



Para acompanhar as cervejas especiais, porção de iscas de frango sobre batatas com catupiry gratinado

Mercearia Filgueiras tem menu nostálgico

Comidas tradicionais de boteco e cervejas artesanais são destaques

DA REDAÇÃO

Com ambiente que lembra as mercearias do século passado, comida autêntica de boteco e uma extensa carta de cervejas artesanais, o Bar Mercearia Filgueiras é a mais nova opção da Rua Tolentino Filgueiras, famosa por suas opções gastronômicas no Gonzaga.

Segundo a proprietária Alessandra Geraldini, o bar tem cerca de 60 rótulos de cervejas entre artesanais nacionais e importadas e convencionais. "Outro destaque são nossas porções, muito fartas e tradicionais".

A decoração antiquinha, divertida e cheia de materiais de reutilização, resgata a diversidade de sabores e o clima familiar das mercearias do passa-

do. O saudosismo está pelas paredes, portas, móveis e até mesmo nos lavatórios de demolição. No andar superior, a decoração remete às cervejarias artesanais.

No menu, destaque para os pastéis gigantes e super-recheados, como o de Bacalhau do Porto (R\$ 16), ou a porção Frangalle, iscas de frango em berço de batatas fritas com catupiry gratinado (R\$ 52/foto), bolinhos como o de pernil com purê de banana da terra e pimenta-biquinho (R\$ 36,00, oito unidades).

Entre os sanduíches, o Municipal tem farto recheio de mortadela, queijo derretido e tomate seco, uma homenagem ao mais tradicional recheio do

Mercadão de São Paulo (R\$ 19,00). Tem também sobremesas como o Pastel de Sonho de Valsa (R\$ 9).

Na carta de cervejas, muitas opções como as rolhadas, que estão com preços especiais no menu degustação: 3 Wäls rolhadas R\$ 110,00; 5 Wäls rolhadas R\$ 175,00 (exceto Wäls Brut). Há ainda as cervejas Mercearia Filgueiras Pilsen R\$ 20,00, Wäls Bohemia Pilsen R\$ 34,00 (foto) ou a Colorado Indica IPA R\$ 34,00.

SERVIÇO: MERCEARIA FILGUEIRAS
RUA DOUTOR TOLENTINO FILGUEIRAS, 73.
TEL. 3345-9938. INSTAGRAM:
@BAR_MERCEARIAFILGUEIRAS E
FACEBOOK.COM/MERCEARIAFILGUEIRAS.
FUNCIONAMENTO: DE TERÇA A QUINTA E AOS
DOMINGOS: 18H ÀS 04H. SEXTAS E SÁBADOS:
18H ÀS 2H.

Bolo Cuca, aroma de casa de avó

Com esse clima mais ameno, nada melhor do que um bolinho caseiro, daqueles para assar à tarde e deixar o ambiente com cheirinho de casa de vó. A receita é de cuca de banana, que tem massa macia e cobertura crocante, quebradiça.

Quem prepara esse quitute é Linda Diniz, que de tanto ter seus bolos e tortas elogiados decidiu montar a empresa Bolo de Buraco, na qual prepara tanto bolinhos da vovó, como confeitados.

A cuca, para 10 pessoas, custa R\$ 20,00. Mas tudo é somente sob encomenda. "Não tenho bolos prontos, porque

bolo amanhecido tem em todo lugar. Eu só vendo bolo fresquinho. Muita gente pede que eu entregue ele quente", conta. A entrega custa R\$ 2,00 e só é feita em Santos.

A inspiração da cuca é alemã. O nome vem de Kuchen (bolo, em alemão). Originalmente, ela tem uma massa com fermento de pão, mas aqui, nessa receita, ganhou massa de bolo de furo no meio, bem fofinha. A farofinha da cobertura fica quebradiça e a banana dá muita doçura.

SERVIÇO: BOLO DE BURACO. TELEFONE:
33454004. FACEBOOK.COM/BOLODEBURACO



Cuca de banana

>> **Ingredientes:** 1 copo tipo americano de óleo de milho; 2 xícaras (chá) de açúcar; 3 ovos; 2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo; 1 colher (sopa) de fermento em pó e 3 bananas cortadas em rodela. Farofa: 1 xícara (chá) de farinha de trigo; 1/2 xícara de chá de açúcar; 3 colheres de sopa de margarina e 1 colher de sopa de canela em pó.

