

Comidinha saudável combina com praia

Alunos da Unimonte criaram as receitas, que já estão sendo vendidas em vários quiosques da orla de Santos e têm feito sucesso

DA REDAÇÃO
Na semana passada, nove alunos da Gastronomia da Unimonte atenderam a um desafio e, juntamente, com proprietários de quiosques da orla de Santos, desenvolveram pratos mais saudáveis para entrarem nos menus estabelecimentos.

Eles tinham de ser criativos e levar em conta alimentos pouco gordurosos, nutritivos, e que se enquadrassem nos cardápios dos quiosques participantes. A apresentação dos pratos e o tamanho das porções também foram avaliados por um júri formado por especialistas. O vencedor será anunciado na próxima semana e o Boa Mesa irá publicar a receita escolhida.

Entre as sugestões fez sucesso o hambúrguer feito com casca de banana preparado pelo aluno no quiosque do romildo, um dos mais antigos da Cidade, com 33 anos de atividade. Aliás, Romildo foi um dos mais empolgados com a iniciativa da Unimonte em parceria com a Prefeitura de Santos.



Adriani e Romildo desenvolveram juntos o hambúrguer feito com casca de banana



O aluno Rafael criou uma panqueca com os ingredientes da meca santista para o Johnny's

Ele escutou a ideia do aluno Adriani e foi ajudá-lo a desenvolver a melhor receita. Aliás, Romildo, apesar de ter um sucesso consolidado e ser uma referência em lanches na praia, continua inovando e acompanhando as tendências. Um dos exemplos é que ele tem

em seu quiosque duas fritadeiras sem óleo, aquelas que têm feito sucesso em muitas casas. “Procuramos oferecer opções. Se há pessoas em busca de uma alimentação mais saudável, nós atendemos. Na minha casa uso essa fritadeira e comprei também para os quios-

ques”. O cliente pode escolher se quer a batata frita no método convencional ou sem gordura. No lanche criado pelo estudante, a batata é feita na Air Fryer e é ainda temperada com alecrim e sal grosso. O hambúrguer feito com casca de banana tem ainda pimentão e temperos

como alho e cebola para saborizar e agregar nutrientes. Ele vem no pão integral com um molho de maionese light e salada. Já está à venda por R\$ 20. Os outros pratos também estão sendo comercializados: Shawarma de Frango (quiosque Oasis); Espetinho de Ca-

marão (Pankeka); Ceviche (Waldemar); Hambúrguer de Maminha Especial (Fure); Lombinho Supremo (Farol); Salada Especial (Wilmar); Panqueca Santista (Johnny's); Wrapp de Peixe (Edson) e Hambúrguer de Casca de Banana (Romildo).

Novidades

Feira. Pela primeira vez, amanhã, das 9h às 13h, a Feira de Orgânicos da Secretaria de Meio Ambiente de Santos será realizada no Orquidário Municipal (Praça Washington, s/nº, José Menino). No local, haverá venda de produtos orgânicos diretamente feita pelos pequenos agricultores do Alto Tietê e do Vale do Ribeira. Hortifrutas como morangos, alface, couve-manteiga, alho-poró e tomates serão comercializados juntamente com bolos, pães, cereais e até cosméticos e roupas, que seguem as exigências para ter o certificado de orgânicos. Haverá ainda atividades culturais e de lazer. Um bom passeio para o primeiro sábado da primavera.



Gotas. Inspirada no conceito de arte moderna do café, a Nescafé Dolce Gusto Drop tem um design que remete ao movimento de uma gota, que após se chocar com uma superfície líquida, emerge em uma forma sinuosa e delicada. O modelo é o primeiro com tecnologia 100% touch screen. O lançamento tem luzes circulares de LED que se acendem ao toque para anunciar que a bebida está em preparação. O novo modelo tem preço sugerido de R\$ 999, e está disponível no site www.nescafe-dolcegusto.com.br. Ele faz 21 bebidas quentes e frias. Entre as opções, estão sabores à base de leite, baunilha e caramelo, achocolatados, chás, cappuccinos com espuma e espressos.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Iha da Madeira, do turismo aos vinhos

Santé! A bela Ilha da Madeira, localizada a sudoeste de Portugal, sul do continente europeu, tal como Açores, é uma unidade autônoma portuguesa. O principal centro urbano é a capital Funchal. O aeroporto, obra de magnitude, é atração turística. Compreende uma pista sustentada por pilares com cerca de 60 metros de altura, alguns deles submersos no mar a uma profundidade de mais de 60 metros. A Ilha tem 60 Km de comprimento por 23 Km de largura, montanhosa, tem solos vulcânicos, profundos vales incrustados entre os picos mais altos e falésias, em meio à floresta, considerada pela Unesco como Patrimônio da Humanidade.

