



FOTOS DIVULGAÇÃO

Pulled Pork, sanduíche de carne de porco defumada e cozida lentamente na PitSmoker, e o prato com baby back ribs (costela suína defumada) estão entre as opções

Pit smoker, a moda do carne defumada chega a Santos

Churrasco assado lentamente promete ser a nova sensação

DA REDAÇÃO

A moda das carnes assadas lentamente em fogo indireto da lenha chega a Santos.

O chef churrasqueiro Jeffer-

son Taboada inaugura no próximo domingo a Pit Smoker do Bandoleiro BBQ, um novo conceito que promete trazer à Cidade o modo de asar dos norte-

americanos.

O lançamento acontece durante o festival Shipyard Summer, no pub Mucha Breja (Rua Einguaguacu, 68, Ponta

Pit smoker



É uma espécie de churrasqueira com um forno acoplado a uma câmara abastecida à lenha, na qual as carnes são assadas lentamente, sem fogo direto e com toque de fumaça. Esta, do chef Taboada, foi feita sob medida, inspirado em modelos usados no Texas. Às carnes é adicionado um mix de temperos secos (dry rub) antes de assar entre 100 °C e 120 °C.

DRY RUB

Uma das diferenças do churrasco à moda norte-americana é o tempero. Nos Estados Unidos, é usado o dry rub. Trata-se de um mix de temperos secos, que geralmente leva açúcar mascavo, sal, páprica doce e picante, cebola em pó, alho em pó e pimenta. Ele serve para dar sabor à carne de boi e de porco. De modo geral, não há necessidade de temperar o alimento com antecedência, mas isso depende da carne e do churrasqueiro. O dry rub confere muito sabor. Aliado à defumação lenta do Pit Smoker (churrasqueira com câmara à lenha) deixa a carne soltando do osso e muito suculenta.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Piccini, surpreende na qualidade e no preço

Santé! Piccini é uma cantina familiar, iniciada em 1882 e que ao longo de quatro gerações trabalha conhecimento e paixão pelo vinho.

A família possui as seguintes propriedades na Itália: Fattoria di Valiano, uma prestigiada região de Chianti Classico, na comuna de Castelnuovo Berardenga. Cultivam Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc, Merlot e Chardonnay; Tenuta Moraia na região da Maremma, Toscana Costeira. Cultivam Sangiovese, Vermentino, Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante e Chardonnay. Aqui na Tenuta Moraia a Piccini produz vinhos Supertoscans, que pra quem não conhece, são vinhos que podem ter na sua composição além da autóctone toscana Sangiovese, uvas internacionais como a Cabernet, Merlot e etc.; Villa al Cortie em Montalcino, onde produzem o Brunello di Montalcino; Regio Cantina, Basilicata, re-

gião especializada na produção de Aglianico del Vulture, no coração de Chianti Classico; e ainda Torre di Mora, Etna na Sicília, de solos vulcânicos onde cultivam Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio.

A Tenute Piccini elabora tintos e brancos de muita tipicidade, combinando as mais modernas técnicas de vinificação com toda a tradição das práticas regionais. Sua receita garantiu um enorme sucesso, fazendo com que Piccini se tornasse o segundo maior produtor da Toscana, atrás apenas da família Antinori. Toda sua gama de vinhos sempre premiada mundialmente apresenta uma ótima relação custo/prazer. Os Chianti, grande especialidade da Piccini, são bastante saborosos, com boa fruta e um estilo perfeito para acompanhar comida. Os inovadores Memoro são elaborados com uvas de 4 regiões diferentes da Itália, combinando as qualida-

des dos terroirs de cada canto do país da bota. Os outros tintos e brancos regionais são ótimos exemplos das respectivas denominações, sempre macios e agradáveis, com um inegável acento italiano e uma qualidade impressionante para sua categoria.

A Tenute Piccini está enraizada em terras toscanas de alma tradicional que representa seu dinamismo inovador e é hoje um dos principais produtores na Toscana e os vinhos são distribuídos em 75 países de todo o mundo.

