

Casal de refugiados sírios abre restaurante no Clube XV

Damasco 013 tem especialidades árabes também por delivery e faz jantares e eventos

FERNANDA LOPES
EDITORA

Um pedacinho da Síria em Santos. Assim é o Damasco 013, restaurante do casal de refugiados sírios, Salam Alzubedi e Ola Barade. Ele, especialista em Tecnologia da Informação (TI) e professor de inglês, e ela, bioquímica, decidiram comercializar suas especialidades culinárias após amigos elogiarem e incentivarem o negócio.

“Começamos a fazer eventos, mas veio a pandemia e paralisou tudo. Depois, retomamos com o delivery”, diz Salam. Agora, estão com um espaço dentro do Clube XV, em Santos, aberto ao público em geral.

No momento, o local funciona como lanchonete, com especialidades como esfihas de carne, frango catupiry, espinafre com uvas pasas, ricota com azeitona e tomate seco (R\$ 6,50), cuja massa é levinha e os recheios caprichados; quibe

frito bem sequinho (R\$ 4), beirutes (a partir de R\$ 28), doces árabes (R\$ 7) etc.

Provee a Muhammara, pasta de pimentão com nozes, que é deliciosa (R\$ 16,25/250g), assim como o homus (R\$ 16,25/250g), o babaganuche (R\$ 16,25/250g) ou a coalhada seca (R\$ 16,25/250g), que são bem autênticas.

É possível também encomendar pratos como arroz marroquino (R\$ 15/250g), arroz com lentilhas (R\$ 15/250g), o diferente arroz de Damasco, que tem legumes e açúcar (R\$ 16,25/250g), charutinho em folha de uva (R\$ 15/250g) kafta (R\$ 18,75/250g), quibe cru (R\$ 18,75/250g), tabule (10/250g). “Em breve, teremos almoço e jantar no Clube XV”, explica Salam. Eles também fazem eventos e aceitam encomendas.

SERVIÇO: AV. WASHINGTON LUIZ, 565, 4º ANDAR, ABRE DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 10H ÀS 21 HORAS E DOMINGO, DAS 10H ÀS 17 HORAS. DELIVERY PELO WHATSAPP 99609-9494.



Pastas, tabule, quibes, esfihas, charutinho e outras delícias do oriente



MÃO AMIGA NA VINDA A SANTOS

Encontrar uma porta aberta em Santos mudou o destino do casal. Quando a guerra destruiu sonhos de futuro na Síria, eles decidiram que o melhor seria encontrar uma maneira de sair do país. “Vimos que recebendo refugiados e lembrei que um dos meus alunos de inglês on-line era brasileiro”, conta Salam. O aluno era o médico santista Marcio Aurélio Soares, que ajudou Salam na sua mudança, abrigo-o em sua casa na Vila Belmiro. “Ele combinou de me buscar no aeroporto, mas quando eu desci do avião, foi como um despertar. Pensei: estou em um país estranho, sozinho, sem falar a língua e sem emprego”. Mas deu tudo certo. O médico estava à sua espera e o ajudou até que

conseguisse um trabalho e pudesse se manter sozinho. O emprego também veio por meio de uma mão amiga. Dessa vez do contrêrrâneo de Damasco, Elias Bakhos, fundador do Restaurante Beduíno. “Ele conhece muita gente aqui e me indicou para uma vaga. Eu nem falava português, mas passei na entrevista em inglês e até hoje estou na mesma empresa, na área de TI”. Assim, Salam pôde trazer a esposa Ola e, hoje, já vieram também irmãos dela e dele, com os cônjuges. “Estivemos na Síria ano passado, mas não víamos a hora de voltar. Já nos sentimos em casa em Santos, que é a terra natal da nossa filha, Julia, nascida aqui”, reflete Salam.



Além de pães, tem doces, tortas, patês, sanduíches, bolos, pizzas etc

Padaria sem glúten é novidade no Gonzaga

O Empório Homeofórmula, uma referência em alimentos para dietas restritivas e saudáveis, inaugurou a primeira padaria sem glúten de Santos. Nascido de um antigo sonho da farmacêutica Simone Parisi Sandall, o espaço, no Gonzaga, traz alimentos sem glúten e sem leite. Um achado para celíacos, veganos, diabéticos, pessoas alérgicas ou simplesmente quem está à procura de uma dieta diferenciada.

Além de pães, o local pro-

duz em sua cozinha livre de glúten, doces, salgados, tortas, tostadas, patês, sanduíches, bolos e ainda pizzas e pratos prontos congelados. Há versões low carb, sem açúcar, veganas e sem lactose. O glúten é uma proteína presente naturalmente em muitos cereais, como o trigo, o centeio e a cevada e que pode ser perigosa, mesmo em quantidade ínfima, à saúde de pessoas intolerantes. Por isso, o alimento sem glúten deve ser produzido

em um ambiente totalmente isento da proteína. “Fornecemos para hotéis da região e até mesmo navios de cruzeiro, por conta do nosso diferencial”.

Para quem quiser comer local, pode pedir para acompanhar sucos, cafezinho e bebidas especiais, como a Istambul (café, leite de amêndoas, tâmaras, tahine, baunilha e sal do Himalaia, R\$ 13,80, foto).