Cidades impactantes como Câmara dos Lobos, que abraça uma vila de pescadores, possui vários pontos turísticos dignos de visita. É na Câmara dos Lobos que se prova a famosa espetada madeirense, um churrasco feito no espeto de pau de louro, hummm!

No Cabo Girão, segundo penhasco mais alto do mundo, uma plataforma transparente proporciona ao turista um visual inesquecível da região. Ainda, Porto Moniz, com suas piscinas naturais, São Vicente, Paul do Mar e Pico do Arieiro são locais de grande fluxo turístico. As famosas bordadeiras da Ilha da Madeira estão também aqui em Santos dominando esse trabalho artesanal, visto que acolhemos uma das maiores comunidades madeirense.

Os vinhos da Madeira são diferentes e muito elegantes. São fortificados (recebem adição de aguardente vínica após a fermentação) e pertencem à categoria dos generosos, devido à sua graduação alcoólica, nunca menor que 17° GL. Tais vinhos eram conhecidos como vinhos torna-viagem. Os navios em viagem para a Índia passavam pela Ilha da Madeira. O vinho era embarcado e seguia para o Oriente, e, como nem todo vinho era vendido,

Agenda

>>> **29/9. Os melhores vinhos do Chile e Argentina (Hannover), no Laticínios Marcelo, 20h30. Tel.: 32341861.**

>>> **29/9. Vinhos da Patagonia, Bodegas Del Fin Del Mundo, na Adega Santista, 20h. Tel.: 3224-4449.**

uma parte voltava para a Ilha. Observou-se que esse vinho retornava melhor do que ia. Concluiu-se que o clima quente pelo qual era submetido nas viagens o beneficiava com um envelhecimento suave.

Hoje o Madeira é um vinho fortificado e deliberadamente amadurecido e envelhecido no processo de estufagem. Literalmente, cozido! Para acelerar a oxidação utilizam-se serpentina de água quente (45°C a 50°C) ao redor dos tonéis, hoje

de aço inox, por tempo mínimo de 3 meses. São comercializados depois de 12 meses após a estufagem.

Há também o amadurecimento em canteiros, onde os grandes vinhos Madeira, após a fortificação, permanecem nos cascos por 36 meses no mínimo, sob o sol ou em galpões no sótão, recebendo calor. Aliás, método semelhante ao vinho fortificado francês Banyuls, sendo que este é colocado ao sol em garrações de vidro, conhecidos como bombonas. As uvas utilizadas são a Tinta Negra Mole para vinhos básicos e as brancas designadas nobres pelo Instituto do Vinho da Madeira: Sercial e Verdelho, que produzem vinhos mais secos e a Malvasia-Cândida ou Malmsey e Boal ou Bual para os mais doces.

A Decanter Santos promoveu jantar harmonizado com os vinhos da Madeira Cossart-Gordon, em que João Ghira, Export Manager, conduziu a degustação. Até a próxima taça.

Provei e indico

Rainwater Medium Dry (o mais vendido em USA)
Uva: 100% Tinta Negra Mole (3 anos carvalho americano).
Cor: âmbar, reflexos dourados.
Nariz: figo e ameixa seca, raspas de laranja.
Boca: meio doce, acidez e álcool de 18° GL equilibrados, sávido, persistente. R\$ 127,40

Verdelho 5 Years Old
Uva: 100% Verdelho (5 anos carvalho americano).
Cor: amarelo topázio, reflexos dourados.
Nariz: damasco seco, tabaco, toque de lima.
Boca: meio-doce, acidez perfeita, 19° GL equilibrado e longo. R\$ 157,70

Malmsey Colheita 1996
Uva: 100% Malmsey (Malvasia) 20° GL.
Cor: mogno intenso e viscoso.
Nariz: frutas secas, toffee, fumo, madeira e ranço.
Boca: doce, untuoso, sedoso, acidez perfeita, 20° GL, sávido e longo. R\$ 366,50

15 Years Old Bual
Uva: 100% Bual.
Cor: âmbar, reflexos esverdeados.
Nariz: figos secos, baunilha, fumo de corda, toque de ranço.
Boca: doce, denso, acidez perfeita, 19° GL, encorpado, elegante e longo. R\$ 366,20.



TODOS OS VINHOS SÃO AMADURECIDOS PELO PROCESSO DE CANTEIROS E SÃO IMPORTADOS PELA DECANTER

