BOA MESA

POR **FERNANDA LOPES** DA REDAÇÃO

O mais antigo de Santos faz 90 anos

Restaurante Almeida nasceu em plena Revolução Constitucionalista e mantém uma firme ligação afetiva com a Cidade

Constância na qualidade e firme ligação afetiva com a clientela e a Cidade. Esses são alguns dos fatores da fórmula que mantém em permanente ebulição o Restaurante Almeida, o mais antigo em funcionamento em Santos e que completa 90 anos. Essa verdadeira instituição santista foi inaugurada no turbulento ano de 1932, em pleno levante constitucionalista, que colocava São Paulo em embate armado contra o Governo Federal.

A Cidade passava por constantes mudanças urbanísticas, com criação de ruas para abrir caminho para os cada vez mais volumosos automóveis. Neste cenário nasceu o Almeida. Instalado no número 1 da Avenida Ana Costa, hoje tombado pelo patrimônio histórico, fica bem no coração da Vila Mathias, a ligação do Centro com a orla.

Foi fundado por Angelo Almeida, depois sendo comprado com Paulo Queija, em 1948, que ficou até 1978, quando se aposentou e passou o bastão a Jayme Muniz Pereira. Hoje, os três filhos de Jayme, já falecido, administram a casa. Marcelo, Marcio e Jayme mantêm o restaurante unindo a tradição com a renovação. Marcelo é aquele que está sempre no balcão ou de mesa em mesa, seguindo a cartilha dos antigos donos, de atendimento à moda antiga, nada de impessoalidade. Os garçons são os mesmos há anos.

Referência em qualidade e serviço, o Almeida é uma embaixada da clássica gastronomia santista: cardápio enorme, com literalmente centenas de opções, todas servidas em pratos fartos, para compartilhar e comer como se não houvesse amanhã.

Por suas mesas, já passaram uma infinidade de artistas, políticos e jogadores de futebol. Afinal, a casa nunca fechava. Tinha até o slogan 'o complemento perfeito do seu programa'. Afinal, o término de qualquer balada era o Almeida, que ficava aberto 24 horas. Pertinho do Teatro Municipal, recebia todos os artistas que ali se apresentavam. Muitos ficaram amigos. Djavan queria abrir uma filial do Almeida no Rio de Janeiro e Frejat virou cliente assíduo.

Vários governadores paulistas almoçaram ali, assim como todos os prefeitos que passaram pelo Palácio José Bonifácio. Por ser um lugar discreto, sem janelas para a rua e com mesinhas bem escondidas, dizem que ali foram feitas muitas negociações do Santos, até mesmo a famosa transferência de Neymar para o Barcelona.

Da movimentada cozinha, os campeões de popularidade são a Meca Santista (R$ 294, para 4 pessoas), o Filé à Parmegiana e o Filé à Daniel (R$ 272, para 3 a 4 pessoas), que tem molho ao vinho com alho e batata palha cortada à mão – ali, industrializados não entram. Mas, as especialidades brasileiras, daquelas cada vez mais raras, têm clientes fiéis. Estamos falando da rabada (R$ 143, às quintas), dobradinha (R$ 100, às terças), língua e até canja (R$ 33).

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

Os irmãos Marcelo (no alto), Marcio e Jayme administram o negócio que foi do pai deles, Jayme Muniz Pereira

Homenagem na Câmara

Na próxima quarta-feira, a Câmara de Santos faz uma sessão solene para entrega de placa em comemoração aos 90 anos do Almeida. O vereador Fabrício Cardoso (Pode) é o autor do projeto. São esperados na noite os filhos e netos dos antigos e do atual proprietário do restaurante mais antigo da Cidade em funcionamento.

PRATO DE ANIVERSÁRIO

Mesmo mantendo a tradição, o Almeida também se renova. Recentemente, foi reformado na parte interna, modernizando o ambiente, porém mantendo seu caráter clássico. No cardápio, foram incluídos pratos individuais e mais novidades, como a criação feita em comemoração ao aniversário, que entrará no menu fixo: a Pescada 90 Anos (R$ 79, individual), que tem um lombo de peixe alto, com musseline de banana-da-terra, tomates confitados, rúcula e um molho à base de tamarindo e vinho branco, que confere acidez na medida certa. Será servido somente às sextas-feiras, no almoço executivo.

MAIS DE MEIO SÉCULO DE SALÃO

José Gileno do Nascimento é seu nome de batismo. Porém, no Almeida, ele é carinhosamente chamado por todos de Castelinho. Não há cliente que não o conheça. Afinal, ele trabalha como garçom da casa há 55 anos. "Não houve um só prefeito desde que estou aqui que não atendi. Mesmo Esmeraldo Tarquínio, eleito e que não pôde assumir, foi servido por mim", conta Castelinho, memória viva da Cidade. Ele também atendeu famosos como Silvio Caldas, Nelson Gonçalves, Lima Duarte e muitos outros.

FILÉ-MIGNON À DANIEL

Ingredientes

600 g de filé-mignon; 1 colher (sopa) de azeite; 3 dentes de alho picadinhos; 1/2 cebola picada; 3 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubinhos; 50 ml de caldo de carne; 50 ml de molho inglês; 30 ml de vinho Izidro branco seco e sal a gosto.

Preparo

Doure o alho e a cebola picadinhos no azeite. Junte os tomates em fogo baixo. Junte o caldo de carne, o molho inglês e o vinho e deixe reduzir até engrossar. Acerte o sal ao final. Tempere os bifes com sal e grelhe-os em frigideira antiaderente bem quente, no ponto desejado, e sirva com o molho por cima. Acompanhe com batata palha e arroz branco.

