BOA MESA

POR **FERNANDA LOPES** DA REDAÇÃO

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

Paixão nacional

Boteco que se preza precisa ter comidinhas irresistíveis. Daquelas que fica impossível sentar à mesa sem petiscar, acompanhadas de uma cervejinha

A cultura do boteco, tão arraigada na nossa tradição, está cada vez mais viva, com o surgimento de versões mais gourmets de quitutes tradicionais e o resgate de receitas clássicas.

De acordo com Maria de Fátima Gonçalves Duarte, coordenadora do curso de Gastronomia da São Judas – Unimonte, no início do século 20, o boteco surge como uma opção barata para facilitar a vida de quem trabalha. "Serviam comida caseira, rápida ou prato único, como feijoada, bife a cavalo etc."

Um dos mais antigos, no Rio de Janeiro, era o Bar do Luiz, de 1887. Destacava-se por servir chope e petiscos.

A professora observa que, atualmente, o boteco virou um local de socialização e confraternização das pessoas de maneira informal, com comidas típicas de cada região. "Foi no boteco que surgiram os termos 'desce um' e 'saideira', por exemplo", diz Maria de Fátima.

E os petiscos são tão importantes que, há 25 anos, é realizado o concurso de comida de boteco, um verdadeiro sucesso. Um dos vencedores em São Paulo foi o Bar do Berinjela, no Tatuapé, que concorreu com o bolinho Surpresa de Berinjela (veja a receita ao lado).

BOLINHO DE ARROZ DO NECO

Ingredientes

400g de arroz branco cozido (pode ser do dia anterior); 50g de presunto picado; 50g de queijo parmesão ralado; 2 ovos; 1 cenoura média ralada; 100g de farinha de trigo (ou quanto baste para dar liga); salsinha picadinha a gosto; sal o quanto baste; óleo de soja para fritar em imersão.

Preparo

Misture todos os ingredientes, menos a farinha, e mexa até obter uma massa homogênea. Feito isso, acrescente a farinha aos poucos e vá mexendo até a massa ficar mais seca e firme. Unte a mão com um pouco de margarina e faça bolinhos com a massa. Leve para fritar em óleo bem quente. Escorra em uma grade ou escorredor de alumínio (algo furadinho para a fritura não murchar).

ALBERTO MARQUES - 23/7/13

ACHADINHO DE CAMARÃO, TAHITI

Ingredientes

500g de batata cozida e amassada; 4 colheres de azeite de dendê; 8 colheres de azeite extravirgem; 500g de camarão-de-sete-barbas sem casca; 3 colheres de cebola pequena finamente picada; 2 dentes de alho amassados; 100 ml de leite de coco; 4 tomates sem pele e sem semente em cubos pequenos; 5 colheres de cebolinha picada; 2 colheres de salsinha picada; 100 ml de molho de tomate.

Preparo

Molho de camarão: em uma frigideira, aqueça 4 colheres de azeite extravirgem, doure parte do alho e da cebola, refogue o camarão e reserve metade. Na porção restante, agregue os cubos de tomate, a salsa e a cebolinha picadas, refogue e junte o molho de tomate. Reserve. **Massa:** em uma panela, aqueça o azeite de dendê juntamente com o resto do azeite extravirgem. Refogue o restante do alho e da cebola, junte o camarão reservado. Agregue o leite de coco e deixe ferver. Adicione a batata amassada. Reserve. **Montagem:** coloque a massa de batata em um refratário ou em panelinhas individuais. Cubra com o molho de camarão. Decore com camarões médios grelhados. Leve ao forno em uma temperatura alta para, assim, gratinar o molho.

DIVULGAÇÃO

SURPRESA DE BERINJELA, BAR DO BERINJELA

Ingredientes

2 berinjelas cortadas em cubos; 1/2 kg de linguiça picada; 3 dentes de alho; 1 cebola média; salsinha e cebolinha a gosto; 2 copos americanos de farinha de trigo; 1 pitada de sal; 3/4 de um copo americano de água; 100g de parmesão cortado em cubos; 1 ovo e farinha de rosca o suficiente para empanar.

