

# Bacalhau com alho-poró ganha melhor pizza

Receita da aposentada Rosemary conquistou o júri, que teve participação de Raul Lemos, muito assediado durante o evento

DA REDAÇÃO

Este ano, o concurso Meu Nome Virou Pizza, da Kokimbo Pizza & Picanha, saiu do ambiente privado e foi para um espaço público. Em sua sexta edição, ele foi realizado na área de convivência do Shopping Parque Balneário e reuniu muitos curiosos, alguns atraídos pelos amadores que preparavam suas pizzas ao vivo e outros, bem numerosos, que foram em busca de uma selfie ou um autógrafo do santista finalista do MasterChef Brasil. Raul Lemos. Ele integrou o júri, que teve ainda Maisa Campos, santista vencedora de outro reality culinário, o Cozinheiros em Ação, da GNT.

A vencedora da noite foi a aposentada Rosemary de Oliveira Xavier, que criou uma pizza com bacalhau puxado no azeite com alho e alho-poró. "Pensei em um sabor que não tivesse no cardápio".

Em segundo lugar, ficou Roberto Cruz, com uma pizza com burrata (queijo fresco italiano), presunto cru e tomates. Essa foi a terceira vez que ele fica entre os finalistas do concurso. "Desa vez consegui", comemorou.

Na terceira colocação outro que também não era estreante. O ano passado ele já havia participado. Renier Canizzaro Franco Junior agradeceu com a pizza com carne seca, lascas de amêndoas, caturpi-



Rosemary, a vencedora, com o terceiro colocado, Renier (à esquerda) e Roberto, que ficou em segundo

ry, alho-poró e palmito.

As três pizzas entrarão no menu da Kokimbo a partir da próxima semana com os nomes Rosemary, Cruz e Marcella, respectivamente.

"Este tipo de concurso é muito bacana. Deve ser incentivado. Gostei muito de participar", diz a jurada Maisa Campos.

Raul Lemos, que abertamente disse ter preferido a pizza de carne seca, também gostou da experiência de trocar de papéis. "Foi divertido poder julgar e não ser julgado, além de ter sido uma delícia".



O finalista do MasterChef não parou de posar para fotos e selfies



## Receita Pizza Rosemary

Ingredientes: **massa:** 1/2 kg de farinha de trigo; 1 copo (200ml) de água morna; 30 gramas de fermento biológico fresco; 1/2 xícara (chá) de óleo de soja; 3 colheres (chá) de sal; 1 colher (café) de açúcar. **Para o recheio:** 100 g de molho de tomate; 300g de muçarela ralada; 1 alho poró grande fatiado fino; 2 dentes de alho picados e 200g de bacalhau dessalgado e desfiado e azeite. **Preparo:** **recheio:** refogue o alho e o alho poró no azeite e junte o bacalhau já dessalgado e desfiado. Refogue rapidamente. Reserve. **Massa:** dissolva o fermento em água morna. Junte o óleo, o sal e o açúcar. Vá adicionando a farinha trabalhando com as mãos até obter uma massa homogênea. Caso necessite de mais farinha, pode

colocar. Trabalhe esta massa por uns 15 minutos ou até ficar lisa e soltando bolhas de ar. Deixe descansar por uns 40 minutos, coberta com um pano. Abra a massa, deixando as bordas um pouco mais grossas para não queimar e siga o truque caseiro para assar.

**Montagem:** pincele um pouco de azeite na massa, espalhe o molho de tomate. Coloque a muçarela ralada, o bacalhau refogado e asse em forno alto de 15 minutos.

**Dica:** para um bom molho, nada melhor do que fugir dos já prontos, utilizando ingredientes frescos. Fazer um molho diferente é simples: basta 1 quilo de tomate maduro, 1 colher de chá de sal e 1 colher de chá de orégano. Lave bem os tomates, retire a pele e as sementes e bata no liquidificador acrescentando o sal e o orégano a gosto.



