BOA MESA

POR **FERNANDA LOPES** DA REDAÇÃO

Hamburgueria faz festa de 5 anos

Credenciado com o título de melhor hambúrguer do Brasil, no programa *Mais Você*, de Ana Maria Braga, o Camemburguer é o carro-chefe do menu da Seven Kings, que completa cinco anos neste mês, com números impressionantes. Desde a inauguração, a unidade de Santos já comercializou 286.554 sanduíches, sendo 60.237 Camemburguers. Vale lembrar que a receita vencedora leva hambúrguer, camembert empanado, candy bacon e maionese verde, no pão de cará (R$ 52,07 o humilde e R$ 63,07 o original). Assinantes do Clube *A Tribuna* têm 20% de desconto no menu da hamburgueria, de terça a sexta. Marcando o aniversário, será lançada, dia 22, a versão deluxe, com panceta caramelizada com Mapple Syrup e maionese trufada (R$ 58,07 e R$ 69,07).

Além do sanduíche premiado, a hamburgueria santista tem outro atrativo: a temática medieval e de fantasia, com todos os hambúrgueres com nomes de reis inspirados em jogos de RPG – o Camemburguer chama-se Rei Carlos Magno, por exemplo.

"Desde 2006, gravo o podcast NerdCast. O público do meu canal no YouTube, em sua maioria, veio dessa audiência e, assim como eu, eles gostam de história, da literatura de fantasia, de *Dungeons & Dragons*, de outros jogos de RPG, essas coisas. Daí tive a ideia de usar essa temática para a hamburgueria em 2017", conta Fernando Russell, criador do Camemburguer e um dos sócios da Seven Kings, juntamente com Felipe Prieto e Rodrigo Seirafe.

O hambúrguer exclusivo da Seven Kings é produzido a partir de um blend especial de carnes, de gado certificado. Além dos "reis", que compõem o cardápio principal, as opções também incluem receitas temporárias, que reforçam a inspiração medieval da casa, tradicionalmente inspirada em monarcas, efemérides e civilizações antigas. Anote uma das receitas do menu, que está logo abaixo.

Para comemorar a data, a casa estará com combo especial de aniversário, de 22 a 27 de novembro. Quem pedir um Camemburguer (em três versões) mais bebida, porção e sobremesa, ganha uma camiseta da marca. Também será realizado um evento especial com palestras, cerveja à vontade, música e, claro, hambúrguer.

SERVIÇO: A SEVEN KINGS FICA NA RUA LOBO VIANA, 22, BOQUEIRÃO, EM SANTOS. FUNCIONA DE TERÇA A QUINTA-FEIRA, DAS 12H ÀS 23H; SEXTAS E SÁBADOS, DAS 12H À 0H; E DOMINGOS, DAS 17H ÀS 23H.

ALEXSANDER FERRAZ

Combo comemorativo, nova versão de melhor hambúrguer do Brasil e evento marcam o mês de aniversário. Anote também uma receita do menu da casa

DIA ESPECIAL

26 de novembro
Horário: das 12h às 18h
Local: Rua Lobo Viana, 22, Boqueirão
Ingresso: R$ 350 a venda pelo Sympla
Programação: Palestra de Esgrima Histórica. Show de música folk medieval.
Menu do evento: 1 hambúrguer exclusivo da data; cerveja e chope da EverBrew à vontade; batata frita da casa e refrigerante à vontade.

HAMBÚRGUER REI ROBERT DE BRUCE

Blend do hambúrguer
O mais importante é o percentual de gordura. Para preparo em chapa ou frigideira, o blend deve ter 20% de gordura. Se o burger for feito na churrasqueira ou broiler, o percentual de gordura da mistura deve ser de 25%.
Boas carnes para serem usadas: fraldinha, acém, peito bovino e paleta.

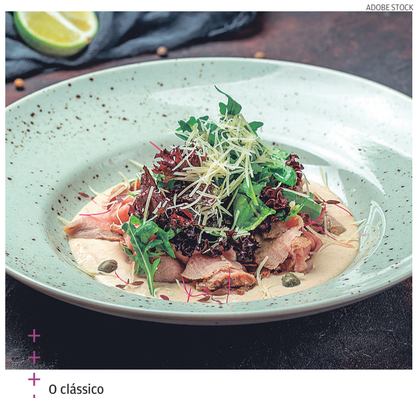
Ingredientes
Cebola caramelizada com uísque e barbecue: 2 cebolas roxas; 25 ml de molho shoyu; 25 ml de uísque escocês; 15 ml de molho barbecue. **Montagem:** 1 pão para hambúrguer; 1 hambúrguer de 180g (siga a dica acima); 1 fatia grossa de queijo cheddar.