Rendimento

3 porções.

MOMENTO DIVINO

POR **CLAUDIA G. OLIVEIRA** COLABORADORA

Vinhos para o dia a dia até R$ 50,00

Santé! É muito comum me pedirem indicações de vinhos mais acessíveis para o dia a dia, rótulos com bom preço e qualidade. Confesso que o mercado oferece uma quantidade infinita de vinhos baratos, e que muitas vezes nos decepcionam.

Uma ótima dica para comprar um bom vinho é ler o contrarrótulo. São ótimas informações do vinho e seu produtor. Comumente, grandes produtores têm linhas de entrada, e são sempre mais em conta do que o vinho principal. Por esse motivo, você, que acompanha a minha coluna, anote o nome do vinho que gostou e guarde o nome do produtor, para ter base na próxima compra.

Outro fator importante é ter atenção à safra. Os vinhos mais acessíveis são aqueles já prontos para beber, então na etiqueta a safra descrita deve ser atual, podendo oscilar de 2 a 3 anos, no máximo. Nas grandes promoções, nos outlets, muitas vezes são oferecidos vinhos de safras antigas com ótimos preços, mas atenção: pode acontecer do vinho não estar em condições, que já tenha perdido aroma e sabor, ou estar oxidado ou até avinagrado. Eu disse pode acontecer, não é regra. A tecnologia empregada na indústria do vinho, hoje, segue as regras do processo de vinificação saudáveis ao líquido, entretanto ao se tratar de vinhos mais simples, é bom ter cautela!

Eu pesquisei e comprei alguns rótulos (num total de 18 unidades) com valor de até R$ 50,00 e trago para vocês os que eu aprovei para indicar aqui. São vinhos encontrados nos supermercados, lojas especializadas e enotecas de Santos.

Desfrutem e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE

PROVEI E INDICO

Finca Las Moras Intis Sauvignon Blanc 2021, Mendoza, AR
Uva: Sauvignon Blanc (13,5º GL)
Cor: amarelo limão, reflexos verdeais
Nariz: maracujá, maçã verde, toque herbáceo
Boca: seco, frutado, leve e refrescante
Preço: R$ 44,90 no Villa Borghese e Enoteca Decanter

L F Edwards Valle Hermoso Rosé 2021, Vale Central, CL
Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot
Cor: salmão brilhante (12º GL)
Nariz: framboesa, cereja
Boca: seco, boa acidez e corpo leve, saboroso
Preço: R$ 44,90 no Laticínio Marcelo

Club de Sommeliers Merlot 2021, V Central, CL
Uva: Merlot (13ºGL)
Cor: rubi violáceo média intensidade
Nariz: morango, azeitona preta
Boca: seco, frutado, leve, acidez média, taninos delicados, fresco
Preço: R$ 38,99 no Pão de Açúcar

(Peñaflor) Cepas Privadas Malbec 2021, Mendoza, AR
Uva: malbec (12,5ºGL)
Cor: rubi intenso e brilhante
Nariz: ameixa e amora maduras, toque de cassis e especiarias
Boca: seco, ótima acidez, corpo médio+, taninos macios, longo e elegante
Preço: R$ 39,90 no Laticínio Marcelo

Santa Rita 3 Medalhas C. Sauvignon 2021 V Central CL
Uva: Cabernet Sauvignon (13º GL)
Cor: rubi com violáceo, pouco intensidade
Nariz: frutas vermelhas, algo de pimenta
Boca: seco, acidez boa, corpo médio +, taninos firmes
Preço: R$ 39,99 no Pão de Açúcar

Ermelinda Freitas Vinha do Fava Bco 2020, Fernando Pó, PT
Uva: Fernão Pires (12,5º GL)
Cor: amarelo brilhante
Nariz: herbáceo, melão, algo floral
Boca: seco, acidez média, corpo médio, amargor agradável final de boca
Preço: R$ 49,90 no Laticínio Marcelo

L F Edwards Don Cayetano Pinot Noir 2021, V Central, CL
(3 meses em carvalho)
Uva: Pinot Noir (12,5º GL)
Cor: rubi com violáceo, leve e brilhante
Nariz: morango e framboesa, toque de especiarias
Boca: seco, acidez e corpo médios, taninos leves, fresco
Preço: R$ 44,90 no Laticínio Marcelo

Finca Las Moras Intis Malbec 2021, Mendoza, AR
Uva: Malbec (12,5ºGL)
Cor: rubi com violáceo média intensidade
Nariz: ameixa madura e especiarias
Boca: seco, frutado, corpo médio, taninos redondos, fresco
Preço: R$ 44,90 no Villa Borghese e Enoteca Decanter

Bodegas Luzón Condessa Luna 2020, Jumilla ES
Uva: Garnacha, Monastrel, Tempranillo (13,5º GL)
Cor: rubi leve intensidade brilhante
Nariz: groselha, ameixa madura, toque defumado
Boca: seco, acidez e corpo médios, taninos macios, equilibrado
Preço: R$ 49,90 no Laticínio Marcelo

Aurora Reserva Tannat 2020 V Vinhedos BR
(10 meses em carvalho)
Uva: Tannat (13º GL)
Cor: rubi boa intensidade, brilhante
Nariz: frutas negras maduras, especiarias, café tostado
Boca: seco, boa acidez, corpo médio +, taninos macios, longo
Preço: R$ 49,99 no Pão de Açúcar