

Jantar em Dobro volta ao Pátio Iporanga

Na compra de uma refeição, ganhe outra

DA REDAÇÃO

De domingo até 23 de maio, sempre a partir das 18h, todos os restaurantes e fast foods do shopping Pátio Iporanga disponibilizarão dois pratos pelo preço de um, dentro do já tradicional Jantar em Dobro. Uma oportunidade de levar um amigo ou aquela pessoa especial para jantar pela metade do preço. “O evento já faz parte do calendário comemorativo do shopping e é esperadíssimo pelos nossos clientes. Pelo terceiro ano consecutivo os restaurantes esco-

lheram as melhores opções dos seus cardápios para agradecer a todos os paladares”, comemora Marcos Quirino, Gerente do Shopping.

A promoção não é válida para delivery. Bebidas e sobremesas são cobradas à parte e os clientes ainda terão desconto de 50% nas duas primeiras horas de estacionamento — basta solicitar ao restaurante o adesivo com o desconto que será colado no tiquete do estacionamento. O Shopping Pátio Iporanga fica na Av. Ana Costa, 465 - Gonzaga.



São várias opções de menu, como o estrogonofe de carne ou frango do Fogo de Minas



Massa integral com legumes e carne do Let's Wok



Pizza de vários sabores da tradicional Liliana

Opções

>> Casa das Vitaminas

Filé Mignon à Parmegiana ou Linguado à Dorê.

>> Fogo de Minas

Estrogonofe de Carne ou Frango + Arroz Branco + Batata Palha.

>> Grão Espresso

Ravióli Verde com Recheio Mussarela de Búfala.

>> Let's Wok

Wok Integral. Massa + Carne + Shimeji + Brócolis + Molho Curry.

>> Liliana Pasta & Pizza

Pizza de qualquer sabor até R\$ 27,90.

>> Massas Santista

Nhoque Tradicional molho à escolher + à Parmegiana de Frango.

>> Paula Bistrô

Batata Suíça de Queijo e Presunto ou Frango com

Requeijão, ou Risoto Frango Cremoso ou Abobrinha com

Parmesão.

>> Pepper 7

Porção. Batata Frita com

Calabresa.

>> Santo Sabor

Pizza Individual Marguerita, Portuguesa ou Calabresa.

>> Subway

Sanduíche Frango Defumado com Cream Cheese Yatta Temaki

Salmão completo, Skin, Califórnia ou Shimeji

Produtos nacionais mais valorizados

DA REDAÇÃO

O empório Villa Borghese (Rua Mato Grosso, 320, Boqueirão e Rua Azevedo Sodré, Gonzaga) e está apostando nos produtos nacional de qualidade diferenciada, com itens gourmets, orgânicos e únicos, de acordo com o proprietário, Carlos Diniz.

“São produtos brasileiros de

altíssima qualidade, os quais acabam com o mito que o produto precisa ser importado para ser bom”, destaca Diniz.

Ele explica que notou uma tendência de aumento na produção no Brasil para atender o mercado gourmet local. “Devemos valorizar e propagar a divulgação desses produtos”.

Entre as marcas que pode-

rao ser encontradas no empório está a Viapax Bio. Com sede em Joinville, a empresa é pioneira no cultivo de produtos orgânicos e produz sucos, cereais, farináceos, geléias, molho de tomate, achocolatado e açúcar mascavo (preços de R\$ 4,93 a R\$ 25,63).

Os clientes poderão provar os sucos de frutas vermelhas da

Myberries, de Blumenau, nos sabores Amora, Framboesa e Mirtilo (preços de R\$ 13 a 24,20). Sem adição de sódio, conservantes, aromatizantes e aditivos químicos, as bebidas possuem maior quantidade de fruta e mantêm a polpa integralmente, possuindo um alto teor de fibras naturais.

Outra novidade são os mo-

lhos de tomate e antepastos da paulistana Frentano (de R\$ 25,17 a R\$ 34,36). Os produtos passam por um processo de conservação natural, que elimina a necessidade de adição de conservantes. Ainda na linha de patês e antepastos, outra novidade vem da De Tommaso (de R\$ 14 a R\$ 21). A marca é famosa por ter preparo artesanal.

Outro rótulo é o Damooça, empresa familiar que produz uma das melhores casquinhas de pizza do bairro mais italiano de São Paulo, a Mooca

(R\$ 7,37 e R\$ 9,18, dependendo do sabor).

A linha de iogurte com leite A e produção sustentável Ati Latte é outra que merece destaque e pode ser comprada no empório. São 15 tipos de iogurte, nos mais variados sabores (R\$ de 2,92 a R\$ 11,60).

É possível encontrar ainda os ketchups da marca carioca Bazzar, que já foram destaque no The New York Times (de R\$ 12,37 a R\$ 31,63). Eles não têm conservantes e nada artificial.

