

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Provino reúne produtores do Novo e Velho Mundo

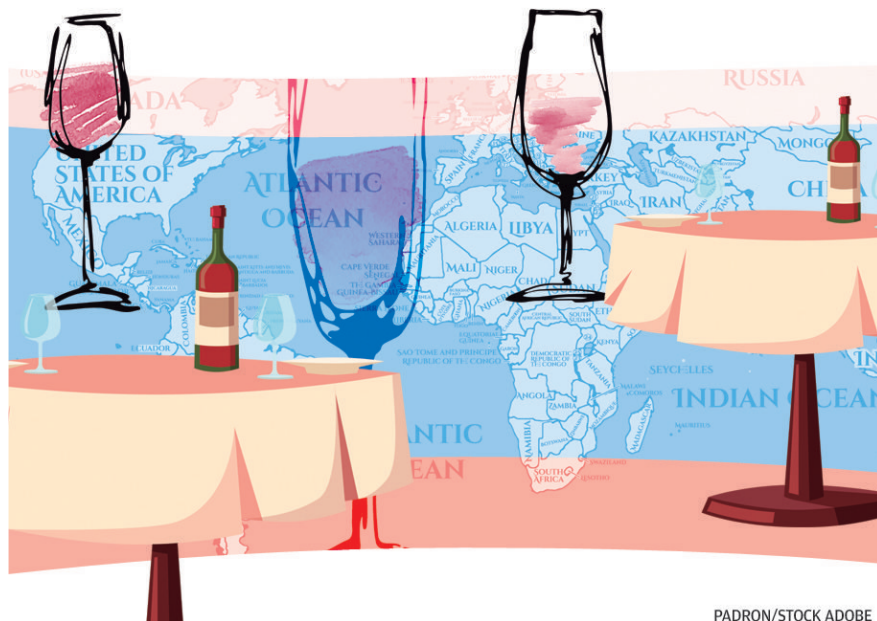
Santé! A cidade de São Paulo foi palco, até ontem, da 1ª Edição da Provino, Feira Profissional de Vinhos e Destilados, com o objetivo de suprir a demanda do mercado latino americano num evento de qualidade com foco nos negócios da indústria de vinhos e destilados.

O evento realizado de 15 a 17 de outubro, no Pavilhão E do Transamerica Expo Center, recebeu produtores de todas as partes do mundo para fazer negócios e ampliar networking com importadores, distribuidores, sommeliers e comerciantes de todas as partes do Brasil e da América Latina. Seminários e conferências sobre o mercado, tendências e cases de sucesso mundial foram um dos diferenciais do evento.

Alguns dos principais países produtores de vinho como Argentina, Alemanha, Chile, França, Itália, Portugal, Uruguai aterrissaram na capital paulista, além da Áustria e ainda a Bolívia que veio apresentar seus vinhos inéditos.

O Brasil foi muitíssimo bem representado com a participação das nossas principais vinícolas.

Primeiro lugar nas importações de vinhos em nosso mercado, o Chile reuniu as Viñas Casa Silva, Dos Almas,



PADRON/STOCK ADOBE

Hacienda Maule, Morandé, Nobel Chile no espaço da Wines of Chile, e a Sur Valles, em stand próprio. Representante da gigante chilena Viña Concha y Toro no Brasil, a VCT, que voltou a ser a principal importadora de vinho no País no 1º semestre, também se apresentou em espaço próprio com as marcas Concha Y Toro, Trivento e Fetzer.

O Uruguai, que registrou crescimento de mais de 30% nas exportações para o Brasil nos dois últimos anos, desembarcou na Provino, através da Uruguay Wine, com algumas de suas vinícolas mais premiadas: Bracco Bosca, Castillo Viejo, Antigua Bodega, El Capricho, Establecimiento Juanico/Familia Deicas, Família Traversa, Brisas, Gimenez Mendez, H.

AGENDA

■ 23/10 de 18 às 21h30 - Feira de Vinhos com + de 60 rótulos e a presença dos produtores. Valor R\$100,00 revertidos em compras de vinho - Local Laticínios Marcelo tel. 32341861.

■ 24/10 às 15h30 - Vinhos da Espanha (ICEX) em São Paulo - Local Tivoli Mofarrejji Hotel - para profissionais.

Stagnari, Montes Toscanini, Finca Narbona e Varela Zarranz.

No pavilhão da Associação Empresarial de Portugal (AEP), na Provino, estiveram presentes marcas líderes como 5 Bagos, Convivo de Sabores, Grande Porto, Vallegre, além da Fladgate Partnership com Taylor's, Fonseca, Croft e Krohn.

