

Pastelaria inovadora e cria o Pastel Maki

A charmosa casa na Encruzilhada, tem ainda pastéis tradicionais

FERNANDA LOPES
DA REDAÇÃO

Abriu as portas há um mês em Santos, uma pastelaria diferente, que reforça a identidade japonesa do quitute inventado no Brasil pela comunidade oriental. Na Yoi Nami Pastel Japa, os recheios tradicionais ganham a companhia de outros com influência asiática, como shimeji e salmão.

No comando da cozinha, um dos proprietários, o sushiman Mauricio Matsubara, tem no currículo restaurantes como Estrela de Ouro e Haru. Além disso, sua família é proprietária de pastelaria há 40 anos. Quando pensou em abrir seu próprio negócio com o sócio Alberto Men de Sá, uniu suas duas especialidades e criou o Pastel Maki, que tem a massa crocante do pastel com recheios de temaki.

Experimentei o de ceviche (R\$ 17,90), que estava perfeitamente temperado, misturando acidez e picância na dose certa. Faz sucesso ainda o de salmão com cream cheese e cebolinha (R\$ 15,50) e o de camarão empanado (R\$ 17,20). Há ainda a opção do Pastel Pipe, que tem formato tubular, nos sabores creme, doce de leite, brigadeiro e creme de limão (R\$ 5 cada).



Massa ganha novos formatos e recheios especiais doces e salgados

Os pastéis tradicionais têm lugar garantido, como de carne, queijo, frango com catupiry ou pizza (R\$ 6,50). Para os gourmets: quatro queijos, palmito com catupiry, carne assada, carne seca, camarão com queijo ou catupiry e muitas outras sugestões (de R\$ 7,50 a R\$ 9). Outro diferencial é o local: uma casa com um charmoso

quintal, com direito a horta de onde saem os temperos dos pastéis. Para acompanhar, cervejas, sucos e caldo de cana, que pode ser misturado a água de coco, gengibre, abacaxi ou limão.

SERVIÇO: YOI NAMI (RUA BARÃO DE PARANAPIACABA, 169, SANTOS. FUNCIONAMENTO: SEGUNDA A QUARTA, DAS 12H ÀS 22, QUINTA E SEXTA, DAS 12H ÀS 23H30. SÁBADO, DAS 16H ÀS 2330.

Cafeteria no Centro tem marca própria de café especial

FERNANDA LOPES
EDITORA

Puro ou com leite. Café tem lugar cativo no hábito do consumidor brasileiro. E com o engenheiro Ricardo Ferreira da Cunha não é diferente. Ele é um 'viciado' na bebida. Porém, quando teve um problema de saúde e viu o médico restringir o consumo, foi pesquisar. Descobriu que o café de qualidade não lhe fazia mal e decidiu ir mais a fundo no tema.

Acabou desenvolvendo a própria marca de café especial, que tem grãos 100% arábica, graúdos e colhidos maduros, o que confere mais doçura e suavidade. O nome, Tia Ada, foi em homenagem à sua avó. O café é produzido e beneficiado na Fazenda Mantissa, na cidade de Campestre, Sul de Minas Gerais.

Depois de estar com o café ea marca prontos, abriu então uma cafeteria no Centro de Santos. "Tinha que ser no Centro, lugar emblemático para a história do café no Brasil", contou. A Tia Ada Cafeteria fica na passarela que liga as movimentadas ruas João Pessoa e General Câmara. Ali, o cafezinho vai bem além do pretinho básico. Ele é a estrela de drinques, fro-



Ricardo deixou o emprego para apostar no mercado de café especial

zens e bebidas cremosas. Entre os quentes, fazem sucesso, o capuccino de Nutella e o de Ovomaltine (R\$ 8, o pequeno). No menu de gelados, o frapê mocha com café, leite e chocolate batidos (R\$ 8) e o Afogatto Alla Menta leva café, sorvete, licor de menta e calda de chocolate (R\$ 8,50). Claro, o carochê são os cafés puros, que podem ser tirados de várias formas. Do clássico espresso (R\$ 4) ao coado no método japonês Hario, que extrai mais aromas e sabores do café (R\$ 5).