Na Obba!, saladas tem preços de R\$ 14 o menor e R\$ 17 o maior

## Entrega de salada é novidade em Santos

DA REDAÇÃO

Uma tendência mundial de alimentação prática e saudável se consolida em Santos, com o surgimento de *deliverys* de saladas prontas. Na próxima segunda-feira começa a funcionar a Obba! Saladaria Delivery com um menu de oito saladas servidas em potes e entregues onde o cliente desejar. Também já funciona a Salada de Vidro, que tem proposta similar: oferecer uma refeição com todos os nutrientes necessários para almoço ou jantar.

A iniciativa da Obba! nasceu a partir de uma viagem a Nova Iorque, onde as saladas servidas em potes já estão em qualquer lanchonete, restaurante ou empório. "O cliente pede os ingredientes que quer na hora e em dois minutos tem sua salada num pote descartável, para levar ou comer no local", contou Marcos Cunha, da Obba!.

Sob a consultoria da nutricionista Nathália Guedes, os potes foram criados de forma a não se restringirem às verduras e legumes tradicionais. Cada uma das oito saladas tem uma função ou característica principal expressa no nome: como a Detox, com itens como couve, chia e pepino, a Tropical, com frutas, e a Vegana, sem adição de qualquer tipo de carne ou derivados. Os potes têm dois tamanhos: R\$ 14,00 o menor e R\$ 17,00 o maior

(para até duas pessoas).

"As saladas possuem todos os elementos da pirâmide alimentar", explicou a nutricionista. A Obba! tem também o *overnight*, servido no copo com frutas. Os pedidos podem ser feitos pelo WhatsApp 99179-5097 Facebook (/obba.saladaria), Instagram (@obbasaladaria) e www.obbasaladaria.com.br.

### SALADA DE VIDRO

A Salada de Vidro funciona desde agosto, e surgiu por causa da necessidade de Carol Gonzalez, idealizadora da proposta. "Na correria de trabalho, academia etc, minha mãe (Alzira Gonzalez), que já teve restaurante, montava a salada pra mim. Eu nunca gostei de salada, mas com os molhos e o preparo que ela fazia, passei a comer todos os dias". Daí surgiu a ideia de criar o negócio.

Os pedidos devem ser feitos até as 18h para serem entregues a partir das 10h do dia seguinte. O cliente pode escolher entre opções de verduras, massa integral, legumes, grãos, proteínas e molhos. O valor é R\$ 15 e se a pessoa devolver o pote de vidro, retornável, sai R\$ 13. O pedido mínimo é de duas saladas, pelo WhatsApp 9817-83854 ou no Facebook (saladadevidrosantos).

## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



## Os vinhos de Beaujolais, além do Noveau

Santé! Quando se fala em Beaujolais muitos apreciadores o associam imediatamente ao Beaujolais Noveau, um vinho conhecido por sua leveza e frescor, fácil de beber, com baixo teor alcoólico e que ganhou fama através de muitas campanhas publicitárias. Aliás, seu lançamento anual e mundial é sempre na terceira quinta-feira de novembro.

Entretanto, legalmente, os vinhos de Beaujolais compreendem doze Apelações de Origem Controlada (AOC), classificando-se como Beaujolais (vinhos básicos) e Beaujolais Villages (de comunas superiores), ambas elaborando vinhos brancos, rosés e tintos. As demais apelações são Crus (de vinhedos superiores) que produzem apenas tintos nas AOCs de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié e Saint-Amour.

Os Crus de Beaujolais representam 33% dos vinhedos e são o que há de melhor na produção. Aqui os vinhos apresentam grande complexidade, intensidade aromática, são estruturados e, diferentemente dos Noveau, têm potencial para envelhecer durante muitos anos.

Os vinhos de Beaujolais são produzidos 98% com a uva Gamay, que proporciona tintos frutados, delicados, aromáticos, redondos e com taninos macios, ideais para consumo em países de clima tropical. Há também uma minoria de 2% de vinhedos da uva Chardonnay.