>> **Preparo:** bata no liquidificador o óleo, açúcar e ovos. Em uma tigela à parte coloque a farinha e o fermento peneirados. Junte a banana cortadas aos ingredientes secos. Depois, junte à mistura do liquidificador e mexa devagar. Reserve. Farofa: junte o açúcar, a farinha, a margarina e a canela. Amasse tudo com as pontas dos dedos até formar uma farofa. Coloque em cima da massa do bolo e coloque no forno preaquecido a 180 °C por 45 minutos ou até ficar dourado e ao enfriar um palito na massa este saia limpo.

Click

Food Trucks. O Festival de Turismo de Cubatão, que acontece amanhã e domingo, na Praça da Independência, Jardim Casqueiro, terá como atração food trucks. Entre eles estão O Gajo (comida portuguesa); Irmãos Coxinha (salgados); Make and Rool (temaki e ceviche); Dany Nanda (lanches); Santos Rango (escondidinho de tapioca); Bike Churrros e Bike Chopp. Eles estarão das 11h às 22h, amanhã e, a partir das 9h, no domingo.



DIVULGAÇÃO



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Montalcino, pátria dos Brunellos

Santé! Montalcino é uma belíssima vila medieval murada, localizada no centro da Itália, na província de Siena,

região da Toscana. É mundialmente conhecida por produzir o vinho Brunello de Montalcino e desde 2004 é

patrimônio da humanidade pela Unesco.

Além da beleza, Montalcino é perfeita para o cultivo das vinhas. Clima mediterrâneo, solo argilo-calcáreo, proteção contra tempestades e chuvas de granizo pelo monte Amiata, resulta em uvas concentradas e longevas.

Os vinhos são elaborados 100% com a casta Sangiovese, predominante na Toscana,

mas nesta região denominada Brunello, um clone da Sangiovese criado pelo pesquisador e viticultor Clemente Santi, no início do século 19. É mais escura, marrom, com casca bem mais grossa, com cor e taninos muito marcantes, oriundos do terroir diferenciado de Montalcino. Amadurece mais tarde, concentrando mais açúcar e, consequentemente, mais álcool.

É foi no final desse mesmo século 19, em 1880, que Ferruccio Biondi-Santi, neto de Clemente, iniciou a vinificação do pioneiro Brunello de Montalcino, o famoso Biondi-Santi.

O Brunello tem longo tempo de maceração das uvas e estagia em bottis (tonéis de 3, 4 ou 6 mil litros) de carvalho eslavo (advindos das fronteiras da Sérvia, Croácia e Bósnia). Atualmente até pode estagiar em barricas francesas (225 litros), entretanto perde muito de sua característica e às vezes até a sua personalidade.

Em 1980, a região do Brunello de Montalcino recebeu a denominação de DOCG (Denominação de Origem Controlada e Garantida).

A lei exige uvas cultivadas exclusivamente em Montalcino e da variedade Brunello (Sangiovese). É permitida, nos rótulos, referência à região de onde vêm as uvas. O teor alcoólico deve ser no mínimo 12%. Seu envelhecimento é de

no mínimo 2 anos em carvalho de qualquer tamanho, não podendo ser liberado para consumo antes de 5 anos. Já ao Reserva acrescenta-se mais 1 ano.

É um vinho estruturado, intenso, encorpado, num rubi escuro com reflexos tendendo ao granada, na boca muita fruta madura como ameixa, especiarias, toque balsâmico, terroso, taninos firmes e potentes, enfiado complexo, etéreo.

Um bom Brunello pode ser guardado por 10, 30, 40 anos se mantido em condições ideais. Safras excepcionais: 1945, 1955, 1961, 1964, 1970, 1975, 1985, 1988, 1990, 1995, 1997, 2004, 2006, 2007, 2010, 2012.

Recomendo decantar esse vinho duas horas antes de servi-lo para evidenciar suas características. Harmoniza com carnes em geral, cogumelos, trufas, queijos duros e fortes. É também um grande vinho de meditação! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Provei e indico



Caprili, Brunello Di Montalcino 2008, Toscana, IT

Uva: Sangiovese/Brunello. **Cor:** rubi intensa com reflexos granada.

Nariz: ameixas e cerejas maduras, figo, alcaçuz, toque terroso, couro.

Boca: um espétaculo, seco, encorpado com ótima acidez e taninos já amaciado, 15° GL, potente estruturado, final longo e explosivo.

R\$ 327,80, NA ENOTECA DECANTER VINHOS: WWW.DECANTERSANTOS.COM.BR



Boa Mesa

Ano IV - nº 178.
Edição e textos: Fernanda Lopes.
Diagramação: Luciana Rodrigues.
Fotografia: Alexander Ferraz.
E-mail: boamesa@atribuna.com.br