

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES EDITORA

# BAO,

o pão que está na moda

Fofinho, leve e feito no vapor, ele é perfeito com recheios suculentos

Provavelmente você já viu esse pãozinho em filmes como na animação Kung Fu Panda, na qual é a comida preferida do protagonista. Inclusive, no curta-metragem da Pixar, vencedor do Oscar de 2018, ele é o personagem principal. Estou falando do bao, ou bun, como se fala no Ocidente, esse pão que caiu no gosto de chefs e de comensais. Branquinho, meio pálido, à primeira vista pode parecer sem graça, mas basta a primeira mordida para perceber suas qualidades. Ele é muito fofinho e também é como uma esponja que suga os sabores dos seus recheios, por isso fica perfeito em sanduíches ou como um bolinho recheado.

Apesar da origem chinesa, foi um descendente de coreanos que popularizou o bao no mundo ocidental. O chef David Chang, que estrela o seriado Ugly Delicious, da Netflix, usou a massa fofa e levemente adocicada para criar um dos pratos que ajudou o seu restaurante Momofuku a se tornar uma sensação. O Momofuku Pork Bun é composto por um bao aberto, recheado com barriga de porco, pepino, cebolinha e uma fina camada de molho agri-doce.

Em Santos, o chef Dario Costa tem o bao no cardápio do Madé, em uma versão bem caíçara, com cará na massa no lugar de parte da farinha e um recheio delicioso de bagre defumado, maionese de wakame (alga) e kimchi (fermentado de vegetais) que une todos os sabores e é absorvido, na medida certa, pelo pãozinho. O preço é de R\$ 34.

O China in Box de Santos tem o bao na versão recheada de frango, como bolinho, mas em breve ainda oferecerá sanduíche. Sai R\$ 7,90 a unidade. No vapor, ele é muito leve.

A história do bao é cheia de mistérios e misticismo. Diz a lenda que, no século 3, o lendário comandante Zhuge Liang estava levando o seu exército de volta para casa, após uma difícil batalha. Mas, no meio do caminho, ele encontrou um rio violento, que pedia um sacrifício de 50 homens para deixar os outros passarem.

O general, então, preocupado com a vida dos seus soldados exaustos, pediu para que os cozinheiros fizessem 50 bolinhos recheados de carne, moldados para parecer uma cabeça humana. Nascia assim o bao, que foi do sacrifício para os deuses do rio às entradas dos banquetes chineses.

+  
+  
+  
+

**RECEITA**  
DO BAO TRADICIONAL  
VOCÊ ENCONTRA NO  
NOSSO SITE. ACESSE  
PELO QR CODE ABAIXO!



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

No Madé, o pãozinho asiático ganha ares caíçaras com adição de cará na massa e recheio de peixe defumado



No China in Box, o bao é recheado como um bolinho, igual ao preferido do protagonista de Kung Fu Panda



ALEXSANDER FERRAZ

Polvo com arroz cremoso de camarão e legumes assados (R\$ 169, para 2)

\*\*\*\*\*

## Do trivial ao requintado com toque de chef

O chef Helio Marques, que tem no currículo cozinhas como a do Fasano, está de casa nova: abriu seu próprio restaurante na cidade da infância, São Vicente. O nome é uma homenagem a um dos restaurantes em que trabalhava: o Lyon.

O cardápio vai desde comidinha do dia a dia, com preços que começam em R\$ 14,99, até pratos autorais e mais requintados, como a Feijuçara, um sucesso aos domingos. Ela tem feijão-branco, molho pomodoro italiano com frutos do mar e acompanha arroz de açafrão, escarola no alho e vinagrete de marisco. De entrada, casquinha de siri (R\$ 199). No domingo, outro sucesso é o caranguejo (R\$ 12), lembrando os bons tempos do restaurante vicentino Boa Vista. Para quem prefere carne, a dica é a picanha grelhada com arroz biro-biro e fritas (R\$ 239 inteira e R\$ 173 meia-porção).

O cardápio executivo do almoço traz pratos caprichados e com toque de chef, ao preço de R\$ 14,99. Entre eles: Calabresa da Casa (ca-

labresa acebolada com cebola roxa, creme azedo com pesto, arroz, feijão cremoso e rústica da casa); Pescada da Época (pescada à milanesa com arroz, vinagrete e farofa); Churrasco de Frango (churrasco de peito de frango com cebola, arroz, feijão cremoso e rústicas da casa).

Há ainda outras especialidades italianas, a cozinha que Hélio domina como poucos: linguine com ragu de costela e pesto de rúcula (R\$ 32), espaguete com camarão e pesto (R\$ 42) e frango à parmegiana (R\$ 26). As quartas-feiras, a pedida é a feijuca tradicional (R\$ 30 individual e R\$ 100 para quatro pessoas).

A noite, a casa tem cardápio de bar, incluindo o Festival Lyon, com preço por pessoa de R\$ 39, terças e quartas, e uma seleção com sopas como de feijão com crisy de couve, caldo de batata com catupiry e porções como frango à passarinho e polenta frita.

