

Carecas na Cozinha ensina a cozinhar na web

Canal montado por um santista de nascimento e outro de adoção, une receitas e dicas de harmonização com cervejas artesanais

DA REDAÇÃO

Um é santista de nascimento e o outro, por adoção. Algo mais em comum? Sim, eles gostam de cozinhar e são carecas. Alessandro Pisa e Rafael Gonçalves são os protagonistas do programa *Carecas na Cozinha*, que pode ser acessado via Youtube.

A dupla, hoje radicada em São Paulo, inicia agora em março o segundo ano do programa, com vídeos sendo postados sempre às quartas-feiras.

“Nossa ideia não é ser o Edu Guedes ou a Palmirinha, que são sensacionais. A gente não é um canal de ‘receitas’. Mas um canal pra aprender a cozinhar”, explica Rafael, o santista ‘da gema’, nascido no Marapé, e que na vida real é jornalista na Volkswagen.

“Nossa experiência, na verdade, nada mais é do que ter crescido acompanhando mães e avós no fogão. É um lazer que agora está ficando sério”, explica Alessandro, que passou a infância e boa parte da adolescência em Santos, na Ponta da Praia, e é coordenador dos cursos de Administração e Comércio Exterior do Senac, na Capital, onde reside.

Em São Paulo, de tanto visitar restaurantes, surgiu a percepção de que muitas vezes o preço não condiz com a qualidade

de da comida servida. Além disso, eles apostam que as pessoas estão procurando se virar cada vez mais em casa, e é aí que eles querem fazer a diferença.

“A gente dá dicas do que dá errado, ajuda a trabalhar com um ingrediente desconhecido, que ele às vezes não conhece mas tem vontade de usar, coisas assim”, diz Rafael.

“Até por isso nossos primeiros programas foram ossobuco, uma carne saborosa e barata, e um risoto, que tem muita gente fazendo mal feito por aí e cobrando caro”, alfineta Alessandro. “Enfim”, diz ele, “é pra aprender a cozinhar”.

CERVEJAS

Uma das peculiaridades do programa é que todo prato, sempre que possível, é harmonizado com uma cerveja. Parte desse diferencial se deve à Alessandro, que é o cervejeiro por trás das invenções da microcervejaria Santo Pisa.

“Percebemos que não havia, nem em TV aberta nem em TV fechada, esses toques de harmonização com cerveja. E justamente em um momento em que a cerveja artesanal está pedindo passagem no País. Procuo, então, sempre trazer sabores de cervejas menos co-



Os apresentadores Rafael e Alessandro recebem convidados como o Matheus, do MasterChef Junior Brasil

nhecidas, justamente para provocar”, diz Alessandro.

O programa é gravado na cozinha da casa de Rafael. “Minha mulher adora, porque eu sempre lavo tudo antes e depois das gravações, então a cozinha fica um brinco. E sempre sobra comida, então é ótimo”.

Mas não pense que gravar o

programa em casa é sinônimo de falta de profissionalismo.

Com o apoio do Estúdio RGB, o *Carecas na Cozinha* é gravado com três câmeras – uma para os apresentadores, outra só para detalhes e a terceira dedicada a captar ângulos diferentes. “Já chegamos a gravar com 4 câmeras (duas em nós), mas a gente

não se deu bem com essa coisa de “corta pra mim”...isso quem faz bem é o Datena”, diverte-se Rafael, que tem predileção por fazer doces (sejam eles quentes, frios, assados ou gelados) e pães. Já Alessandro, que chegou a ter um canal no Youtube sobre churrasco, prefere preparar carnes, massas e molhos.

Dupla também aposta em convidados

■ Hamburguer, brigadeiro de uísque e risoto de limão siciliano. Estas são as três receitas mais acessadas do *Carecas na Cozinha*, que está no ar desde junho de 2015. Para a segunda temporada, além de receitas inéditas, Rafael e Alessandro também apostam nos convidados. A dupla já gravou com Matheus Burigo (o Matheuzinho, do MasterChef Junior) e a apresentadora e atriz Juliana Franceschi, que atualmente está no SBT.

O *Carecas na Cozinha* tem a direção de Eduardo Cariboni e fotografia de Jozzu Ribeiro. “Não pretendemos ensinar técnicas apuradas de corte ou explicar a diferença entre brunoise e julienne. O que queremos é mostrar que de qualquer cozinha é possível extrair pratos excelentes, com ingredientes baratos e que ficam melhor ainda quando rodeados de amigos”, afirma o santista Rafael. Novos vídeos: às quartas-feiras, 21h.

Babbo Américo

Verão. A cantina Babbo Américo (Av. Ana Costa, 404) está promovendo o Festival de Verão, com pratos criados especialmente para os dias quentes, como o penne à Siena, com tiras de mignon ao sugo e gorgonzola (R\$ 91/R\$60), a salada de parma com figo e amêndoas (R\$ 56/R\$ 36) ou a sobremesa creme de manga com lichia (R\$ 16).



ALEXSANDER FERRAZ

Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Vinícola Góes e seu vinho paulista: o Filosofia

Santé! Louis Pasteur, médico e cientista francês, é também o autor da célebre frase: “Existe mais filosofia em uma garrafa de vinho que em todos os livros”. Pode ter sido esse o motivo da Vinícola Góes nomear seu Cabernet Franc como *Philosofia*. Nome bastante inspirador para esse vinho paulista e que foi batizado depois de ter sido eleito o melhor na sua categoria, na 22ª Avaliação Nacional de Vinhos, de 2014, em Bento Gonçalves (RS).