Para acompanhar, bolos ao estilo da vovó (R\$ 6, a fatia) e

ainda panquecas, tapiocas, omeletes e wraps doces e salgados. "Muita gente no Centro não consegue almoçar em horários convencionais, então servimos todo o dia", diz Bruna Ceri Cunha, esposa de Ricardo, também engenheira, e autora das receitas. Para o Boa Mesa, ela ensina a panqueca São José (R\$ 13, com arroz e batata), que recheio peito de peru com cream cheese.

SERVIÇO: TIA ADA CAFETERIA RUA GENERAL CÂMARA, 60, LOJA 11 FUNCIONAMENTO: DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 8H30 ÀS 18H E SÁBADO, DAS 9H ÀS 13H.

PANQUECA SÃO JOSÉ

Ingredientes: **massa:** 200g de farinha de trigo; 500 ml de leite; 3 ovos; 60g de margarina, 5g de sal. **Recheio:** 900g de peito de peru cortado em cubinhos; 450g de cream cheese; 150g de alho poró fatiado fino; 300g de tomate picadinho.

Preparo: **massa:** bata tudo no liquidificador e prepare a panqueca em frigideira antiaderente untada com pouco óleo. Esquente a frigideira e coloque uma concha de massa e espalhe para ficar fininha. Repira a operação até acabar a massa. **Recheio:** misture tudo e recheie a massa. Cubra com o molho da sua preferência. 15 porções



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Wine Day Qualimpor 2018

Santé! Caros leitores, é outono, momento dos lançamentos e das novas safras. Vou registrar para vocês minhas andanças por diversos eventos. Uma curiosidade é que os importadores de vinhos estão aprimorando esses encontros, em locais peculiares, o que tem agradado os profissionais e consumidores.

Especializada em vinhos portugueses e também espanhóis, o Wine Day da Qualimpor, recepcionou seus convidados efervescientemente, logo na entrada, servindo drinques elaborados com o Cava Freixenet. Um luxo só!

Uma Master Class para profissionais destacou safras e vinhos especiais. Além do Cava Freixenet Brut Reserva Real, detalhado nas minhas indicações, o Rosé Elissia Pinot Noir - R\$ 255 demonstrou aromas e sabores de frutas vermelhas com perlage delicado e longo.

Da região dos Vinhos Verdes, Pedro Araújo, da Quinta do Ameal, surpreendeu a todos com o vinho branco Ameal Solo, de personalidade, sávido e potente. Pedro ofereceu também uma vertical do branco Escolha Loureiro 2005 (apenas para demonstrar, não há mais no mercado) e o 2014 - R\$ 271. Os vinhos da uva Loureiro têm a sua fermentação e amadurecimento em barricas de Carvalho francês por 6 meses. Obviamente, a idade do 2005 foi denunciada por seus aromas já evoluídos, maduros, com toque oxydé, e tom amarelo dourado, agradabilíssimo.

O douro boy, Tomas Roquette, apresentou os afamados Crastos, já pautados nessa coluna, com sua simpatia habitual. O Quinta do Crasto Vinha Maria Tereza, Douro 2013 - R\$ 1.452,00, foi um dos ícones. Elaborado apenas em colheitas excepcionais, este tinto com 49 castas diferentes, cultivadas há mais de 90 anos nas vinhas Maria Tereza, foi engarrafado em 2015, após 20 meses em barricas (85% carv. francês e 15% carv. americano). Frutas vermelhas silvestres, especiarias e muita complexidade unem-se aos taninos finos e muita elegância. Degustei também o Quinta do Crasto Roquette e Cazes 2014 - R\$ 328,00, com Touriga Nacional e Franca e Tinta Roriz em

PROVEI E INDICO

Freixenet Reserva Real, D.O Cava, ES (R\$ 150)

Uva: Macabeo, Xarello, Parellada 11° GL

Cor: amarelo palha borbulhas finas e abundantes

Nariz: frutas secas, leveduras e tostados

Boca: seco, refrescante, boa cremosidade com pétillant elegante, estruturado



Crasto Superior Syrah 2014, Douro, PT (R\$ 328)

Uva: 97% Syrah 3% Viognier (16 meses carvalho)

Cor: rubi com violáceo intenso 14,5° GL

Nariz: frutas vermelhas, especiarias, chocolate, menta, complexo

Boca: seco, fresco, encorpado, taninos aveludados, longo



Quinta do Ameal Solo 2014, Vale do Lima, Vinhos Verdes, PT (R\$ 211)