SERVIÇO: FICA NA AV. PREFEITO JOSÉ MONTEIRO, 600, JARDIM INDEPENDÊNCIA, SÃO VICENTE. DELIVERY: 99170-6399. FUNCIONAMENTO: ALMOÇO, TODOS OS DIAS, DAS 11 ÀS 16 HORAS. JANTAR, TERÇA A SÁBADO, DAS 16 ÀS 24 HORAS.

## MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

# Chile, uma terra nobre

Santé! Sem dúvida, o Chile mantém sua hegemonia como líder no ranking de importação. Seus rótulos são destaque tanto nas prateleiras dos supermercados quanto nos empórios, adegas e enotecas do Brasil.

Eu conversei com Gonzalo Badilla, diretor regional da vinícola chilena TerraNoble, em visita a Santos. Fundada em 1993, tinha como premissa evidenciar a uva Merlot de seus vinhedos, porém em 1994 foi constatado pelo ampelógrafo francês Jean-Michel Boursiquot que a Merlot era confundida com a Carménère. E, desde então, a vinícola vem estudando e aperfeiçoando seus vinhos de Carménère, que se tornou a uva emblemática do Chile.

A vinícola localiza-se no Vale do Maule e o nome TerraNoble homenageia a majestade desses solos. Vinhos oriundos de terras nobres e sob influências distintas da Cordilheira dos Andes e Oceano Pacífico.

São 400 hectares de vinhedos nos Vales de Casablanca, Colchagua e Maule.

No Maule, o vinhedo La Higuera, de solo aluvial, sedimentar, de fertilidade média a baixa, cultivava Carménère, Merlot, Grenache, Carignan, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Em Colchagua, nos vinhedos Los Lingues e Los Cactus, solos de argila, areia e granito, boa

drenagem e baixa fertilidade, cultivam Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah, Petit Verdot, Pinot Noir, Tempranillo, Marselan, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Blanc.

Em Casablanca, vinhedo El Algarrobo, solos de argila e areia cultivam Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris (recentemente descoberta pois se confundia com a Pinot Blanc), Pinot Noir, Syrah e Tempranillo. Gonzalo me confidenciou que cultivam clones de Pinot Noir do Romanée Contie, quando em perfeitas condições, as usam no Gran Reserva.

A TerraNoble utiliza ovos de concreto para vinificação de brancos e tintos e também ânforas de cerâmica, além de barricas de 225 litros e foudres de 1.500 litros, ambas de carvalho francês, novas e usadas. Explica Gonzalo, acompanhando a tendência mundial de vinhos mais frutados e sutis.

Ele afirma que na TerraNoble a vinificação começa na própria vinha, motivo para alcançarem o certificado de sustentabilidade e o selo vegano. Para deixar um ambiente melhor para as futuras gerações, a vinícola obedece a rigorosos protocolos de manutenção dos vinhedos e da vinificação.

A TerraNoble foi a primeira vinícola chilena a trabalhar a Carménère de um modo realmente

+  
+  
+

## AGENDA

1º Vinu 2022 Vinhos do Chile Pequenas Produções - 30 vinícolas chilenas e seus enólogos  
**Dia:** 23 de agosto  
**Local:** Restaurante Praça São Lourenço  
**Ingressos:** no Sympla (<https://bit.ly/3c04n0l>)

sério. No portfólio, encontram-se as linhas CA1 e CA2, Carménères de dois vinhedos distintos de Colchagua. Elaboram também um vinho Laranja, na linha Disidente, que ainda não está no Brasil. E quem busca um vinho mais arrojado com a seleção das melhores castas do ano e predominância do Cabernet Sauvignon do Chile, produzem o Lahuen (água medicinal na língua aborígene), grande rótulo!

Eu provei e aprovei os lançamentos das novas safras, vinhos frescos e muito expressivos que refletem o pioneirismo e a nobreza do terroir chileno. E para quem quer degustar a verdadeira e deliciosa Carménère, eis aí ótimos exemplares.

Até a próxima taça!

MOMENTO DIVINO@ATRIBUNA.COM.BR @CLAUDIAENOCAMIGOS



CLAUDIA G. OLIVEIRA  
É SOMMELIÈRE

## PROVEI E INDICO



Terranoble Reserva Sauvignon Blanc 2021 - Valle de Casablanca, CL.  
■ O vinho permanece em inox sobre as lias (sur lies) por 3 meses  
**Uva:** Sauvignon Blanc  
**Cor:** amarelo-limão brilhante (12º GL)  
**Nariz:** frutas tropicais, maçã verde, maracujá e ervas  
**Boca:** seco, fresco, frutas em boca, muito saboroso e vivaz  
**Preço:** R\$ 93,50



