



Cris Guimarães criou o menu, que terá sopas, petiscos e chá colonial



Mesas coloridas com temáticas de filmes chamam a atenção



Falafel na mesa do Darth Vader estilizado com chope na mão

Cinema bem além da pipoca

Roxy Premium Lounge une a sétima arte com gastronomia e terá de chá da tarde a chope artesanal

FERNANDA LOPES
EDITORA

Cinema e gastronomia mantêm uma antiga e instigante relação. Na primeira projeção pública dos irmãos Lumière, no nascimento do cinema, um dos filmes abordava o tema: O Almoço do Bebê mostrava o próprio Auguste Lumière e sua mulher alimentando o filho André. Depois, vieram inúmeros clássicos que instigaram a fome dos espectadores.

Curiosamente, salas de cinema têm em seus lobbies, balcões que dificilmente fogem da dupla pipoca e refrigerante. Mas isso vai mudar em Santos. Na terça-feira, começa a funcionar o Roxy Premium Lounge, um espaço que promete ter cozinha cuidadosa e criativa na porta de entrada das salas de exibição. Ele fica no Pátio Iporanga e toda a temática da decoração remete a blockbusters. Certamente, suas mesas serão

cenários de muitas fotos para as redes sociais, afinal juntar suculentos bolinhos ao Darth Vader ou a um tiranossauro oprex merece registros. O menu foi criado pela chef Cris Guimarães e tem opções como o brownie (R\$ 18), feito com chocolate 70% cacau e farinha de arroz, é leve e denso ao mesmo tempo. Vem acompanhado de sorvete. Das 15h às 19h, o local terá chá da tarde colonial, com bolos, doces, tortas, pães artesa-

nais, geleias, frios, sucos (R\$ 38,90 por pessoa). À noite, o forte será o chope artesanal, do Mucha Breja, com várias opções. Para acompanhar, petiscos como o trio de hambúrguer com molhos deliciosos como o de goiabada com pimenta ou de gorgonzola (R\$ 37,90) ou o leíssimo falafel, que vem com molho de iogurte (R\$ 24,90), dica para os vegetarianos também.

Mesmo à tarde, quem não

quiser optar pelo bufê de tentações, poderá pedir um café Illy (R\$ 5,90) com fatia de bolo ou pão de queijo. Uma sopinha aquecerá as noites mais frias (R\$ 14). Tapiocas doces e salgadas são perfeitas para manter a linha e estão no menu.

ESPAÇO DE CULTURA

Uma das ideias do proprietário Toninho Campos e sua equipe é fazer dali também um espaço de encontro e fomento de cultura e

entretenimento. Alguns eventos já estão marcados: dia 31, 19h, por conta do lançamento do filme Mulher-Maravilha, haverá um debate com o tema Protagonismo feminino no cinema. No dia 3 de junho, na final da Champions League, antes da partida, convidados terão petiscos e chope Burgman à vontade no Roxy Lounge. Convites à venda: R\$ 70.

O lounge tem entrada exclusiva para a sala 1, que passará a ser a sala premium e em breve, segundo Toninho, ganharão cadeiras mais espaçosas e com mesinhas para se degustar os quitutes da chef.

SERVIÇO: ROXY PREMIUM LOUNGE (SHOPPING PÁTIO IPORANGA, 1º PISO). FUNCIONAMENTO: DIARIAMENTE, A PARTIR DAS 14H E ATÉ A ÚLTIMA SESSÃO DE CINEMA.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Desfile de vinhos no Acausa Wine

Santé! Particpei recentemente do maior evento de vinhos do litoral paulista, Acausa Wine, 7ª edição. Beneficente, tem renda revertida integralmente para o Instituto Luiz Alca em benefício da Acausa - Associação Comunitária de Auxílio Santista aos Portadores de HIV.

O imenso salão do Parque Balneário Hotel, em Santos, ficou lotado de enófilos e apreciadores dessa bebida que cada vez mais vem chamando e conquistando novos paladares na nossa região.

Cerca de 250 rótulos desfilaram suas cores, aromas e sabores apresentados por especialistas comprometidos em demonstrar, com toda cortesia, seus diversos estilos de vinhos. Cabe aqui uma referência ao serviço e a gentileza dos profissionais colaboradores. Queijos, geleias e azeites também foram degustados e aprovados por todos que lá estiveram.

A uruguaia Bodega Garzon, numa degustação dirigida por Ana Paula Oliveira, sommelier e embaixadora da marca no Brasil, apresentou dois rótulos de sucesso da vinícola. Os Single Vineyard Albariño 2016 e o Tannat 2015. A casta Albariño, originária da Galícia na Espanha, tem se destacado nos vinhos uruguaiois, juntamente com a tradicional Tannat. A Garzon está localizada em Maldonado, bem próxima de Punta del Leste. A propriedade é belíssima e está aberta para enoturismo.

