

Impressão de imagem no café, em Guarujá

Tecnologia japonesa ainda é pouco conhecida no Brasil e permite imprimir frases, desenhos e fotos na bebida

DA REDAÇÃO

Ter seu rosto, uma frase, um desenho ou o logotipo da sua empresa impresso no café. Isso é possível com Coffee Print, um equipamento japonês que imprime, com tinta comestível, qualquer imagem na espuma da bebida. E essa tecnologia está disponível em Guarujá, no Varam Coffee Bar, na Praia de Pitangueiras.

Em uma pesquisa na Internet e conversando com os proprietários da casa, tudo indica que o local é o primeiro do Brasil a comprar o Coffee Print, que foi trazido do Japão e nem tinha código da Receita Federal para sua importação, tamanho ineditismo.

A experiência é bem bacana e abre um leque de possibilidades, como pedidos de casamento ou comemorações temáticas impressos na espuma. E é super-rápido. Basta fazer a foto, enviar pelo whatsapp e a máquina captura a foto e imprime em poucos segundos



Espuma de leite colocado sobre o café ou capuccino pode ter impressa qualquer imagem

O cliente paga um adicional de R\$ 3 sobre o valor da bebida escolhida, que pode ser um café expresso (R\$ 4,20 o pequeno e R\$ 7, o grande), cappuccino (R\$ 6), mocha (R\$ 4,20 o pequeno e R\$ 7, o grande), latte (R\$ 4,20 o pequeno e R\$ 7 o grande), ou outra bebida com leite.

Vale também provar a quiche de queijo (R\$ 8) e o pastel assado de bacalhau ou camarão (R\$ 8), carro chefe da casa, e as panquecas americanas (R\$ 25 - três unidades).

Além das opções das bebidas tradicionais, para quem prefere um café mais leve e suave, a casa oferece o Colander (R\$ 4,80 o médio e R\$ 7,00 o grande). Preparado com grão frutado e torrado à lenha, é coado direto para a xícara, na própria mesa.

SERVIÇO: VARAM COFFEE E BAR (RUA RIO DE JANEIRO, GUARUJÁ. FUNCIONAMENTO: DOMINGO A QUINTA, DAS 7H30 ÀS 17H30, E SEXTA E SÁBADO, DAS 7H30 ÀS 22 HORAS.

LEITURA RÁPIDA

Festival Mucha Breja tem gastronomia e chope

O Mucha Breja (Av. Rei Alberto I, 161) dá início amanhã ao Festival das Estações, que será realizado de 3 em 3 meses. O objetivo é aliar cerveja artesanal com cultura e gastronomia. Vai ter churrasco ao estilo norte-americano, vários chopos, como o La Trappe Quadrupel, da Holanda, drinques e flash day tattoo. Aliás, quem fizer uma tatuagem com o símbolo do Mucha Breja ganha entrada vitalícia nos eventos.

Santos Aparecida tem Feira de Orgânicos amanhã

Amanhã, a Feira de Orgânicos da Secretaria de Meio Ambiente de Santos será montada no Salão da Igreja Nossa Senhora da Aparecida, das 9h às 13h (em frente à Praça Nossa Senhora da Aparecida). No local, os produtos são comercializados diretamente pelos agricultores. No dia 5, ela acontece no Jardim Botânico Chico Mendes (Rua João Fracaroli, s/nº, Bom Retiro), das 9h às 13h.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



H. Stagnari, vinhos de autor e tradição uruguaia

Santé! Foi no ano de 1874 que o imigrante basco-francês Pascal Harriague iniciou o cultivo da cepa Tannat no Uruguai. Mal sabia ele que esta uva seria um ícone, a rainha dos vinhos uruguaia.

Tudo começou a 500 km de Montevideo, em La Caballa, no departamento de Salto, em Nueva Hespérides. Ali fica o vale do rio Dayman, de fontes termais naturais, e também o Rio Uruguai, fronteiro à Argentina e que deságua no Rio da Prata. Solo pedregoso e clima continental perfeitos foram a base para Harriague plantar com êxito 200 hectares da uva. Uma curiosidade é que a Tannat, nessa região, ficou conhecida como a uva Harriague, em sua homenagem.

Cem anos depois, a família Stagnari adquiri essas mesmas terras, de qualidade ímpar. Hector Stagnari, de família de viticultores tradicionais do Uruguai, sempre quis inovar na produção de vinhos finos premium e após estudos na França e Califórnia desligou-se da empresa familiar e criou a sua própria vinícola. Nascia a H. Stagnari.

No ano 2000, iniciaram o cultivo também em La Puebla, Canelones, a 26 km de Montevideo, numa propriedade que construíram para a produção e conservação de vinhos premium, com capacidade para 600 mil litros e onde abrigam uma adega subterrânea com espaço, temperatura e umidade ideais para armazenar e amadurecer seus rótulos em barricas de carvalho francês.

