

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

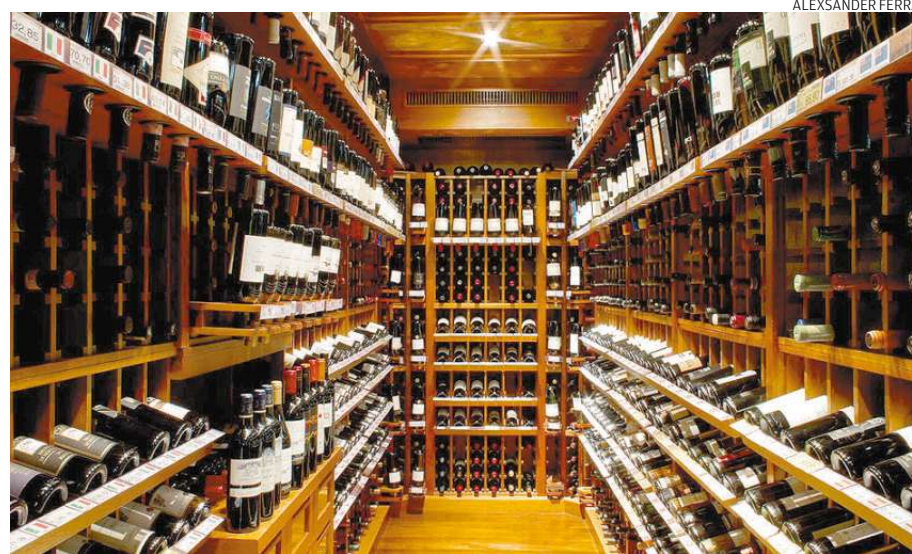
#peçavinhoemcasa

Santé! Em tempos de quarentena e de isolamento social, as plataformas digitais estão em alta. As redes sociais como Instagram e Facebook vêm publicando e oferecendo produtos, vendas online, facilidades de entrega, com frete grátis e delivery. E incluído nessa lista está o vinho, que pode nos confortar nesse momento. Aliás, quem me acompanha já pôde constatar as benesses do vinho para a saúde em pautas anteriores. Sempre com moderação e às refeições o vinho pode ser um grande aliado nesse momento de pandemia.

Aqui na nossa cidade os mercados, empórios, adegas, importadoras, wine bares e restaurantes que comercializam vinho, trabalham com delivery. Sendo assim, eu aproveitei a semana para provar e indicar alguns rótulos bastante interessantes, best buys, vinhos com ótimo custo/prazer e que você poderá desfrutar na sua casa. Sim, seja solidário com o próximo e com o comércio da nossa Cidade. E fique em casa! #fiqueemcasa #vinhoemcasa

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR



Lojas de vinho e restaurantes estão com serviço de delivery

PROVEI E INDICO

1Perez Cruz Dona Mariana Reserva 2018, Casablanca Valley, CL
Uva: Sauvignon Blanc 13° GL
Cor: Amarelo verdeal brilhante
Nariz: flores brancas, frutos cítricos, algo mineral
Boca: seco, equilibrado, austero, elegante, longo
Preço: R\$ 64 no Marcelo Imports. tels. 32341861, 3232-7196 e WhatsApp 99766-0838



The Grill Master Fun Club 2019 Mendoza, AR
Uva: Chardonnay, Chenin 13° GL
Cor: amarelo brilhante
Nariz: floral e cítricos
Boca: seco, fresco, corpo leve, toque salgado e mineral, delicioso
Preço: R\$ 39 no site <http://vangoghpizza.com.br/> ou tels. 3225-3636 e 3205-3636 (Cantu Import)



Ai Galera Místico V R Tejo, PT
Uva: 85% Fernão Pires, 15% Verdelho
Cor: amarelo claro brilhante 12° GL
Nariz: frutas cítricas e toque de pimenta
Boca: seco, fresco, corpo médio, vivaz
Preço: R\$ 67,92 no Import. Grand Gru Santos. tel. 3307-0467 ou WhatsApp 99103-4652



Quinta do Ameal - Bico Amarelo 2018 Vinho Verde, PT
Uva: Alvarinho, Loureiro, Aveso 12° GL
Cor: amarelo verdeal brilhante
Nariz: floral, e frutas cítricas
Boca: seco, refrescante, bom corpo, longo e bem equilibrado
Preço: R\$ 69,90, Qualimpor, à venda no Marcelo Imports, Villa Borghese, tel. 2104-7575 e Rest. São Paulo, tel. 99682-9340



Bodega Piedra Negra 2019 Rosado Valle de Uco, AR
Uva: Pinot Gris 13° GL
Cor: salmão claro brilhante
Nariz: frutas cítricas brancas e vermelhas
Boca: seco, acidez deliciosa, macio, tanino discreto, persistente
Preço: R\$ 79,90 no Marcelo Imports. tels. 3234-1861, 3232-7196 e WhatsApp 99766-0838



Viña Alto Roble - Arte Noble Reserva 2015 Curicó Valley, CL
Uva: Cabernet Sauvignon 13° GL
Cor: rubi intenso
Nariz: morango, anís, alcaçuz e caramelo
Boca: seco, taninos redondos, interessante
Preço: R\$ 49,00 no site <http://vangoghpizza.com.br/> ou tels. 3225-3636 e 3205-3636 (Orion Vinhos)