Preparo

Cozinhe as berinjelas, escorra e refogue com alho, cebola, salsinha, cebolinha e sal. Depois, coloque a linguiça. Adicione a farinha de trigo e cozinhe até soltar do fundo. Aguarde esfriar. Acrescente o parmesão e enrole. Passe no ovo e na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente até dourar.

CALDINHO DE SURURU, BODEGAIA

Ingredientes

1 tomate picado; 1/2 cebola picada; 40g de pimentão amarelo picado; 200g de vôngole sem casca; 200g de marisco sem casca; 400g de mandioca pré-cozida; 1 dente de alho picado; 1 colher de chá de sal; 60 ml de azeite de dendê; 40 ml de leite de coco; 1 talo de cebolinha; 1 pimenta dedo-de-moça pequena picadinha.

Preparo

Em uma panela, refogue o alho, a cebola e o azeite de dendê. Acrescente o pimentão, o tomate, o vôngole, o mexilhão e a cebolinha. Deixe refogar por 2 minutos. Adicione o leite de coco, a mandioca e o sal. Cozinhe entre 40 minutos e 1 hora. Bata no liquidificador. Está pronto para servir. Pode ir acompanhado de bela pimenta, vôngoles e mariscos limpos e limão cortado.

MOMENTO DIVINO

POR **CLAUDIA G. OLIVEIRA** COLABORADORA

50 anos de Mistral e 20 anos de Encontro

Santé! A Mistral Importadora completou 50 anos de fundação. A comemoração se deu, coincidentemente, com o esperado Encontro Mistral 2023 (evento realizado de dois em dois anos), em sua 10ª edição, onde reuniu 74 produtores do Novo e Velho Mundo. Foram 13 países desfilando mais de 500 rótulos. É sempre um deleite para nós enófilos e profissionais. Uma oportunidade de degustar lançamentos, grandes ícones, vinhos de alto custo, servidos pessoalmente por seus criadores.

Eu estive lá em dois dias consecutivos e a cada stand a vontade de provar todos os rótulos era imensa, mas me contive, pela quantidade de vinhos célebres, reunião de grandes produtores e seus rótulos internacionais. A seguir destaco alguns dentre tantos cobiçados vinhos do portifólio Mistral.

Da Alemanha destaco o produtor Domdechant Werner com seus Rieslings, casta branca mais fina do mundo, tamanha sua mineralidade e acidez pronunciada. Indico o Hochheimer Guts Riesling QbA trocken 2020.

Da África do Sul o produtor Boekenhoutskloof de Franschhoek, na pessoa do proprietário Mark Kent, apresentou vinhos notáveis como o famoso Chocolate Block, mas o branco Sémillon 2019, fez a minha cabeça, aliás, na opinião de Jancis Robinson é um dos melhores do país. Ainda Elzanne Gerber, diretora da Barista de Paarl, me encantou com o Chardonnay 2021.

Portugal brilha mais com a presença do rei da Baga, o inovador e pioneiro, Luis Pato, da Bairrada. A Baga é uma casta rude, resultando em vinhos rústicos de taninos extremamente adstringentes e ácidos. Entretanto Luis Pato a domina. E ele me ofereceu, espumantes e brancos finíssimos, mas indico o Pato Rebel Tinto Beira Atlantico IGP 2019, da peculiar Baga domada por seu criador.

> "Oportunidade de degustar grandes ícones, servidos pessoalmente por seus criadores

Tenho um apreço especial não só pela magnitude dos vinhos, mas porque visitei, em 2010, a francesa Maison Joseph Drouhin, na Bourgogne. Tintos e brancos como o Chablis 1er Cru Montmains AOC 2019, são autênticos representantes da renomada região. Além do Arthur, Chardonnay do Oregon, USA, onde a vinícola francesa mantém o Domaine Drouhin. O Arthur é tão inesquecível quanto os Chardonnays da Bourgogne. Separei o Vosne Romanée 2019, proveniente de minúsculos lotes de três Premier Crus. Um Pinot Noir vinificado com as suas leveduras indígenas, em terreno de solo calcário. Sem dúvida, um dos grandes vinhos do Encontro Mistral 2023.