Uva: Loureiro 100% (6 meses carvalho)

Cor: amarelo claro brilhante 11° GL

Nariz: herbáceo, frutas cítricas, mineral

Boca: seco, frutado, mineral e toque salgado. Acidez boa e corpo médio



Quinta dos Murças Margem 2015, Douro, PT (R\$ 478)

Uva: Touriga Franca e Nacional (9 meses carvalho)

Cor: rubi com violáceo intenso 14,5° GL

Nariz: amora e cassis maduros, especiarias, complexo

Boca: seco, encorpado, taninos aveludados, longo e potente



Flor de Crasto Tinto 2016, Douro PT (R\$ 83)

Uva: Tinta Roriz, Touriga Franca e Nacional

Cor: violáceo brilhante 13° GL

Nariz: floral e frutas vermelhas

Boca: seco, corpo médio, taninos finos, muito equilibrado



Taylor's 20 Anos, Vila Nova de Gaia, PT (R\$ 577)

Uva: castas mistas

Cor: âmbar aloirada intensa 20° GL

Nariz: frutos secos, figo, toques de flor de lanjeira e madeira

Boca: doce, concentrado, amadeirado, volumoso e persistente



QUALIMPOR HTTP://WWW.QUALIMPOR.COM.BR

sua composição. Esse duriense elegante tem 20 meses de estágio em carvalho francês e americano o que lhe aporta sutileza e maciez. Provei ainda um surpreendente vinho da uva Syrah, o Crasto Superior 2015 que descrevo nas minhas indicações.

Ainda no Douro, a região demarcada mais antiga do mundo, a Quinta dos Murças, vinícola com sobrenome Esporão, apresentou o tinto Quinta dos Murças Margem 2015 - R\$ 478 (Touriga Franca e Nacional) e o Quinta dos Murças VV47 - R\$ 878 (Tintas Roriz, Amarela e Barroca; Touriga Nacional e Franca; Sousão). Ambos de grande concentração de frutas, taninos madu-

ros, encorpados e longos.

Os holofotes, certamente, recaíram sobre os Portos, que enriqueceram o fechamento da degustação. A Taylor's, representada pelo especialista em Portos, Fernando Seixas, exibiu o Taylor's Very Old 1968 - R\$ 1.742,00. O fortificado de cor âmbar profundo, com aromas e sabores complexos, frutas secas, passas, caramelo e tabaco, demonstrava sua nobreza e evolução. Espectacular! Provei também o Taylor's Tawny 20 Anos descrito a seguir.

Aproveite as dicas e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Coquetel com chá mate da praia concorre a melhor do Brasil

FERNANDA LOPES
EDITORA

Com um coquetel inspirado nas praias santistas, o bartender Rogério Coelho Barroso, mais conhecido como Rabbit, irá representar Santos na principal competição do gênero no País, o Campeonato de Coquetéis do Brasil, nos próximos domingo e segunda-feira.

Rabbit vai defender o título que conquistou no ano passado. O torneio é realizado desde 1970, promovido pela Associação Brasileira de Bartenders - ABB, sob a supervisão da International Bartenders Association - IBA.

O coquetel recebeu o nome de Ka'ayssara que, em guarani, quer dizer habitantes do Litoral. "É uma criação exclusiva, que utiliza o nosso mate gelado batido com suco de limão, aquele vendido nas praias, misturado com Jack Daniel's Tennessee Honey Whiskey e mel de abelhas nativas."

GUARANI

Rabbit é um pesquisador e ativista das questões indígenas e caieiras e tem também se dedicado ao estudo da erva-mate



Mate, suco de limão, Jack Daniel's Tennessee Honey Whiskey e mel

te, cuja plantação foi incentivada pelos jesuítas na época da colonização.

"Toda produção e transporte da erva-mate eram feitos pelos nativos. Porém, eles não fizeram este trabalho de bom grado; pelo contrário,

foram forçados a isso. O coquetel é uma homenagem a Santos e também aos Guaranis, primeiro povo da nossa terra".

O vencedor do melhor coquetel irá representar o Brasil em Tallin, na Estônia.