O destaque no salão sem dúvida foi para a Anima Vinum, que pelas mãos delicadas de Anna Rita Zanier, sommelier representante, todos foram muito bem servidos de brancos e tintos da Borgonha. Ótima oportunidade para se degustar o Premier Cru Les Fourmeaux Chablis

AGENDA

6 a 8 de junho - Expovinis 2017
Ingresso: para profissionais, R\$ 30. Consumidor final: entre R\$ 100 e R\$ 130 antecipados e R\$ 150 na feira. www.expovinis.com.br

31/5, 19h30 - Cláudia G. Oliveira ministra palestra sobre vinificação no Senac Santos, que inaugura sala de degustações. Inscrições www.sp.senac.br

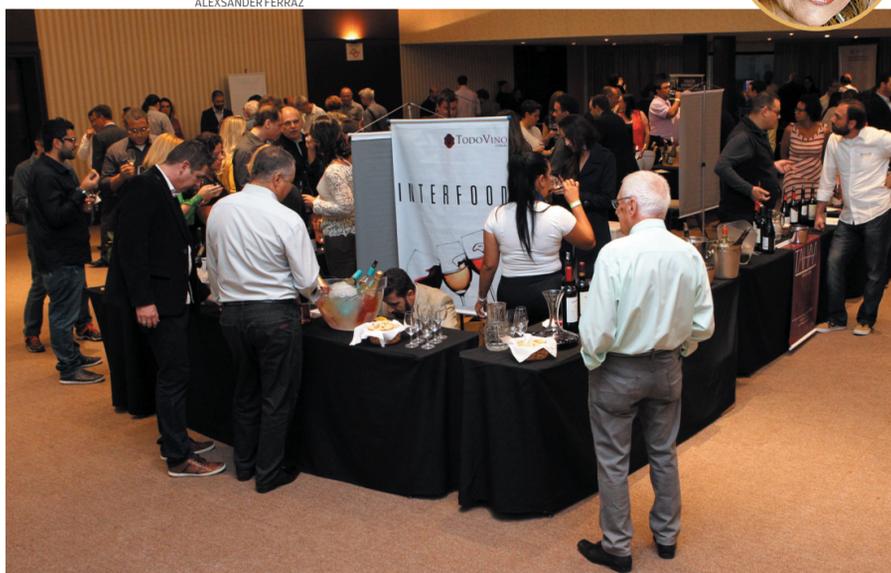
além do Premier Cru Givry dentre outros de alta gama, elaborados por pequenos produtores.

Me surpreendi com as garrafas da importadora Vinhos e Tais, como o espumante brasileiro da Família Beber, o Almejo Brut com 90 pontos no Guia Descorchados 2017 e também os rótulos espanhóis da região de Zaragoza, os Ateca Honoro Vera Verdejo e Garnacha, dois best buys exuberantes e com etiquetas encantadoras.

No estande da Hannover a chilena Viu Manent trouxe as safras novas de seus vinhos tão apreciados, o Secreto Malbec continua perfeito. Os produtores brasileiros Pizzato, Casa Valduga, Aurora, Rio Sol, Miolo, Família Beber, Vinicola Hermann, Casa Perini e Lidio Carro apresentaram excelentes vinhos, prontos para beber, das diversas regiões nacionais!

É sempre um desafio a quantidade de vinhos a degustar. Confesso que deixei de provar muitos. Quisera ter mais tempo! Parabéns aos organizadores do evento, Gugu Barbosa e Marcelo Gil Figueira, que vêm propagando a cultura do vinho na Baixada Santista com esmero e êxito! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR



Os salões do Centro de Convenções do Parque Balneário Hotel ficaram lotados de enófilos da região

PROVEI E INDICO



Garzón Single Vineyard Albariño 2016, Maldonado, UY
Uva: Albariño 14,5°GL.
Cor: amarelo claro brilhante, reflexos verdeais.
Nariz: frutas cítricas, floral e mineral, toque defumado.
Boca: seco, frutado, acidez perfeita, bom corpo, untuoso persistente.
R\$ 198,00 NO WORLD WINE IMPORTADORA (WWW.WORLDWINE.COM.BR)



Caliterra Aventura Chardonnay 2014, Colchagua, CL
Uva: Chardonnay 13,5°GL.
Cor: amarelo brilhante, reflexos verdeais.
Nariz: abacaxi, pêssego toque de fruta seca avelã.
Boca: seco, frutado, corpo leve, expressivo e fresco.
R\$ 59,90 NA DECANTER (WWW.DECANTER.COM.BR)



Ateca Honoro Vera Garnacha 2015, Zaragoza, ES
Uva: Garnacha 14°GL (2 m carv francês).
Cor: rubi intenso com violáceos.
Nariz: framboesa e groselha, especiarias toque mineral.
Boca: seco, frutado, boa acidez, corpo médio, taninos macios, fácil de beber.
R\$ 94,90 NO SITE (WWW.VINHOSETAIS.COM.BR)



Domaine Dampit Le Parc Du Château 2012 Bourgogne, FR
Uva: Pinot Noir 12,5°GL (18m carv francês).
Cor: rubi pouco intenso, brilhante.
Nariz: morango e cereja frescos.
Boca: seco, frutado, fresco, corpo médio, taninos delicados e presentes.
R\$ 189,00 NO ANIMA VINUM BRASIL



Garzón Single Vineyard Tannat 2015, Maldonado, UY
Uva: Tannat 14,5°GL (12 m carv francês).
Cor: rubi intenso com violáceos.
Nariz: cereja, ameixa, tabaco, fumo, chocolate, especiarias, complexo.
Boca: seco, frutado, encorpado, taninos aveludados, saboroso, elegante e longo.
R\$ 198,00 NO WORLD WINE IMPORTADORA (WWW.WORLDWINE.COM.BR)