Provei vários rótulos da Piccini mas fiquei muito surpresa com o lançamento da linha VITO com excelente qualidade e custo abaixo de R\$ 50,00. Acompanhe minhas impressões. No Brasil a Piccini é trazida pela Vinci Vinhos (www.vinci.com.br). Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Provei e indico



Vito Chardonnay 2015, Toscana, IT
Cor: palha brilhante.
Nariz: frutas tropicais e notas florais.
Boca: seco, frutado, leve e refrescante 12,5°GL.
R\$ 46,69



Vito Syrah Rosé 2015, Toscana, IT
Cor: cereja claro brilhante.
Nariz: frutas vermelhas.
Boca: seco, acidez, taninos e álcool 12°GL equilibrados, saboroso.
R\$ 46,69



Vito Cabernet Sauvignon 2015, Toscana, IT
Cor: rubi pouco intenso e brilhante.
Nariz: frutas vermelhas, pimenta.
Boca: seco, taninos macios, lotado de fruta, 13°GL, persistente.
R\$ 46,69

Boa Mesa

Ano IV - nº 246.
Edição e textos: Fernanda Lopes.
Diagramação: Luciana Rodrigues.
Fotografia: Alexander Ferraz.
Imagens: Shutterstock.com
E-mail: boamesa@atribuna.com.br



Quentinhas

Orgânicos

Guabiroba, palmito pupunha, mandioca, acelga chinesa, mandioquinha, mostarda roxa, repolho roxo, alho poró, erva doce e minirepolho japonês. Esses e outros hortifrúteis você encontra neste domingo, das 9h às 13h, na Feira de Orgânicos do Gonzaga (Escola Leonor Mendes de Barros, na Pça Fernandes Pacheco, s/nº). Realizada pela Secretaria de Meio Ambiente (Semam), a feira oferece ainda mais de 60 opções de produtos, tais como sal de ervas, cereais, farinhas, geleias, mel, sucos e cosméticos orgânicos. Há, também, o Espaço Gastronomia, para um café da manhã ao ar livre com chás, cafés, bolos, tortas, sucos e salgados. Depois dessa, a próxima Feira de Orgânicos da Semam é sábado (26/11), no Rebouças (Praça

Engenheiro José Rebouças, s/n, das 9 às 13h), em comemoração aos 44 anos de fundação do complexo da Ponta da Praia.

Cereser

A Sidra Cereser lançou a promoção Celebre seus Sonhos, que vai sortear um Jeep Renegade zero quilômetro. A ação distribuirá ainda dez smartphones e mil baldes de gelo exclusivos em sorteios semanais. Para participar, é preciso adquirir uma das sidras da linha Cereser e cadastrar os dados pessoais e do comprovante de compra no hot site da promoção.

Black Friday

A Forno de Minas participa da

Black Friday com 50% de desconto na linha de produtos, exceto pão de queijo. Para o consumidor final, a promoção é válida para as compras realizadas no último fim de semana de novembro, de 25 a 27/11.

Black Week

A Copenhagen escolheu a linha Mil Delícias, os Alfajores e os Tabletes para participar da promoção da Black Week, que vai de amanhã até dia 27 deste mês. Os itens promocionais poderão ser adquiridos nas lojas físicas e no site loja.kopenhagen.com.br. A linha Mil Delícias estará com 25% de desconto na categoria, a partir de 200g. Os Alfajores nos sabores doce de leite e ganache também farão parte da promoção e estarão com 20% de desconto

na compra do segundo produto da mesma categoria, da mesma gramatura e de mesmo preço. Os Tabletes terão 20% de desconto na compra do segundo produto da mesma categoria, valendo para os Tabletes de 90 e 100g.

Pullman

Para celebrar as festas de fim de ano, a Pullman lançou seus tradicionais panettones: Uvas Passas e Frutas e Gotas de Chocolate. Os produtos passam por um processo de fermentação 100% natural. A produção é feita a partir da massa madre, fermento natural que é cultivado, alimentado e conservado durante todo o ano, para assegurar a maciez e o sabor característicos. Os produtos podem ser encontrados na versão de 500g e com preço a partir de R\$ 14,89.