesse e final longo e cítrico.
R$ 359,00, no Marcelo Laticínio

Chef Eudes Assis dá oficina no Engenho dos Erasmos

DA REDAÇÃO

Quem gosta de culinária tem uma ótima opção de programa, amanhã, na atividade *Com Açúcar, Com Afeto: Encontros Sobre o Doce - Doces Caiçaras*, às 10h, no Monumento Nacional Ruínas Engenho São Jorge dos Erasmos. O encontro terá como convidado o *chef* de cozinha Eudes Assis, que vai desvendar os segredos de um bom doce de banana e de outras delícias. As inscrições podem ser feitas pelo telefone 3203-3901 ou pelo e-mail resjesantos@gmail.com. Eudes Assis é conhecido por valorizar a culinária caiçara, usando de maneira sofisticada os ingredientes abundantes na região. O chef prefere utilizar apenas produtos não industrializados, e é adepto e difusor da *confort food*, conhecida como cozinha de raiz. O Engenho dos Erasmos fica na Rua Alan Ciber Pinto, 96, Vila São Jorge. O evento faz parte da programação da Semana da Cultura Caiçara.