

# Zucca tem menu degustação no dia 25

A casa, conhecida pela culinária artesanal, oferece o jantar Sabores do Mundo, criado pelo chef Rogério Fontes

DA REDAÇÃO

O Restaurante Zucca Culinária Artesanal retoma no dia 25 deste mês o jantar com menu degustação, sob a temática *Sabores do Mundo*. A viagem através dos pratos é preparada pelo chef Rogério Fontes e seu sócio, Filipi Peres Lopes, que também estão à frente do Zucca Culinária Artesanal Centro, a segunda unidade dos empresários, aberta em dezembro na Rua Cidade de Toledo, 25.

Fontes e Lopes têm as viagens pelo mundo como uma paixão comum. "Sempre vamos conhecer restaurantes e chefs nos lugares por onde passamos, para buscar inspirações e novidades", explica Lopes.

E apesar de essas impressões ajudarem na elaboração dos pratos para o roteiro de sabores que a casa oferecerá, Fontes mantém sua identidade nas receitas. "Fomos, recentemente, para Itália e Índia. E trouxemos essas influências, mas o Rogério sempre tem um toque próprio, da gastronomia



A sobremesa é inspirada no Brasil: copinho de morango com frutas silvestres e sorvete de castanha

que é só dele", elogia Lopes.

E foi assim que eles criaram o menu completo. A Turquia é a inspiração para uma das entradas, a trouxinha crocante de

queijo de cabra sob tomate assado e tartar de pupunha com perfume de romã.

A outra opção remeterá os convidados aos intensos sabo-

res da Índia e da Tailândia, com o *ball* de queijo fresco crocante servido com *papaya salad*.

Para o prato principal, Fon-

tes buscou na Espanha o toque para o preparo do filé de badejo com crosta crocante de castanha de baru com quatro salsas (erva doce, laranja, azeitona verde e pinolos).

Para os amantes de carne vermelha, os ares da França estarão presentes no filé mig-non ao molho de vinho, com cogumelo porto belo, couve de Bruxelas e servido com *aligot* (purê de batata com queijo) e brulê de berinjela.

## SOBREMESA

E o Brasil também estará representado nesse roteiro gastronômico preparado pelo Zucca. Fontes promete surpreender com seu copinho de morango com frutas silvestres e sorvete de castanha do Brasil com calda de frutas vermelhas.

O menu degustação custa R\$ 98,00 por pessoa e será servido no Zucca Culinária Artesanal da Rua Espírito Santo, 21, a partir das 20h30. Informações sobre convites e reservas nos telefones 3349-5579 ou 97403-5764.

## Novidade em São Vicente

Abre as portas hoje o Deck Praia Restaurante e Choperia, no Itararé, cujo cardápio contemporâneo tem receitas elaboradas para agradar quem prefere comidas leves e quem não abre mão de frituras e pratos mais pesados. No almoço, além dos executivos do dia, o cardápio terá opções à la carte, que também podem ser pedidas à noite. A proposta é trazer à atualidade pratos tradicionais e que remetam às lembranças dos clientes, como o caldinho de sururu e a cocada de forno. Funciona de terça a domingo, a partir das 12 horas, na Rua Onze de Junho, 40.

## Chef internacional

A partir de segunda-feira, e até o dia 19 de junho, estão abertas no Senac as inscrições para o curso de Cozinheiro Chef Internacional, com início das aulas em agosto. Com 800 horas de duração, o curso é voltado para ex-alunos e alunos de graduação em qualquer área, não é necessário ter conhecimentos de gastronomia. As aulas serão ministradas nas unidades de Santo Amaro e Aclimação. Informações e inscrições: [www.sp.senac.br](http://www.sp.senac.br).



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



# Conheça as diferenças entre enófilos, enólogos e sommeliers

Santé! No mundo do vinho há palavras que confundem tanto os apreciadores quanto os leigos. Cito algumas delas:

**Enófilo (a):** vem do grego eno = vinho + filo = amigo.

É o amigo do vinho, o apreciador. E este pode ser amador ou especialista. O amador apenas gosta da bebida, a consome, é o chamado bebedor; já o especialista aprofunda-se no assunto, se dedica a estudar e conhecer o mundo do vinho e pode até escrever artigos, livros, ministrar cursos, tornando-se um degustador profissional ou *wine expert*.