Preparo
Cebola caramelizada: em uma frigideira sobre fogo baixo, aqueça um fio de azeite e adicione as cebolas roxas cortadas em cubinhos. Vá mexendo até murchar bem e ficar tudo macio; quando estiver no ponto, adicione molho shoyu, deixe caramelizar, acrescente o uísque e deixe a cebola incorporar todo o líquido. Desligue o fogo e ponha o molho barbecue, mexa bem até a cebola toda ficar uniforme.
Montagem: grelhe o hambúrguer em alta temperatura, levando o disco de carne ainda gelado para chapa. Quando começar a formar líquido na parte de cima, salgue a gosto. Um pouco de pimenta-do-reino moída na hora também pode ser usada. Vire o hambúrguer, adicione o queijo cheddar e abafe para derreter. Retire o burger para um prato ou tábua e deixe descansar por 2 minutos. Enquanto a carne descansa, toste o pão de hambúrguer com um pouco de manteiga numa frigideira em fogo baixo. Coloque o burger com queijo sobre a base do pão, cubra o cheddar com a cebola caramelizada e feche com a coroa do pão.

DIVULGAÇÃO

Camp Rio Branco ganha restaurante-escola

ADOBE STOCK



O clássico Vitello Tonnato é a entrada do menu do jantar beneficente

Na próxima quinta-feira, para celebrar os 18 anos do Camp Rio Branco, que atende mais de 3 mil adolescentes e jovens aprendizes, acontece o lançamento do Restaurante Escola – Sabores do Continente. Ele será mais uma oportunidade de qualificação profissional, agora no setor gastronômico.

Para lançar o projeto, será realizado um jantar beneficente, comandado pelos chefs Hélio Marques, do Lyon Restaurante, Danilo Rocha, do Cais Restaurante, e Felipe Schmidt, do El Balconcito. Os convites estão à venda e a renda será revertida para a manutenção do restaurante-escola. Sai a R$ 100.

O menu ítalo-brasileiro tem de entrada Vitello Tonnato (lâminas de vitelo sobre o molho de azeitonas com alcaparras e mix de folhas); como prato principal, risoto de vinho tinto com toscana artesanal, radicchio ao aroma de trufas negras e, de sobremesa, tiramissú.

Fundado em 17 de novembro de 2004, o Camp Rio Branco está localizado na Rua Tenente José dos Santos, 269, Jardim Rio Branco, na Área Continental de São Vicente. Atua nas políticas de educação e assistência social, atendendo crianças, adolescentes e jovens desde a Educação Infantil até sua integração ao mundo do trabalho.

O restaurante-escola começa a operar em janeiro e sua implantação está sendo coordenada pelo chef Hélio Marques. Mais informações e reservas de convites pelo telefone 3566-6813.

FESTIVAL CERVEJEIRO

Em sua nona edição, a Fest Tour da Everbrew traz no próximo sábado mais uma festa com três horas de chope da marca santista à vontade, mais petiscos, além da apresentação da banda Special Queen embalando o público com os maiores sucessos de Freddie Mercury. O evento acontece dentro da fábrica da cervejaria, que fica no Mercado Municipal de Santos (Praça Iguatemy Martins, s/nº), das 15 às 18 horas. Os ingressos, no segundo lote e com o valor de R$ 120, estão à venda na plataforma Sympla.

MOMENTO DIVINO

POR **CLAUDIA G. OLIVEIRA** COLABORADORA

Decanter apresenta seus rótulos

Santé! A Enoteca Decanter Santos voltou a promover seus eventos e escolheu a concessionária Comeri como local de apresentação de seus rótulos. Em meio aos automóveis, vários estandes com garrafas que variavam de R$ 80 a R$ 1.790 e foram apreciadas. Destaco os quitutes como risotos, pastas e queijos, além de finger foods, delicadamente preparados no local pelos chefs da Enoteca, que fizeram a diferença acompanhando os vinhos.

Já na entrada, os espumantes brasileiros da Cave Hermann como o Lírica Brut Rosé e o Lírica Crua (ambos R$ 106,90), este um vinho turvo, sem filtragem, que mantém a pureza e a essência das leveduras, dando boas-vindas a todos.

Um vinho que marcou muito a atenção foi o ícone de bodega argentina: Colomé Malbec Altura Máxima 2017 (R$ 1.688,90). Com vinhedos cultivados em Salta, numa região extrema, quase impenetrável, a 3.111 metros de altitude, dos mais altos do mundo. Esse Malbec traz a verdadeira expressão do seu terroir. Perfeito! Não à toa seu alto valor.

E entre outros, o branco Colomé Torrontés Estate 2021 (R$ 94,90) me agradou muito. De ótima intensidade olfativa: limão, ervas frescas, lichia e flor de laranjeira. Na boca é cremoso, fresco, final intenso e cítrico. Delicioso. Do Uruguai, a Bodega Bouza sempre se destaca, e o Bouza Tannat Parcela Única B6 2019 (R$ 518) demonstra que a uva Tannat representa o país. Com produção limitada, é muito aromático, macio e intenso.