Os consagrados vinhos franceses também foram apresentados na feira a exemplo da Vignobles Bouillac, Bleu de Mer e a importadora PNR (do empresário francês radicado no Brasil Philippe de Nicolay-Rothschild), além da Argentina com as Bodegas Budeguer e La Coste de Los Andes (Chateau La Coste). A Lenz Moser trouxe os novos aromas e

sabores da Áustria e a Bolívia surpreendeu os paladares com vinhos das vinícolas La Concepción e La Cabaña.

Todos os envolvidos apostaram na feira com uma importante plataforma para abertura de mercado no Brasil, onde os dados mais recentes do setor, estimados em aproximadamente R\$ 15 bilhões, (0,2% do PIB) indicam estabilidade no primeiro semestre deste ano em relação ao mesmo período em 2018, com projeções otimistas frente a fatores como a extinção da ST (Substituição Tributária).

A Provino 2019 promoveu também o primeiro Women Wine Talk onde mulheres líderes em seus segmentos se reuniram para debater a atuação feminina no mercado de vinhos, com a participação de nomes poderosos da indústria. Fabiana Bracco, da premiada vinícola Bracco Bosca; Ana Paula Oliveira, embaixadora da Bodega Garzón; Luciana Salton, da vinícola Salton; Juciane Casagrande e Andreia Gentilini Milan, que encabeçam a Amittie, sua marca própria de espumantes.

Na próxima semana eu trarei todas as novidades da Provino. Até a lá!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Tem novidade no Canal 3

Gold Sushi tem proposta diferenciada

FERNANDA LOPES
EDITORA

Pratos contemporâneos, que unem técnicas das cozinhas clássica e moderna e sushis com assinatura de sushiman. Estas são as principais características do cardápio do Gold Sushi, restaurante oriental que abriu as portas semana passada no movimentado Canal 3. O cardápio tem self service por quilo no almoço (R\$ 85/Kg), festival nas noites de terça a sexta (R\$ 75 por pessoa) e à la carte nos fins de semana, quando também é possível escolher um menu degustação chamado de Gold Experience (R\$ 65). A opção tem pratos criados ou selecionados especialmente para o dia, com criações dos experientes chef Hélio Marques e sushiman Alexandre Gushiken.

“Aos fins de semana, o cliente que escolher o Gold Experience experimentará sempre uma novidade com entrada quente e fria, prato principal e sobremesa. Daremos duas opções de cada para escolher”, explica o proprietário, que é

um apaixonado por cozinha e nutria a vontade de abrir um restaurante com o irmão, seu sócio.

Na seção japonesa, todos os clássicos sashimis e sushis, com novidades na lista de Joys (enrolado sem alga), que aparecem em várias versões, além da de salmão com cream cheese (R\$ 20/4 unidades) é possível escolher de camarão ou atum (R\$ 22), shimeji (R\$ 16) e ainda de geleias de pimenta, maracujá ou morango (R\$ 14).

FUSION

Na linha fusion, ceviches peruanos como o Gold, com mix de peixes, camarão e polvo (R\$ 40) e pokes havaianos (de R\$ 32 a R\$ 50, dependendo da combinação) têm destaque assim como opções veganas frias e quentes como guiozas, sassami, sushis e sobremesas. É possível ainda pedir pokes, sushis e temakis sem arroz na linha Low Carb.

No bufê por quilo do almoço, as especialidades japonesas têm destaque, mas também há espaço para pratos não orientais, assim co-



VANESSA RODRIGUES

Menu tem especialidades japonesas à la carte, no quilo e no festival

mo no menu à la carte, assinado pelo chef Helio Marques (ex-Fasano). Opções como Filé grelhado com molho curry e arroz com legumes na manteiga (R\$ 60) dividem a atenção com risoto de frutos do mar (R\$ 60), salmão com molho de laranja na cama de legumes (R\$ 55) e carré de cordeiro, com molho de hortelã, Gohan, legumes e fritas (R\$ 60).

Para acompanhar, drinks exclusivos servidos de forma criativa como o Gold Idea, que vem em uma lâmpada estilizada e tem rum, chá de capim santo e mix de limões (R\$ 24), ainda drinks para

serem compartilhados (1 litro) e uma boa carta de vinhos. A casa tem também chope artesanal Braumeister (R\$10/IPA e R\$ 9/Pilsen) e cervejas.

A decoração da casa surpreende quem conhecia o ponto antes da reforma. O local ganhou elegância, cor e conforto com muita madeira, lustres pendentes, plantas e elementos vazados. No segundo piso, uma área com tatames remetem ao oriente e uma área kids atende que vai com as crianças.