As fornadas de pães saem diariamente, com sabores variados, como o brioche

integral (R\$ 21,30), o pão de forma low carb (R\$ 31,90), o pão francês (R\$ 10, 60) e o pão de castanha-do-pará (R\$ 26,70), assim como bolos.

Para quem está querendo cortar calorias, há doces sem açúcar ou low carb: brigadeiro (R\$ 12), Banoffee (R\$ 11,90), tortinha de limão (R\$ 10,90) entre outros. Tem ainda salgados como fatia de quiche (R\$ 12,90), empadinha de frango (R\$ 15) ou esfiha de carne (R\$ 8,50).

RUA TOLENTINO FILGUEIRAS, 149, GONZAGA, FUNÇÃO DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 9 ÀS 19 HORAS. E AOS SÁBADOS, DAS 9 ÀS 18 HORAS. DELIVERY, PARA BAIXADA SANTISTA E CAPITAL PAULISTA, PELO 97422-8912.

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Vinhos para fazer bonito no Natal

Santé! O Natal chegou e com ele a esperança de renovação, de comemorar o nascimento de Jesus com mesa farta e um bom vinho.

Selecione algumas etiquetas com um ótimo custo prazer, dicas de vinhos de qualidade para abrihantar a reunião com os amigos e a ceia de Natal.

Da linha I Heart Wine, lançada pelo grupo Henkell-Freixenet, eu indico o branco Chardonnay e o tinto da uva Shiraz. Procedentes da Espanha, são vinhos fáceis e prontos para beber, harmonizam com entradas e pratos complicados e são acessíveis ao bolso. Também para entradas e pratos leves recomendo o Zapa, rótulo mendocino da uva Viognier, uva pouco procurada, mas de uma intensidade gustativa exuberante. Um vinho coringa, em qualquer ocasião é o rosé. Indico o brasileiro Sinais, da Don Guerino. Um vinho seco com ares de provence, faz bonito na imensa diversidade dos

pratos natalinos.

Tintos de corpo médio agradam bastante com o nosso clima quente. O Perez Cruz Reserva Cabernet Sauvignon é de uma vinícola familiar chilena, que elabora vinhos com a identidade do Maipo Alto, no Chile. É um Cabernet de alta qualidade, combina perfeitamente com os assados das festas. Escolhi também um tinto do Dão, o Quinta do Correo, da Quinta dos Roques, uma das vinícolas protagonistas da evolução e qualidade dos vinhos dessa região. É pontuado por Jancis Robinson, uma das mais renomadas críticas de vinho.

Renovo meus votos para que nesta celebração mundial, elevemos nossos pensamentos para um Natal repleto de energias do bem e saúde para a humanidade.

Na próxima semana indicarei espumantes para o tilintar de brindes no Ano Novo. Até lá!

momentodivino@atribuna.com.br

PROVEI E INDICO



I Heart Wines Chardonnay, ES
Uva: Chardonnay (12ºGL)
Cor: amarelo palha brilhante
Nariz: limão, maçã, abacaxi
Boca: meio seco, frutado, cítrico, fresco, leve e fácil de beber
Harmoniza: entradinhas, peixes, risotos, massas, pizzas, queijos
Preço: R\$ 49,90 no www.freixenet.com.br (entrega rápida)



Zapa Viognier 2020, Mendoza, AR
Uva: Viognier (13,5ºGL)
Nariz: frutas cítricas, pêssego, toque floral
Boca: seco, acidez equilibrada com corpo médio e muito frescor
Harmoniza: peixes, frutos do mar, molhos cítricos e ervas aromáticas, massas, comidas agridoces e picantes
Preço: R\$ 54,90 no Marcelo Laticínios WhatsApp 997660838



Don Guerino Rosé Malbec 2020, alto Feliz, Serra Gaúcha
Uva: Malbec (12,5ºGL)
Cor: rosa salmão claro e brilhante
Nariz: floral, cereja, morango
Boca: seco, ótima acidez, corpo médio, fresco, final de boca longo
Harmoniza: sushis, pizzas, frutos do mar, carnes leves, risotos e massas
Preço: R\$ 56,00 no www.donguerino.com.br e empórios



I Heart Wines Shiraz, ES
Uva: Shiraz (13ºGL)
Cor: rubi com nuances violeta
Nariz: frutas vermelhas e negras, especiarias
Boca: meio seco, equilibra corpo médio e bons taninos, fácil de beber
Harmoniza: carnes brancas e vermelhas, pizzas, pratos com funghi
Preço: R\$ 49,90 no www.freixenet.com.br (entrega rápida)



Perez Cruz Reserva C. Sauvignon, Maipo, 2018
Uva: 94% Cabernet Sauvignon 6% outras (13,5º GL)
Cor: rubi brilhante
Nariz: pimenta, fruta vermelha, ervas, baunilha e chocolate
Boca: seco, boa acidez, taninos macios, longo
Harmoniza: assados, carnes, cordeiro, cogumelos, queijos maturados
Preço: R\$ 89,90 no Marcelo Laticínios



Quinta dos Roques, Quinta do Correo 2017, Dão
Uva: Jaen, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Afroucheiro
Cor: rubi intenso e brilhante (13,2º GL)
Nariz: violeta, fruta vermelha, ervas, hortelã, especiarias
Boca: seco, aromas em boca, boa acidez, sedoso, longo
Harmoniza: aves, carne, queijos, pizzas
Preço: R\$ 69,80 Enoteca Decanter Santos tel 2104-7555