

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Portugal anuncia festival de vinhos em novo formato

Santé! Os vinhos portugueses estão sempre em alta, e agora ainda mais. Segundo a Ideal Consulting (empresa brasileira auditora de importação e inteligência do mercado de bebidas e alimentos), Portugal vem se consolidando em 2º lugar no ranking de vinhos importados pelo Brasil, perde apenas para o Chile. E por conta da pandemia do coronavírus e do #fiqueemcasa, os apreciadores de vinhos adaptaram seus hábitos de consumo. Diante de bares e restaurantes fechados, alguns seguindo apenas com delivery, os supermercados registraram aumento nas vendas de vinhos nesse 1º semestre. Entre fevereiro e maio deste ano, o crescimento foi de 50% nas regiões Sul e Sudeste, e de 35% nas regiões Centro-Oeste, Norte e Nordeste.

Festival Vinhos de Portugal - descubra um mundo de diferenças. Nesse ritmo, a Associação de Produtores de Vinhos de Portugal promoverá de 23 de outubro à 1º de novembro, o festival de vinhos em supermercados de todo o Brasil, com a coordenação de Carlos Cabral, consultor de vinhos, um dos maiores conhecedores do País, coordena-

do treinamentos ministrados por diversos especialistas de vinhos. Será uma grande ação de estratégia e marketing, na qual Portugal investe meio milhão de euros no Brasil, nas redes supermercadistas, exclusivamente.

É um grande desafio, e segundo o presidente da ViniPortugal, Frederico Falcão, o objetivo é ampliar o consumo e o conhecimento sobre os vinhos de Portugal. São mais de 1.000 rótulos de 14 regiões, e mais de 250 tipos de uvas. “O brasileiro tem buscado cepas que não conhece, novas regiões, localidades e perfis de vinhos. Portugal tem essa variedade para oferecer e é exatamente para atender a desejos dos brasileiros que estamos investindo na realização do Festival mesmo em um período tão atípico”, completa.

A ampla e inédita ação será focada no varejo e a entidade que representa os vinhos portugueses estabeleceu uma parceria com a ABRAS - Associação Brasileira de Supermercados, que irá ativar seus 96 mil estabelecimentos associados, para, no período, ampliarem a oferta de vinhos portugueses em suas prateleiras.



Hoje, o setor de supermercados representa quase 70% das vendas de vinhos no Brasil e foi responsável, em 2019, por 31% da importação e venda de vinhos portugueses no País. É um segmento que a cada dia está mais presente no cotidiano do brasileiro, principalmente os novos consumi-

dores, que aprendem adquirindo vinhos em promoção e com o tempo vão exigindo outros vinhos, mais elaborados, com mais prestígio e mais caros.

E Marcio Milan, superintendente da ABRAS, afirma: “O vinho agrega uma imagem positiva ao supermercado, é um diferencial. Ele tem alto valor agre-

gado, o que é um fator positivo no faturamento. Além disso, é o produto ideal para promover vendas casadas com queijos, pães e frios, por exemplo”.

Durante o festival, mais de 1.500 novos vinhos serão apresentados por quase 200 vinícolas, que além de oferecer suas já tradicionais marcas, apresentarão novidades, fruto de grandes investimentos nas áreas agrícolas, com a implantação de novos vinhedos e tecnologia, e os mais modernos equipamentos da enologia. Os Vinhos de Portugal também fornecerão suporte e informações para importadoras e supermercados interessados em importar estes novos rótulos para o mercado brasileiro.

Portugal oferece uma gama de vinhos extraordinária, devido a imensa variedade de castas autóctones (uvas nativas). Entre brancos, rosados, tintos, espumantes, fortificados, secos ou doces, Portugal é um verdadeiro oásis vinico. Que o festival cativa mais e mais amantes do vinho. Sucesso!

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR

Chef Maísa Campos dá dicas para manter a alimentação saudável

Na quarentena, muita gente saiu da rotina e abusou, incluindo pratos calóricos no menu dos dias da semana

DA REDAÇÃO

Durante a quarentena, a mudança na rotina por conta do isolamento social afetou a alimentação da chef Maísa Campos, que sempre foi muito regrada. “Como ficávamos o tempo todo em casa, não tinha mais muita noção do tempo. E passei a comer risotos, massas e doces durante a semana, coisa que não era acostuada a fazer. Acho que muita gente passou por isso”.

Logo se deu conta que não só poderia voltar a sua rotina saudável na cozinha, como também poderia ajudar seus seguidores a comerem bem, de forma saudável. No dia 3 de agosto, 19h, a chef irá fazer uma live para falar sobre esse assunto e ensinar algumas receitas em seu Instagram (@maisacamposlevy).