Campo Flores 2018 Organic, La Mancha, ES
Uva: 80% Tempranillo 20% Syrah 13,5° GL
Cor: rubi intenso com violáceo
Nariz: floral, frutas vermelhas maduras
Boca: seco, ótima acidez, bom corpo, pimenta evidente, tanino sedoso, suculento, final doce
Preço: R\$ 89,90 no Import. Grand Gru Santos tel. 33070467 ou WhatsApp 99103-4652



Quinta da Romaneira - Sino da Romaneira 2013 Douro, PT (14 meses carv. francês) 13° GL
Uva: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão
Cor: rubi intenso com granada
Nariz: Floral, frutas negras maduras, toque apimentado
Boca: seco, macio, corpo médio, aveludado, elegante
Preço: R\$ 129,90 no Marcelo Imports. WhatsApp 99766-0838



#peçacomidaemcasa é tema de campanha

Idealizada por restaurantes santistas, ela pede aos consumidores que ajudem as casas de sua preferência nesse momento difícil

FERNANDA LOPES
EDITORA

Não há dúvidas de que as necessárias medidas para evitar aglomerações impactam em setores da economia como o de alimentação fora do lar. Por isso, nesse momento, os empresários desse segmento em Santos uniram forças e criaram a campanha #peçacomidaemcasa.

O objetivo principal é superar essa crise sem a necessidade do corte de mão de obra. Na região, são 15 mil estabelecimentos que geram 300 mil empregos.

Tudo começou como uma ajuda mútua. Um pedido no delivery do outro e postava um vídeo na sua rede social fazendo propaganda do 'concorrente'. "Em um momento difícil como esse, a concorrência

deixa de existir. Unindo forças, temos mais chances de manter os empregos dos nossos colaboradores. Por isso é tão importante a colaboração", diz Erika Rodriguez, da Cantina Di Lucca.

A assessora de imprensa especializada nesse setor, Tatiana Lopes, teve então a ideia de fazer um vídeo juntando vários donos de restaurantes, criando a campanha #peçacomidaemcasa.

"Ela apela para aqueles clientes que gostam da boa gastronomia e tenham condições financeiras para ajudar as casas e pedir comida".

Tatiana diz ainda que, como prevenção ao novo coronavírus, as casas estão redobrando os cuidados com a higiene e orientando também os entregado-



Empresários do ramo da alimentação gravaram depoimentos para um vídeo institucional

res para que utilizem máscaras, luvas e higienizem as mãos, máquinas de cartão e guidão das motos com álcool em gel.

"Agora é a hora em que aquela frase a união faz a força tem mais sentido. Precisamos estar juntos para superarmos esse momento", diz Vivian Brum, da China in Box.

Os estabelecimentos estão recebendo pedidos por telefone, site, aplicativos próprios e fazendo entrega em casa, To Go ou drive-thru (sistema de retirada no local, sem sair do carro). Muitos também estão nos apps como iFood, Rappi, James e Uber Eats. No site www.tribuna.com.br/variedades/boamesa tem um guia de delivery para você escolher o que quer comer hoje. Bom apetite.

Guarda alimentos do jeito certo

DA REDAÇÃO

O descuido no armazenamento dos alimentos na geladeira aumenta a probabilidade de o produto perder as boas condições de consumo antes do vencimento, gerando o desperdício.

Para evitar que isso ocorra é preciso alguns cuidados. Anote as dicas:

HIGIENE DA GELADEIRA

Separando o processo por etapas, o primeiro passo é a higienização do interior da geladeira. É recomendado esvaziar o espaço e usar solução clorada para limpar. Removedores com perfume não são indicados porque o cheiro pode ser absorvido pelos alimentos. Antes

de devolver os produtos ao seu devido lugar, é necessário checar a data de validade e o estado de conservação de cada um.

DIVISÃO DOS ESPAÇOS

Considere sempre o tipo de produto que será armazenado na geladeira antes de separar cada um por compar-

timentos. Por exemplo, na porta, podem ser inseridos produtos em conservas, bebidas, condimentos e outros alimentos industrializados, que não requerem refrigeração intensa.

As prateleiras superiores são mais frias, pois estão mais próximas do freezer. Nelas, devem ser armazena-

dos alimentos que tenham maior sensibilidade às variações de temperaturas, como as carnes cruas, frios e os laticínios, como queijos, cremes e requeijões;

As prateleiras intermediárias devem acomodar alimentos semipreparados, sucos, ovos, saladas prontas e sobras de alimentos;

As gavetas inferiores podem comportar legumes e verduras. Acima, podem ficar as frutas e os produtos que, em breve, serão des-

congelados.

Não é recomendável deixar os ovos na porta da geladeira, pois essa área sofre constante mudança de temperatura, o que pode possibilitar o desenvolvimento e reprodução de bactérias.

ATENÇÃO À EMBALAGEM

Fique atento ao vencimento dos alimentos e ao tempo de duração após as embalagens estarem abertas.