SERVIÇO: GOLD SUSHI (AVENIDA WASHINGTON LUIZ, 369, SANTOS). FUNCIONAMENTO: TERÇA A SEXTA, DAS 11H30 ÀS 14H30 E DAS 18H30 ÀS 01H. SÁBADO, DAS 12 ÀS 1H E DOMINGO, DAS 12H ÀS 23H.

Madê faz jantar especial para marcar 2º aniversário

DA REDAÇÃO

O restaurante Madê, em Santos, completa dois anos agora em outubro. E para celebrar a data, o chef Dário Costa irá preparar um jantar especial, no próximo dia 23, às 19h30, com um menu degustação em seis etapas com foco principalmente nos peixes, que sempre têm desta-

que no cardápio.

Durante o evento, os convidados poderão acompanhar Dario e sua equipe executando os pratos na cozinha integrada ao salão do restaurante e provar criações elaboradas seguindo a essência da casa.

“Vamos criar um menu composto de pratos seguindo nossa filosofia: uso de

produtos frescos e sazonais, valorização dos ingredientes de pequenos produtores locais e o máximo aproveitamento dos insumos. Tudo isso para que a experiência seja ainda mais verdadeira e completa para quem participar”. O valor é de R\$ 160,00 por pessoa e a confirmação se dará mediante pagamento realiza-

do em até 24 horas após a reserva.

SERVIÇO: JANTAR ESPECIAL EM COMEMORAÇÃO AOS DOIS ANOS DO MADÊ DIA 23/10, EM DOIS HORÁRIOS, ÀS 19H30 R. MINAS GERAIS, 93, BOQUEIRÃO, SANTOS. TELEFONE: (13) 3288-2434. VALOR: R\$160/PESSOA PAGAMENTO EM DINHEIRO NO RESTAURANTE MADÊ OU POR TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA 24 ANTES DO EVENTO, PARA: MADÊ COZINHA AUTORAL LTDA. CNPJ 28.558.965/0001-13 BANCO ITAÚ / AG. 8050 / C/C 20067-7 ALEXSANDER FERRAZ

LEITURA RÁPIDA

Câncer de mama Pizza Co. participa do Outubro Rosa

A Pizza Co. vai enviar, nas caixas das pizzas, durante todo o mês, um folheto explicativo com informações sobre o câncer de mama e também sobre o câncer de colo do útero. A pizzaria também lançou a pizza Outubro Rosa, de brigadeiro de Nesquik com Oreo e morango (R\$ 27,90, brotinho). Nos dias 30 e 31 deste mês, 50% da renda da venda dessa pizza será revertida para o Instituto Neo Mama. Delivery: (13) 3222-3323

Novidades Outback tem três lançamentos

O Outback Steakhouse lançou três novidades: Royal Cheese Ribs (R\$ 69,90) com a costela desossada e empanada em panko, recheada de queijo e coberta de um mix de queijos, molho cheese ranch e pedaços crocantes de bacon. O Ned Kelly Bacon Burger (hambúrguer de 200g no pão australiano com cebola caramelizada e cobertura de cheddar e tiras de bacon) e, para finalizar, três sobremesas favoritas estão juntas no Favourite Trio (R\$ 39).



ALEXANDER FERRAZ

O Goelas Super tem salsicha de 22 cm com vários recheios

Dogueria é nova opção no Centro de São Vicente

DA REDAÇÃO

Inaugurada recentemente, a Goelas Dogueria, que fica no Centro de São Vicente, é ideal para os fãs de hot dog.

São 22 opções que custam a partir de R\$ 3,00, com recheios para lá de diferentes, feitos na chapa ou prensados. Há oito tipos de salsicha: tradicional, viena, super, frango, kafta, calabresa, soja e a vegetariana de grão-de-bico, como explica a proprietária Alice Gouveia.

Um dos destaques é o Goelas Mexicano, que leva salsicha viena, guacamole, cebola roxa, vinagre-

te, maionese e Doritos (R\$ 10,00). Já o Goelas Super tem salsicha de 22 cm, purê, parmesão ralado, catupiri, vinagrete, milho, ervilha e batata palha (R\$ 15,00).

Outras sugestões são o Goelas Vegetariano (salsicha de soja, purê, milho, ervilha, vinagrete, requeijão de soja, R\$ 12,00) e o Especial (salsicha de grão de bico, calabresa vegana, requeijão de soja, picles de pepino, R\$ 18).

SERVIÇO: A GOELAS DOGUERIA FICA NA RUA CAMPOS SALLES, 340, CENTRO, SV. FUNCIONAMENTO: DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 10 ÀS 20H E SÁBADOS, DAS 10 ÀS 18H.