H. Stagnari elabora seus vinhos tintos com uvas Tannat, Cabernet Sauvignon, Syrah,

AGENDA

Amanhã, das 16h às 21h, 4ª Internacional Wine Show - 240 rótulos nacionais e importados. No Shopping Frei Caneca em São Paulo. Preço: R\$99, no Ingressos Rápido

Marselan, Petit Verdot, Cabernet Franc e Merlot, advindas de La Caballa. Entre as uvas brancas, cultivam Chardonnay, Gewürztraminer, Viognier e Moscatel de Alexandria, provenientes de La Puebla. Com todo o primor nos vinhedos, a H. Stagnari busca produção reduzida e de qualidade. Produzem, brancos, rosés, tintos e espumantes e detêm o título do vinho Tannat mais premiado do mundo.

Tive a oportunidade de conhecer pessoalmente e degustar grandes vinhos, com a recepção de Franco Stagnari, filho de Hector. Franco me contou toda a história da família e desfrutei do bonito local com vinhedos a perder de vista, e falando em se perder, tem também um labirinto de vinhedos, único na América do Sul. Muito bem bolado! Acesse as fotos do meu tour no meu site www.enoamigos.com.br

No primeiro andar de uma linda casa de pedra ao lado da entrada do labirinto, fica o restaurante La Puebla, com assinatura do chef Gabriel Freire. Todo envidraçado, tem um visual incrível dos vinhedos e de toda a propriedade.

Por enquanto, o La Puebla funciona apenas para visitas programadas e menus de de-

PROVEI E INDICO

H. Stagnari Compass 2016 La Puebla - Canelones
Uva: chardonnay e gewürztraminer (maceração e fermentação em barrica francesa).
Cor: amarelo dourado brilhante.

Nariz: frutas tropicais, floral, especiarias.
Boca: seco, fresco, 13ºGL, bom corpo, estruturado, complexo e longo.
NÃO DISPONÍVEL NO BRASIL



H. Stagnari Tannat Viejo 2015 La Caballada - Salto
Uva: tannat (12m barrica francesa).
Cor: Rubi intenso brilhante, reflexos violáceos.

Nariz: cereja, ameixa, figo em compota, baunilha, madeira e defumado.
Boca: seco, ótima acidez, 14,5ºGL, aromas em boca, encorpado, taninos poderosos, longo.
R\$ 120, CANTU IMPORTADORA



H. Stagnari Primer Viñedo 1x1 21013 La Caballada - Salto
Uva: cabernet sauvignon (12m barrica francesa).
Cor: rubi intenso brilhante reflexos azuis.

Nariz: frutas vermelhas maduras, pimenta negra, herbáceos e especiarias.
Boca: seco, ótima acidez, 13,5ºGL, encorpado, saboroso, taninos potentes, persistente.
NÃO DISPONÍVEL NO BRASIL



H. Stagnari Dinastia 2014 La Caballada - Salto
Uva: tannat (12m barrica francesa).
Cor: rubi intenso brilhante.

Nariz: frutas negras, uva passa, baunilha, toque de alcaçuz.
Boca: seco, ótima acidez, 14ºGL, encorpado, taninos potentes e elegantes.
R\$ 390, CANTU IMPORTADORA



gustação fechados, mas Franco me contou que eles pretendem expandir e abrir o restaurante a la carte em breve.

A H. Stagnari oferece três tipos de menu harmonizado; eu provei a degustação com cinco pratos e cinco vinhos, tudo delicioso. Vale programar a visita, que conta até com traslado de Montevideo pra lá, já inclusa.

No site www.stagnari.com você encontra todas as informações para agendar sua visita, os tipos de menu harmonizado, além de toda a gama dos vinhos de autor. Veja aqui os que eu seleccionei. O Uruguai continua a me encantar com histórias de grandes vinhos! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR



Gnocchi Solidário. Amanhã, no almoço ou no jantar, quem for à Cantina Babbo Américo (Avenida Ana Costa, 404) e pedir qualquer um dos nhoques do cardápio, estará ajudando a ONG Defesa da Vida Animal, que receberá 50% da renda com a massa. Quem preferir usar o delivery também participa da ação, denominada Gnocchi Solidário. Todo dia 29, tradicionalmente data do nhoque da fortuna, a Babbo Américo promove a campanha, que a cada mês ajuda uma instituição diferente.



Cafeteira brasileira é prática e serve de caneca

DA REDAÇÃO

A cafeteria Pressca, que tem tecnologia e produção nacionais, fez sucesso no último Festival Santos Café. Ela prepara o café no sistema de pressão, mas é bem mais prática do que as prensas francesas que costumamos ver nas degustações, por ser menor, mais leve e de plástico.

Ela prepara até 350 ml da bebida e é fácil de limpar e pode servir de jarrinha ou caneca após o preparo. Para usá-la, basta adicionar o pó, água



No sistema de pressão, extai todas as propriedades do café

quente, aguardar de dois a quatro minutos e colocar o êmbolo, que filtra somente o líquido deixando o pó no fundo.

Seu método dispensa o filtro de papel e permite extrair todas as propriedades do café. Ao variar o tempo de preparo, é possível descobrir uma diversidade de sabores, mesmo utilizando sempre o mesmo tipo de pó. O preço sugerido é R\$ 120 e pode ser comprado no www.pressca.com.br.