**Enólogo (a):** vem do grego eno = vinho + logo = estudo.

É o profissional de nível superior, responsável pela produção do vinho, desde o estudo do terreno para o vinhedo, escolha das uvas, plantio, poda, maturação, colheita até o tipo de vinificação. Ainda é o enólogo que decide se haverá uma assemblage ou blend de uvas, o tempo de estágio em barricas ou aço inox. É o criador do vinho.

Curioso é que o antigo vinhaiteiro jamais estudou enologia, mas sua experiência familiar na terra e na adega ainda o faz um mestre.

**Sommelier ou somme-**

**lière:** termo francês para designar o (a) profissional encarregado dos vinhos e outras bebidas de um restaurante, enoteca, bar, supermercado e afins. Em Portugal é conhecido como escanção. Ele cuida da carta de vinhos, administração da adega, armazenamento e do serviço do vinho aos clientes. Atualmente encontramos o *sommelier* ou a *sommelière* nos restaurantes sugerindo o vinho adequado tanto ao prato quanto ao gosto do cliente, sempre com delicadeza, humildade e educação.

Saindo da etimologia, há também um personagem caricato neste tema, o *Enochato*. A pessoa se diz entendida de vinho, gosta de mostrar que sabe, quase sempre com informações superficiais e ainda em local e hora não apropriados. Cheio de ares de sofisticação, acaba elitizando e complicando o vinho, afastando futuros e potenciais apreciadores. Análises organolépticas (impressão visual, olfativa e gustativa) e demais conhecimentos são necessários apenas em degustações e avaliações entre profissionais, associações, confrarias, clubes de vinho e etc.

Finalizo a coluna de hoje

## Agenda

**20/04.** Essência do Vinho, PT, promove Grande Degustação de Vinhos de Portugal, em Campinas com a presença de Rui Falcão. Informações e cadastro: [andreiasilva@essenciadovinho.com](mailto:andreiasilva@essenciadovinho.com).

**27/04.** Das 9 às 14 horas - Formação sobre Vinhos de Portugal (só profissionais do setor) Nível III, com Rui Falcão. Hotel Intercontinental - São Paulo. Informações: [inscricoes@winesofportugal.br](mailto:inscricoes@winesofportugal.br). com.

**Wine Senses inaugura Centro de Formação e Treinamento em Vinhos, em São Paulo.** Comando de José Carlos Santanita. Informações e telefones: (11) 3253-6693 e 3253-6692.

com uma frase célebre do escritor curitibano, engenheiro e cronista de vinhos Luiz Groff, que com perspicácia define: "O enólogo é aquele que, diante do vinho, toma decisões e o enófilo é aquele que, diante das decisões, toma vinho". Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## Provei e indico

La Calandria - Volandera Pura Garnacha 2013, D.O. Navarra, ES

**Uva:** Garnacha ou Grenache.

**Cor:** violeta límpido intensidade baixa.

**Nariz:** muitas frutas vermelhas e toques de alcaçuz.

**Boca:** seco, fresco, com pertilant (efervescência) na boca. Elaborado por maceração carbônica é fácil, leve, e equilibrado com 13,5° GL álcool. R\$ 84,90.

Viña Andes Plateau - 700+2012, Cordilheira dos Andes, CL

**Uva:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Malbec, Carignan.

**Cor:** Rubi média intensidade.

**Nariz:** framboesa, cassis, tabaco e especiarias.

**Boca:** seco, fresco, geleia de frutas, médio corpo, taninos delicados, com 13,5° GL álcool, equilibrado e persistente. R\$ 154,90.