Santista está no Bake Off Brasil

REPRODUÇÃO FACEBOOK



O Boa Mesa sabia do talento dela e publicou receita sua em dezembro

DA REDAÇÃO

Apelidado de “o mais doce reality show da televisão brasileira”, o Bake Off Brasil - Mão na Massa estreia nova temporada este mês com uma santista entre os participantes. A ex-publicitária Vivian Nhoncance, de 25 anos, conquistou uma das 14 vagas no programa com uma receita de encher os olhos: um naked cake de brownie de nutella com ganache de limão siciliano. Apaixonada pela confeitaria, ela largou a carreira na área de comunicação no ano passado para se dedicar apenas à culinária. O Boa Mesa antecipou o talento dessa santista e já publicou receitas dela nas edições de Natal.

Para ser selecionada pela produção do programa, Vivian disputou um lugar com mais de 10 mil confeitadores amadores. Agora, ela passará por desafios técnicos e criativos na cozinha, e terá seu desempenho avaliado pelos jurados Carol Fiorentino e Fabrizio Fasano Jr.

O primeiro episódio da segunda edição do reality vai ao ar no próximo dia 21, às 21h30, no SBT. Entre as novidades da nova temporada está a reexibição dos episódios no Discovery Home & Health, nas terças-feiras, às 20h30.

O número de participantes também aumentou em relação ao último Bake Off: agora são 14 candidatos. O programa ganhou mais dois episódios, passando para 15 nesta temporada. Ao final, o confeitador vencedor ganhará a publicação de um livro com suas receitas pela Editora On Line.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Provei e indico

Poty Espumante Brut, São José dos Pinhais, PR (método Champenoise)

Uva: 70%

Chardonnay e 30% Pinot Noir.

Cor: amarelo brilhante com perlage fina e persistente.

Nariz: complexo, frutas cristalizadas e cítricas com tostados e amanteigado.

Boca: seco, espuma cheia e cremosa, boa acidez, fruta madura e torrefação. R\$ 60,00



Maximo Boschi Chardonnay 2008, Bento Gonçalves, RS

Uva: Chardonnay

13,5° GL (carvalho francês).

Cor: amarelo palha brilhante.

Nariz: abacaxi maduro, toques de baunilha, mel e amanteigado.

Boca: seco, elegante, acidez e álcool equilibrados, longo. R\$ 75,00



Luiz Porto Cabernet Sauvignon 2012, Cordislândia, MG

Uva: Cabernet Sauvignon

(carvalho francês).

Cor: rubi brilhante média intensidade.

Nariz: frutas vermelhas e especiarias, notas balsâmicas.

Boca: seco, elegante, bom corpo equilibra 13,5° GL com acidez e taninos redondos, persistente. R\$ 75,00



Red Buteco, só vinhos brasileiros

Santé! O Red Buteco é a mais nova opção de vinhos brasileiros no mercado. O nome vem da soma das iniciais dos nomes de três jovens empreendedores: Rafael Savassi - advogado/Dj, Rodrigo Carvalho - arquiteto/urbanista e Daniel Rugani Lage - economista/sommelier.

Os sócios se uniram objetivando a expansão da cultura do vinho brasileiro e Daniel, que é sommelier formado, destaca que o Red Buteco vai muito além da já implantada plataforma de e-commerce, pois a meta é introduzir e disseminar essa cultura do vinho em todo o Brasil, uma vez que o Red Buteco é também uma boutique on line. Todos os vinhos são comercializados no site.

Vinhos que não se encontram em supermercados e muitos deles nem em lojas de vinho. Dos espumantes brut, extra brut, rosé e demi-sec até os vinhos finos tinto, branco, rosé e licoroso mais premiados. E, ainda, sucos de uva integral e uva orgânica e cervejas artesanais de Minas Gerais.

Um grande diferencial é o relacionamento direto com os produtores nacionais, normalmente pequenos produtores donos de propriedades vinícolas com capacidade limitada de produção, porém muito tradicionais e pioneiros no cultivo de uva para vinificação no

Brasil, produtos novos e diferenciados para o mercado consumidor.

A principal proposta do Red Buteco é desmistificar e alavancar o vinho nacional brasileiro, quebrando pré-conceitos e oferecendo o nosso produto a consumidores, tradicionalmente, acostumados com produtos importados.

O projeto é ousado, com adega de mais de 70 rótulos e um gastrobar super descontraído com drinks, comida de boteco e boa música. Já virou point na rua Mourato Coelho, 1160, Capital. A casa é charmosa, de arquitetura arrojada e moderna, elaborada com muito capricho pelos jovens proprietários.

O grande lance é oferecer vinhos brasileiros exclusivos, por preços justos para democratizar o consumo e que todos conheçam rótulos também de São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Pernambuco, além dos tradicionais do Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Sucesso total no coração da Vila Madalena! Vivas ao vinho brasileiro e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PARA CONHECER A BOUTIQUE ON-LINE ACESSE: [HTTP://WWW.REDBUTECO.COM.BR](http://WWW.REDBUTECO.COM.BR).



Peça seu almoço na sua casa. Empório da Granola. Natural. Integral. Vegano. Prato executivo simples (400g) R\$ 21,00. * pedido das 11h às 14h entrega em Santos e São Vicente. 13 3286-2260 Av. Floriano Peixoto, 98

Em cartaz na Cantina Di Lucca: "Prazeres Inesquecíveis". Ambiente climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com Manobrista. Delivery (13) 3284.0444. Rua Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos / SP