Recentemente, participei do lançamento nacional desse campeão e pude comprovar in loco e conhecer toda a estrutura, qualidade e ainda a beleza da Vinícola Góes, localizada em São Roque, interior de São Paulo.

E já na chegada à sua sede a sommelier Silvia Mascella, também representante do Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho), nos contempla com um show de conhecimento sobre o vinho brasileiro e o quanto a nossa vitivinicultura é especial e rica. Assunto que a maioria dos brasileiros desconhece, daí um certo preconceito com os vinhos nacionais. Em sua palestra, Silvia ensina sobre a história do vinho no Brasil, sobre as pri-



CLAUDIA OLIVEIRA

Sede e vinhedos ficam em São Roque, no Interior Paulista

meiras videiras trazidas em 1532 por Brás Cubas, aliás, plantadas em Santos. E, sem êxito aqui no litoral, foram levadas ao planalto e lá vingaram, e posteriormente foram cultivadas plenamente também no interior de São Paulo. Silvia enfatiza a vinda dos imigrantes italianos, portugueses e alemães. Discorre sobre as cooperativas de vinhateiros, ativas até os dias de hoje e sua importância para a nossa indústria. E, em meio a esses fatos, ela relata acerca da fundação da cidade paulista de São Roque em 1657, seu desenvolvimento agrícola com ênfase na viticultura de uvas americanas (uvas de mesa), sua importância no cenário do vinho nacional e, evidentemente o início da Vinícola Góes, no século passado. Uma palestra de mestre!

A Vinícola Góes é uma empresa familiar de descendentes portugueses, hoje na quarta geração de seu patriarca, Nhô Dito

Góes. Noventa por cento da produção da empresa é de vinho de mesa e de suco de uva – entretanto vem sempre empreendendo. Em 1989, para suprir a demanda do mercado da época, a Góes inicia outra vinícola, em parceria com a Família Venturini, em Flores da Cunha (RS).

Lá, desde então, cultivam-se uvas americanas e europeias ou viníferas, produzindo também a linha de vinhos finos Família Venturini. Em terras paulistas a Vinícola Góes está colhendo os frutos de videiras viníferas com plantio iniciado em 2003, quando seus proprietários decidiram alavancar o setor dessa cultura, o que resultou no seu vinho premiado: o *Philosofia*.

A Góes mantém vinhedos experimentais da casta portuguesa Verdelho, que vem se destacando junto à Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah. A área de pesquisa tem ainda outras castas portuguesas como a Touriga Nacional, Tinto Cão, Alfrocheiro, Aragonês, Arinto, Fernão Pires, Alvarinho e Moscatel de Setúbal. Ainda Pinot Noir, Malbec e a Lorena.

Lorena é uma uva híbrida, resultado do cruzamento da vinífera Malvasia Bianca com a híbrida Seival, que está dando o que falar. Produz vinhos muito frescos, aromáticos e elegantes. Eu pude comprovar na sede da Góes e se não soubesse diria que era um vinho da uva Torrontés ou até Gewürztraminer, em vista de sua personalidade, mas a

Provei e indico

Vinho Tempos Filosofia 2014, São Roque, SP, BR

Cor: rubi intenso e brilhante

Nariz: frutos vermelhos, amêndoas, especiarias e algo de mentol

Boca: seco e fresco, robusto e equilibrado com 12,4° GL, taninos presentes e aveludados, muito agradável e boa persistência

Harmonização: acompanha bem queijos, carnes, bacalhau, massas e risotos.

R\$ 68,00 NO SITE WWW.VINICOLAGOES.COM.BR



legislação só considera vinho fino aquele elaborado com uvas viníferas.

Durante a visita, capitaneada por Cláudio, Fábio, Marcelo e Flávio Góes, o inusitado foi estar em meio aos parreirais de Cabernet Franc e ter o privilégio de provar a uva e em seguida degustar da complexidade do Filosofia 2014! O vinho foi engarrafado no dia 1º de março de 2015, com um lote de 6.500 garrafas apenas. Vale a surpresa!

Sua cor é rubi intenso e brilhante. Aromas de frutos vermelhos, amêndoas, especiarias e algo de mentol. Na boca é seco e fresco, robusto e equilibrado com 12,4° GL, taninos presentes e aveludados, muito agradável e boa persistência. Acompanha bem queijos, carnes, bacalhau, massas, risotos e um bom papo.

A Vinícola Góes está fazendo a diferença no panorama do vinho paulista. Uma família unida pelo vinho e pioneira no plantio das viníferas na região. Aos incrédulos fica a sugestão de visitar a vinícola e desfrutar além de seus vinhos um belíssimo local, que oferece enoturismo de primeira. A Vinícola Góes fica na Estrada do Vinho, Km 9, Canguera, São Roque. Informações: www.vinicolagoes.com.br. Até a próxima taça!

Boa Mesa

Ano IV - nº 208.
Edição e textos: Fernanda Lopes.
Diagramação: Luciana Rodrigues.
Fotografia: Alexander Ferraz.
E-mail: boamesa@atribuna.com.br