Os vinhedos estão em encostas íngremes que variam de 200m a 500m de altitude, o que determina colheita manual, necessariamente. Na vinificação utiliza-se o método de maceração carbônica, no qual a fermentação ocorre no interior da própria uva. O resultado são vinhos leves e frutados para consumo imediato. Já os

### Agenda

11/11- Jantar harmonizado com vinhos da Casa Flora no Elo Gastronomia. Reservas: 3322-7007 19/11-Festa do Dia Mundial do - Beaujolais Noveau na Petit Verdote. Reservas: 3221-6251

vinhos mais complexos e de guarda mesclam a vinificação de fermentação intracelular com a vinificação clássica.

A região francesa de Beaujolais encontra-se entre o extremo sul da Borgonha, em Mácon, e o norte de Lion. O interessante é que pesquisas arqueológicas demonstraram que a aptidão vitícola dessas terras remonta a 59 a.C.! A grande diversidade de solos (argilo-calcário, arenito pouco profundo, cristalino, granítico) e a proximidade aos rios Saône e Rhône fez Beaujolais florescer para o cultivo e a produção do vinho no século 17.

A Pequena Toscana, como é conhecida, recebe influência climática oceânica, mediterrânea e continental provocando primaveras úmidas, verões e outonos quentes e secos e invernos muito frios. Fatores que se unem ao terroir de lindas paisagens, topografia e solos diversos para a plena expressão das uvas.

### BRASIL

Particpei recentemente do encontro da Inter Beaujolais no Brasil que aliás, indica a Petit Verdote Adegas Gourmet, de Santos, em seu Guia des Bistrotts 2015. Degustei dos simples aos Crus. Vinhos com muita personalidade, de terroir privilegiado, alguns comparáveis aos Grands Crus da Borgonha, mas com um diferencial: ótimo custo benefício. Até a próxima taça!

## Provei e indico

Beaujolais Pasquier Desvignes 2014 (CANTU R\$ 70,00)

**Uva:** Gamay.  
**Cor:** rubi leve e brilhante com reflexos violáceos.  
**Nariz:** frutas vermelhas frescas.  
**Boca:** seco, corpo leve, equilibra 12° GL com boa cidez, elegante, taninos delicados.



Dominique Piron Morgon Côte du Py 2013 (DECANTER R\$ 150,26)

**Uva:** Gamay.  
**Cor:** rubi intenso.  
**Nariz:** cereja madura, toque flora e especiarias.  
**Boca:** seco, encorpado, elegante com taninos firmes e 12,5° GL, longo.



Beaujolais Villages Cave d'Augustin Florent 2011 (CARREFOUR R\$ 55,00)

**Uva:** Gamay.  
**Cor:** rubi média intensidade com reflexos granada.  
**Nariz:** frutas maduras cassis e cereja.  
**Boca:** seco, corpo médio com taninos finos, equilibra 12,5° GL com boa acidez, longo.



Brouilly Comte de Monspey 2013 (CANTU R\$ 140,00)

**Uva:** Gamay.  
**Cor:** rubi intenso com reflexos violáceos.  
**Nariz:** groselha, ameixa e alcaçuz.  
**Boca:** seco, encorpado, taninos e acidez equilibrados com 13° GL, longo e elegante.



Saint Amour Domaine Des Vignes du Puit 2012 (CARREFOUR R\$ 80,00)

**Uva:** Gamay.  
**Cor:** rubi média intensidade com granada.  
**Nariz:** ameixa madura e anis, toque floral e mineral.  
**Boca:** seco, encorpado, taninos firmes, equilibra 13° GL com acidez e potência.



Moulin-à-Vent - Domaine les Gryphées - 2011 (FRANCO SUÍSSA R\$ 85,00)

**Uva:** Gamay.  
**Cor:** rubi média intensidade.  
**Nariz:** floral e frutas.  
**Boca:** seco, taninos elegantes e boa acidez equilibram 13° GL, longo.



## Boa Mesa

Ano IV - nº 192.  
Edição e textos: Fernanda Lopes.  
Diagramação: Luciana Rodrigues. Fotografia: Alexander Ferraz. E-mail: boamesa@atribuna.com.br