Maísa ficou conhecida após vencer o primeiro reality gastronômico do Brasil, a 1ª edição do Cozinheiros em Ação, no GNT. Depois, aprimorou seus estudos na França, no Le Cordon Bleu.

Atualmente, a chef está à frente da CASA 147, de comidas “para levar”, e do Casa Solidária, projeto social



Aproveitamento total dos ingredientes na sopa creme de talos com brócolis e cogumelos e praticidade nos legumes assados com especiarias



FOTOS DIVULGAÇÃO

que arrecada e faz doações de cestas básicas.

Anote as dicas da chef:

1. ABUSE DE GRÃO

Inclua diferentes tipos de arroz e outras leguminosas no cardápio. Arroz vermelho, cateto, negro são opções saudáveis que, além de dar uma cara diferente para o menu, possuem maior potencial nutritivo. Já o grão-

de-bico, lentilha, feijão fradinho, feijão branco, feijão azuki são leguminosas que podem substituir o feijão carioca. Panela de pressão é aliada.

2. APOSTE NAS ERVAS

Quando for grelhar uma proteína, adicione louro e tomilho à gordura. Basta aquecer azeite e manteiga e adicionar uma folha de lou-

ro e dois ramos de tomilho à panela. Ervas liberam óleos essenciais e trazem mais valor nutricional.

3. VINAGRETES DE LEGUMES

São ideais para regar a salada de folhas. Você pode usar cenoura, abobrinha, repolho, rabanete. Em pequenos cubinhos ou finas fatias. Misture os legumes com suco de limão, azeite,

salsa e pimenta e faça vinagrete. A salada de folhas fica ainda mais saudável com a vitamina C do limão.

4. FAÇA SOPA COM O QUE SOBROU

Antes de fazer a compra de hortifruti semanal, verifique tudo que sobrou da última compra em sua geladeira: junte estes legumes e prepare um creme. Caso seja muita quantidade, congele.

5. SUCOS INUSITADOS

Inhame e salsão ficam incríveis nos sucos. O inhame é um super alimento e costuma bater sucos diariamente com ele. Uma receita saudável e refrescante leva 1 inhame pequeno descascado, polpa de dois maracujás, 1 colher de sobremesa de gengibre, 1 xícara de chá de folhas de hortelã e mel para adoçar. Para imunidade.

6. TUBÉRCULOS COM ESPECIARIAS

Para os tubérculos no geral (beterraba, batata doce, mandioquinha, cenoura), indico que você asse ao invés de cozinhar no vapor. Adicione especiarias ao preparo. Se for orgânico, asse com casca, basta lavar bem antes. Corte e disponha em uma assadeira. Adicione azeite, louro e tomilho. Polvilhe páprica e curry, sal e pimenta. Junte dentes de alho amassados com casca. Cubra com alumínio e leve ao forno até que estejam macios.

7. CONGELE VEGETAIS

Para congelar, vegetais demandam branqueamento. Prepare uma panela com água fervente. Adicione sal à água (uma quantidade razoável). Solte as folhas de espinafre dos talos. Coloque por 30 segundos em água fervente e, em seguida, na água gelada. Escorra o excesso, apertando com as mãos e congele. Para o brócolis, faça o mesmo, mas cozinhe por 2 minutos. Use talos e folhas em farofa ou tortas.



Meca santista é um dos pratos especiais, individual ou família

Estação-Bistrô reabre com cardápio de delivery

DA REDAÇÃO

O Estação-Bistrô restaurante-escola, que emprega e treina jovens em situação de vulnerabilidade social, estava fechado desde o início da pandemia, mas volta a funcionar com delivery na próxima quarta-feira.

Os pedidos poderão ser retirados no restaurante (Largo Marquês de Monte

Alegre, Valongo) ou pedidos via WhatsApp 3219-3494, IFood ou GoomerGo. O chef Júnior Monteiro e instrutores criaram um menu e eles é que irão preparar tudo, já que as aulas no local estão suspensas.

As opções da Sugestão do Chef são Picadinho à carioca, Peito de frango grelhado, Peixe à milanesa e Ome-

lete - pratos individuais, com arroz, feijão, legumes sautés e farofa, a R\$ 40, retirada no local. No delivery, pode haver taxa.

Como pratos Especiais, estão Frango crocante com risoto de queijo e barbecue de banana (R\$ 51), Mignon ao glacê com risoto de cogumelos (R\$ 71), Meca santista (R\$ 62). Os pratos Famí-

lia servem três pessoas: Frango à parmegiana com arroz e fritas (R\$ 131); mignon à parmegiana com arroz e fritas (R\$ 161); Costelinha suína ao barbecue, arroz, fritas e onion rings (R\$ 120); Peixe à milanesa ao bisque de camarão, arroz e legumes, e Meca santista (ambos a R\$ 141).