Terranoble Reserva Carménère 2020 - Valle de Colchagua, CL.  
■ Amadurece por 5 meses, 70% inox, 30% barricas francesas usadas  
**Uva:** Carménère (13,5º GL)  
**Cor:** rubi pouco intenso, reflexos violáceos  
**Nariz:** intenso, ameixa, pimenta e especiarias  
**Boca:** seco, volumoso, ótima acidez, taninos maduros, equilibrado  
**Preço:** R\$ 93,50



Terranoble Gran Reserva Carménère 2018 - Valle del Maule, CL.  
■ Amadurece por 12 meses, 75% barricas francesas, 25% em foudres. Envelhece 6 meses em garrafa  
**Uva:** Carménère (14º GL)  
**Cor:** rubi profundo com reflexos violáceos  
**Nariz:** groselha negra, amora, tabaco e pimenta  
**Boca:** seco, intenso, taninos concentrados, equilibrado e longo  
**Preço:** R\$ 203,90



Terranoble Disidente Syrah Tempranillo 2017 D.O. Casablanca, CL.  
■ Amadurece por 14 meses, Tempranillo em ânforas, o Syrah em foudres. Envelhece por 12 meses em garrafa  
**Uva:** 90% Tempranillo e 10% Syrah (14º GL)  
**Cor:** rubi intenso e brilhante  
**Nariz:** frutas vermelhas, azeitonas, ervas frescas, defumada e especiarias  
**Boca:** seco, frutado, acidez envolvente, taninos macios, elegante e longo  
**Preço:** R\$ 300,90

TODOS OS VINHOS SÃO ENCONTRADOS NA ENOTECA DECANTER SANTOS OU NO [WWW.DECANTER.COM.BR](http://WWW.DECANTER.COM.BR)



Para fechar o mês, a Chef Camila Braga caprichou no cardápio, trazendo pratos de alta gastronomia e clássicos já consagrados. Aproveite para degustar os pratos mais elogiados do delivery! Nosso polvo com arroz negro e confit de tomates é sucesso absoluto entre nossos clientes, além do incrível Beef Wellington, que é um clássico da gastronomia. São tantas delícias que fica difícil escolher. Aguardamos seu pedido!

13 99148.9560

amarcozinhaautorai

## Cardápio Semanal

- Polvo especial da Chef, arroz negro, confit de tomate e palmito R\$ 40
- Beef Wellington R\$ 50  
*File mignon envolto de duxele de cogumelos, presunto Parma e massa folhada, acompanhado de massa fresca*
- Camarão Internacional R\$ 40  
*Camarões com arroz cremoso que leva creme de leite, requeijão, presunto e ervilhas, maçãricado com mussarela e finalizado com batata palha*
- Linguado a Belle meuniere R\$ 33  
*Molho de manteiga com alcapparas e champignon, acompanhado de batata sauté e arroz branco*
- Costela Suína ao molho barbecue, arroz branco e batata sauté R\$ 28

## 1º FESTIVAL DO CAMARÃO



### Confira as opções:

**ESTROGONOFE DE CAMARÃO** - Camarões ao molho especial com Catupiry e champignon. Acompanha arroz e batata canoa rústica.

**BOBÓ DE CAMARÃO** - Camarões ao creme de mandioca aromatizado com dendê, leite de coco, pimentões, cebola, tomate, coentro e salsa. Acompanha arroz e batata canoa rústica.

**CAMARÃO INTERNACIONAL** - Camarões misturados ao arroz cremoso c/ ervilhas, presunto, molho branco, gratinado com muçarela. Acompanha batata canoa rústica.

**QUIBEBE (Escondidinho)** - Camarões ao molho especial de tomates frescos e leite de coco, recobertos por catupiry e mousseline de abóboras amanteigada com parmesão. Acompanha arroz e batata canoa rústica.

**CHICLETE DE CAMARÃO** - Camarões refogados ao molho de queijos c/ tomate cereja e orégano. Acompanha arroz e batata canoa rústica.

RESERVAS & DELIVERY  
13 99785-3300

TODOS OS DIAS EXCETO AS QUINTAS POR TEMPO INDETERMINADO

PANQUECA DE CAMARÃO ..... \$ 45  
PEIXE DO DIA AO MOLHO DE CAMARÃO ..... \$ 65  
CAMARÃO GRELHADO AO TOMATE CONCASSE ..... \$ 55  
CAMARÃO GRELHADO AO MOLHO DE QUEIJO ..... \$ 55  
Todos acompanham arroz e batata canoa rústica.

RISOTO DE FRUTOS DO MAR ..... \$ 65  
RISOTO DE CAMARÃO C/ LULA AO PESTO ..... \$ 65  
RISOTO DE CAMARÃO C/ POLVO ..... \$ 65

SEQUÊNCIA DE CAMARÃO (SOMENTE MEDIANTE ENCOMENDA)  
16 camarões cinza empanados  
4 camarões pistola  
600g de 7 barbas ao alho e óleo  
300g de lulas  
400g filé de peixe crocante  
Acompanha maionese da casa, pirão de camarão, arroz e fritas

DELIVERY \$ 55  
SEXTA/FINAIS \$ 65