O Château de Tracy apresentou o Pouilly Fumé Mademoiselle de T 2020 (R$ 301,90), um vinho branco de Sauvignon Blanc que tem muita fruta, mineralidade e complexidade. Show!

De Ribeira del Duero, Espanha, pudemos degustar os cobiçáveis vinhos da Bodegas Arzuaga, onde a casta Tempranillo é destaque e também denominada Tinto Fino e Cencibel (em La Mancha e Valdepeñas). Enfatizo o ícone Arzuaga Gran Reserva 2016 (R$ 1.797,00), 95% Tinto Fino ou Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon e Merlot. Com amadurecimento por 40 meses em barricas de carvalho, é um vinho encorpado, imponente, nervoso e complexo. E o Arzuaga Crianza 2019 (R$ 422), de Tempranillo, se faz um grande rótulo representante da vinícola.

O italianíssimo Pio Cesare Barolo Ornato 2018 (R$ 1.742) foi aclamado por todos que o provaram, sem dúvida um Nebbiolo profundo, complexo e elegante, de alta qualidade. Ainda o branco Pio Cesare L'Altro (R$ 340,90), da uva Chardonnay com um tantinho de Sauvignon Blanc, foi, sem dúvida, branco representativo da Denominação de Origem do Langue, Piemonte. L'Altro demonstra sua breve passagem em madeira com toques de baunilha, frutas e mineralidade. Um branco grandioso!

Da Sicília, Itália, a Feudo Maccari trouxe as uvas autóctones de seus vinhedos em alberello (arvoredo) Nero D'Avola e Grillo. Feudo Maccari Nero D'Avola Saia 2019 (R$ 291,90) e Feudo Maccari Grillo Olli 2020 (R$ 177,90) são vinhos peculiares.

Os produtores portugueses, como Domingos Alves de Sousa, Anselmo Mendes, Falua e José Maria da Fonseca, apresentaram suas linhas mundialmente conhecidas. Chamo a atenção para o Alves de Sousa Quinta do Vale da Raposa Reserva 2018 (R$ 139,90), vinho do Douro fácil de beber. Ainda o ícone Abandonado 2019 (R$ 1.253), vinhas antigas, foi aberto para nos regozijarmos com sua potência e expressão. O fortificado Alambre 20 Anos de José Maria da Fonseca (R$ 491,90) foi bastante disputado entre os presentes. Trata-se de um Moscatel de Setubal (18,5ºGL) com cor âmbar, aromas de caramelo, figo, tâmaras, laranja e mel; na boca, é doce, rico e longevo.

Fiz apenas uma compilação diante da diversidade de estilos que estava à disposição. O evento foi uma excelente oportunidade para degustarmos mais de 100 vinhos, alguns ícones e também outros mais simples (que cabem no bolso), dos grandes produtores do portfólio da Enoteca Decanter Santos.

No Instagram @claudiaeno amigos, você vê mais do evento.

A seguir, as minhas impressões de rótulos bem acessíveis.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

Luis Cañas Branco 2020, DOC Rioja, ES
Uvas: 85% Viura, 15% Malvasia (12,91˚GL)
Cor: amarelo limão, reflexos verdeais
Nariz: fruta branca, limão, toques de ervas e flores brancas
Boca: seco, leve, suculento, com acidez vibrante, prazeroso
Preço: R$ 95,10 na Enoteca Decanter Santos

Família Schroeder Saurus Pinot Noir, Neuquén, AR
(6 MESES DE AMADURECIMENTO - 70% INOX, 30% BARRICAS USADAS)
Uva: Pinot Noir (13,5º GL)
Cor: rubi média intensidade
Nariz: morango, framboesa, algo de baunilha e terra
Boca: seco, frutado, corpo leve, boa acidez e taninos macios
Preço: R$ 89 na Enoteca Decanter Santos

Sorin Terra Amata Rosé, Côtes de Provence, FR
Uva: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan, Rolle, Ungi Blanc
Cor: salmão brilhante (13ºGL)
Nariz: cascas cítricas, romã, toque floral e mineral
Boca: seco, delicado frescor, elegante. Autêntico Provence!
Preço: R$ 155,90 na Enoteca Decanter Santos

José M. da Fonseca Alambre 2017 Moscatel de Setubal, PT
(2 ANOS DE AMADURECIMENTO EM TONÉIS DE CARVALHO USADO)
Uva: Moscatel de Setubal (17,5º GL)
Cor: âmbar média intensidade e reflexos dourados
Nariz: casca de laranja, damasco, caramelo, toque resinoso
Boca: doce, ótima acidez, encorpado, untuoso, para meditar
Preço: R$ 163 na Enoteca Decanter Santos

CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE