

## Em ritmo de

## Copa

O torneio que começa hoje acontece no Catar. Para entrar no clima, anote receitas típicas

A Copa do Mundo do Catar começa hoje e, para ajudar a entrar no clima desse país árabe, trazemos algumas receitas para você preparar em casa e se deliciar.

Além dos sabores árabes, a culinária do Catar tem influência também indiana, já que a mão de obra local é basicamente oriunda da Índia. Essa cozinha promete boas experiências, e os condimentos não podem faltar nos pratos catarianos. Além disso, a carne de cordeiro, peixes e frutos do mar são muito consumidos no país.

Há algumas restrições por causa da religião. Muçumanos não comem carne de porco, que é proibida por lá. O mesmo acontece com bebidas alcoólicas, que são encontradas somente dentro de hotéis e vendidas para turistas. Durante a Copa, por exemplo, não será permitida a venda de bebidas alcoólicas nos estádios.

Muitos pratos e condimentos da culinária árabe fazem parte do dia a dia dos brasileiros. Isso graças à influência dos imigrantes sírio-libaneses.

São comuns os legumes recheados. E há uma infinidade de temperos típicos: pimenta-síria, canela, snoobar (pinoli), zahatar, sumagre estão entre os mais presentes. Inclua aí ainda o perfume da água de flor de laranjeira ou de rosas.

Uma típica refeição árabe começa com mezze, que é uma infinidade de aperitivos, servidos em pequenas cumbrucas e acompanhados de muito azeite e de pão sírio. O nome mezze remete ao que é saboreado delicadamente com a ponta dos lábios. Esses aperitivos variam muito: das pastas como babaganuche (de berinjela), homus (de grão-de-bico) e coalhada até pepinos em conserva, azeitonas, tabule, entre outros.

Quando falamos de comida árabe, vem logo à cabeça os quibes e as esfihas, quantinhos e com recheios variados. Nos países árabes, eles são preparados com carne de cordeiro. Aqui, em uma adaptação, são feitos com carne bovina.

Anote receitas do Restaurante Beduíno, que faz parte do Clube A Tribuna, com desconto de 20% para assinantes.

SERVIÇO:  
O BEDUÍNO TEM DUAS UNIDADES. UMA FICA NA AVENIDA ANA COSTA, 466, NO GONZAGA, EM SANTOS (FUNCIONA DAS 11H30 ÀS 23H30 TODOS OS DIAS). A OUTRA ESTÁ LOCALIZADA NA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO DO SHOPPING PARQUE BALNEÁRIO (AV. ANA COSTA, 549), QUE ABRE DE SEGUNDA À SÁBADO, DAS 10H ÀS 22H, E DOMINGOS, DAS 12H ÀS 22H.



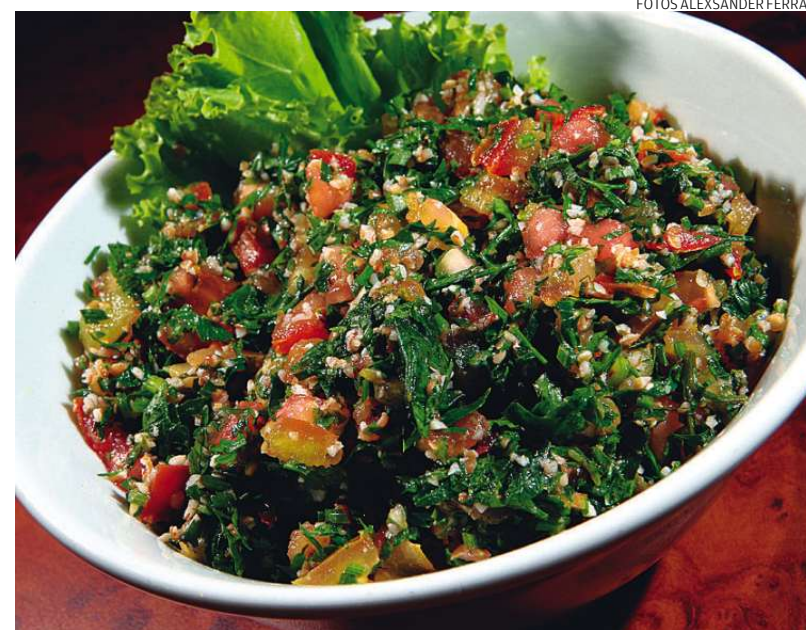
## CHARUTO DE FOLHA DE UVA

**Ingredientes**  
1 kg de folha de uva; 1 kg de capa de filé moída; 3 copos (de 200 ml) de arroz cru; 2 colheres de chá de pimenta-síria; 1 colher de chá de alho; 2 limões; sal a gosto.

**Preparo**  
Lave as folhas de uva. Em uma panela com água fervente, vá colocando as folhas, pouco a pouco e retirando. É só para dar uma aferventada. Escorra e espere esfriar. Misture o arroz com a carne moída. Comece a modelar o charuto, colocando o recheio no meio da folha,

dobrando as laterais e enrolando o charuto. Não aperte muito, porque o arroz cresce ao cozinhar. Coloque os charutininhos em uma panela um ao lado do outro e, depois, um sobre o outro - bem juntos. Ponha água até 3 cm acima do charuto e todos os temperos. Coloque um prato de louça em cima para não estourar. Deixe cozinhar por 10 minutos. Retire o caldo, deixe descansar, por 5 minutos, e sirva.

**Dica:** pode ser feito também com folhas de repolho, que devem ser escaldadas em água quente, para ficarem maleáveis.



## TABULE

**Ingredientes**  
4 tomates sem sementes picados em quadrinhos; 1 xícara de chá de trigo fino lavado; 1 cebola bem picada; 2 cebolinhas verdes bem picadas; 1 maço de salsa picado; 1 maço pequeno de hortelã picado; 2 pepinos fininhos picados em quadrinhos; suco de limão e azeite à vontade; 1 alface-americana inteira para acompanhar; sal a gosto.

**Preparo**  
Lave bem o trigo e deixe de molho por 15 minutos. Retire a água e esprema bem. Misture a cebola, a cebolinha, a salsa, a hortelã, o pepino, o tomate e o trigo espremido. Prepare à parte o tempero com limão, azeite e sal. Tempere na hora de servir e misture para o tempero se espalhar por todo o prato. Sirva em uma travessa rasa, acompanhada das folhas de alface inteiras.

**Dica:** o tabule é um prato passível de variações que podem ser regionais ou, então, de paladar, como excluir o pepino e/ou adicionar alface picada.



## BABAGANUCHE (PASTA DE BERINJELA)

**Ingredientes**  
1 Kg de berinjela; 25 ml de suco de limão; 1 colher rasa de sal; 100 ml de tahine (pasta de gergelim).

**Preparo**  
Higienize as berinjelas. Corte-as na transversal, de ponta a ponta, superficialmente, só para verificar se a polpa está boa. Enrole no papel-alumínio e coloque no forno para assar. Deixe até que a polpa esteja cozida. Depois, retire o papel e, com o auxílio de uma colher, retire toda a polpa. Misture o tahine, o suco de limão, o sal e bata com a berinjela no processador, levemente. Sirva frio.

## Conheça o Vin Santo del Chianti

Santé! Vin Santo, ícone da região da Toscana, tem história que se perde nas lendas. A tese mais célebre remonta ao ano 1439, durante um concílio ecumênico em Florença, quando foi oferecido um banquete pelos Médicis e servido um vinho de uvas-passas. O Bispo de Nicea exclamou: "Hoc Xanthos est!", pois era um vinho "xanthos", "louro", amarelo, como certos vinhos de uvas-passas, ou porque tinha o sabor de um vinho produzido na Ilha de Xanto/Santo, Santorini, Grécia.

Isso foi imediatamente assimilado pelos participantes como adjetivo "sanctus" ou "santo", precisamente. Acredita-se, também, que a origem da palavra está ligada ao ciclo de produção, que sempre esteve entrelaçado com festividades do calendário litúrgico cristão.

Com Denominação de Origem Controlada (D.O.C.) desde 1996, o Vin Santo del Chianti geralmente é produzido com uvas brancas, que passam por delicado processo de desidratação e de maturação de pelo menos três anos, já na versão "Riserva", a maturação deve ser de, no mínimo, quatro anos. E ela acontece em minibras de madeira chamadas "caratelli", que têm uma pequena capacidade e são muito usados (há algumas centenas de anos), e de madeiras diferentes, pouco usuais, como castanheira, cerejeira, amoreira e acácia e pequena quantidade de carvalho. Os diferentes tipos de madeira dão maior complexidade e personalidade ao vinho.

Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca Lunga del Chianti são as cepas brancas autóctones mais utilizadas. Por lei, elas devem atingir, juntas ou individualmente, pelo menos 70% do blend. Por vezes, são misturadas com outras uvas locais, como San Colombano ou Canaiolo Bianco, ou com a própria Sangiovese, que não pode exceder 30% na versão clássica. Quando Sangiovese excede 50% do blend, o vinho denomina-se Vin Santo Occhio di Pernice D.O.C.

Após a seleção dos cachos, as uvas são escolhidas à mão e transportadas para a "vinsantaia", um local fechado da adega, bem posicionado e ventilado (tradicionalmente no sótão com aberturas para perfeita ventilação). Em seguida, acontece a seagem ou apassamento, que ocorre com as uvas dispostas em uma esteira ou penduradas em suportes. A circulação de ar em torno dos cachos somada à distância adequada entre eles vai ditar o sucesso do procedimento.

Essa desidratação lenta e sua-



Um clássico é combinar com cantucci, biscoitos que são mergulhados no Vin Santo. Na produção, as uvas são deixadas na chamada vinsantaia

ve começa no mês de setembro e pode durar de três a seis meses. O lendário Vin Santo del Chianti foi o protagonista de uma masterclass exclusiva em evento de que participei recentemente, Chianti Lovers Americas Tour, em São Paulo, sob a coordenação da Ch2a Comunicação. A degustação foi promovida pelo Consorzio Vino Chianti e conduzida pelo wine ambassador de Chianti, Luca Alves, junto com o especialista Jorge Lucki.

Uma prova de sete exemplares do Vin Santo del Chianti demonstrou aos participantes toda a riqueza do néctar.

Transcrevo as palavras do Luca Alves, que nos apresentou a história e as informações desse vinho que faz parte da tradição toscana, e é especial e único. Um vinho artesanal, que exige precisão em cada fase da elaboração. Acima de tudo, ele se mostra bastante doce hoje, mas já foi seco no passado. É o vinho da hospitalidade e da amizade na Toscana. "O Vin Santo requer uma rigorosa precisão em cada uma das fases de sua elabora-

ção. Com cores de ouro e âmbar, no nariz, é de outro mundo! Uma vasta gama de aromas com concentração e densidade surpreendentes: notas de frutos amarelos secos e doces, como damascos, uvas-passas, figos e tâmaras, além de matizes de mel, notas resinosas e balsâmicas, como a do eucalipto. No paladar, é um mil-folhas de camadas degustativas. Pleno, intenso, persistente, com contrastes perfeitamente harmonizados. De sabor irrepetível, envolvente, de rara complexidade. Incontestavelmente, é a mais alta expressão líquida da Toscana", detalhou Luca Alves. Se você ainda não experimentou, procure no supermercado ou na sua adega de confiança e prove desse néctar. Além de intenso e especial, é mais acessível do que a maioria dos vinhos doces.

No site [www.consorziovinochianti.it](http://www.consorziovinochianti.it), você tem acesso a mais detalhes e a todos os produtores italianos. No meu Instagram @claudiaenoamigos, você confere as fotos do evento. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR



CLAUDIA G. OLIVEIRA  
É SOMMELIÈRE



Preparamos pratos deliciosos, com preços incríveis para vocês aproveitarem um descanso longe da cozinha neste domingo.

Cardápio

- **Churras do (A)MAR**  
Carne Nobre, linguíça Toscana, picanha suína e frango, acompanha arroz branco, maionese, farofa e vinagrete. | R\$50 individual | R\$97 duplo
- **Carne Seca desfiada Refogada** com mix de pimentões com cebola, acompanha arroz branco e mandioca na manteiga de garrafa. | R\$42
- **Peixe no Papelote**  
Delicioso filé de tilápia assado no Papelote com alho poró, cebola, pimentão e tomate, acompanha arroz branco e mandioca na manteiga de garrafa. | R\$35

APENAS DELIVERY | ENTREGAS DAS 11h ÀS 14h30  
QUANTIDADE DE PRATOS LIMITADOS, FAÇA SUA RESERVA

13 99148.9560 @amarcozinhaautoral

CAPPELLETTI À BARONESA

Merengue DO BABBO

Isso é muito Babbo!

CANTINA Babbo América

Siga o Babbo | Av. Ana Costa, 404 • Gonzaga • Santos

Delivery: 3302.0951 • 3284.5999 ou pelo QRCode