NO LATICÍNIOS MARCELO  
[HTTP://WWW.LATICINIOSMARCELO.COM.BR](http://WWW.LATICINIOSMARCELO.COM.BR)

E IMPORTADOS POR DOMINIO CASSIS  
[HTTP://WWW.DOMINIOCASSIS.COM.BR](http://WWW.DOMINIOCASSIS.COM.BR)



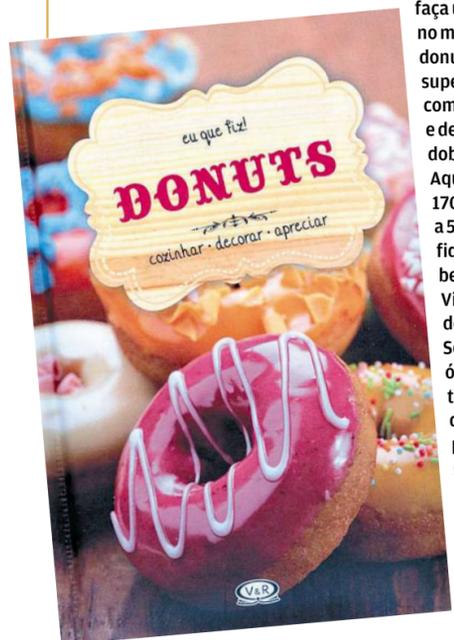
## Sopa de letrinhas

### >>> Receita básica de donuts

Ingredientes: 40 ml de água morna; 9g de fermento instantâneo; 235 ml de leite morno; 65g de açúcar; 40g de manteiga derretida; 1 colher de chá de noz moscada; 1 colher de chá de essência de baunilha; 1 pacote de açúcar de baunilha; 2 ovos; 4g de sal; 500g de farinha; e óleo para fritar. Preparo: Coloque a água e o fermento em uma tigela. Deixe descansar por 5 minutos. Adicione o leite, o açúcar, a manteiga, a noz, a baunilha, os

ovos, o sal e 325g de farinha. Bata por 5 minutos na batedeira em velocidade baixa. Coloque 100g de farinha e mexa com uma colher de pau até que a massa fique sem caroços, se desprendendo das laterais da tigela com facilidade. Coloque-a em uma tigela untada e deixe crescer por 1 hora. Polvilhe o restante da farinha em uma superfície e abra a massa com um rolo até obter uma espessura de 1 cm. Corte em círculos de 8 cm de diâmetro e

faça um buraco de 2 cm no meio. Coloque os donuts em uma superfície polvilhada com farinha, cobra-os e deixe-os crescer até dobrar de tamanho. Aqueça o óleo a 170°C e frite-os por 4 a 5 minutos, até que fiquem cozidos e bem dourados. Vire-os na metade do tempo da fritura. Seque o excesso do óleo em papel toalha. Agora os donuts estão prontos para serem decorados.



# Eu Que Fiz! ensina a fazer e decorar donuts

Aprender a fazer donuts, as famosas rosquinhas doces, pode ficar mais fácil e prazeroso com a ajuda da *Coleção Eu Que Fiz! - Donuts*, da editora V&R. São 20 receitas dessa delícia típica americana e dicas para preparo fácil e decoração divertida. O livro, de 48 páginas, traz a história do donut, a receita básica, que rende 18 unidades, inúmeras variações, passo a passo para confeccionar emba-

lagens criativas e opções de recheios e coberturas, incluindo de creme de café e canela.

Vem acompanhado de um aplicador de cobertura e guardanapos divertidos. Os kits também estão disponíveis para outros títulos da mesma série: *Minitortas*, que vem com quatro miniforminhas, e *Maccarons*, acompanhado de um separador de claras e um saco de confeiteiro.

DESCUBRA O SEGREDO POR TRÁS DO NOSSO FAMOSO CHOPINHO.

Venha conhecer o novo Point44. Com um cardápio novo e cheio de deliciosas novidades.

Agora aberto de terça a domingo à noite e para o almoço somente nos finais de semana e feriados.

Rua Jorge Tibiriçá, 44  
POINT44.COM.BR | POINT44.CHOPPERIA



Viva momentos de puro prazer

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery  
3284.0444

Cantina di Lucca

R. Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos - SP

## Boa Mesa

Ano IV - nº 162. Edição e textos: Fabiana Honorato.  
Diagramação: Luciana Rodrigues.  
Fotografia: Alexander Ferraz.  
E-mail: [boamesa@atribuna.com.br](mailto:boamesa@atribuna.com.br)