El Enemigo, de Mendoza Argentina, dispensa apresentação, e a recepção de Alejandro Vigil é carinho puro. O enólogo chefe da Catena Zapana apresentava suas novas safras dos mais expressivos rótulos da sua bodega. Gostei muito do El Enemigo Bonarda Los Paraísos 2019. Também os Cabernets Francs Gualtallary 2017, o El Cepillo 2017 e o Chacayes 2014, além do El Enemigo Malbec 2019, todos, indiscutivelmente a sensação do stand.

Parabéns a família Ciro Lilla, a organização da equipe Sofia Carvalhosa e a todos os envolvidos nesse encontro de vinhos extraordinários. Obrigada pelo convite. E até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE

PROVEI E INDICO

FOTOS DIVULGAÇÃO

Domdechant - Hochheimer Guts Riesling QbA trocken 2020, Rheingau DE
Uva: Riesling (13º GL)
Cor: amarelo brilhante
Nariz: frutas frescas e secas, floral, mel e gasolina inigualável da Riesling
Boca: meio seco, acidez pronunciada, exuberante, longo e equilibrado
Preço: R$ 284

Boekenhoutskloof Sémillon 2019, Franschhoek ZA
(fermentado e maturado 12 meses em barricas francesas)
Uva: Sémillon (13,5º GL)
Cor: amarelo brilhante
Nariz: algo cítrico, pêssego, floral, amêndoas, especiarias, toque mineral
Boca: seco, cremoso, frutado, acidez perfeita, delicioso, complexo e longevo
Preço: R$ 585

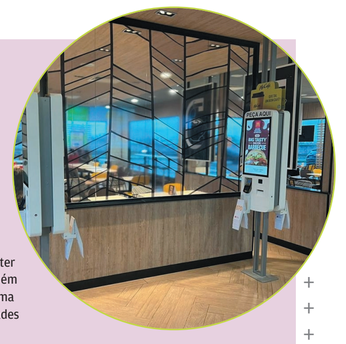
Barista Chardonnay 2021, Paarl ZA
(parte do vinho fermenta e amadurece em carvalho de 2º uso)
Uva: Chardonnay (13,5º GL)
Cor: amarelo brilhante
Nariz: aspargos frescos, frutas cítricas maduras dominam o ambiente
Boca: seco, aromas em boca, suculento, corpo médio+, acidez média, delicioso
Preço: R$ 203

Luis Pato Rebel Tinto Beira Atlantico IGP 2019, PT
(amadurecimento em barricas usadas de carvalho Allier e americano)
Uva: 90% Baga, 9% Touriga Nacional e 1% Bical
Cor: rubi retinto em evolução (12º GL)
Nariz: cerejas e ameixas maduras, toque levemente tostado
Boca: seco, fresco, bom corpo, taninos sedosos, equilibrado e longevo
Preço: R$ 275

Joseph Drouhin Vosne Romanée 2019, Bourgogne FR
(amadurecimento entre 14 e 18 meses em carvalho novo e usado)
Uva: Pinot Noir (13,5º GL)
Cor: rubi pouco intenso brilhante
Nariz: morango, cereja, noz-moscada, couro, trufas, complexo
Boca: seco, fresco, intenso, taninos aveludados, robusto, equilibrado e longevo
Preço: R$ 1.326

El Enemigo Bonarda Los Paraísos 2019, Mendoza AR
(maturação de 12 meses em foudres/ grandes tonéis de 100 anos)
Uva: Bonarda (13º GL)
Cor: rubi escuro intenso
Nariz: amoras e ameixas, notas balsâmicas e ervas
Boca: seco, corpo médio, taninos finos e elegantes, suculento e saboroso
Preço: R$ 237

MCDONALD'S DE PRAIA GRANDE É REMODELADO



Quem visitar o McDonald's do bairro Mirim, em Praia Grande, terá uma experiência diferente, pois a unidade foi remodelada e recebeu novas funcionalidades para levar mais tecnologia aos clientes. O restaurante passou a ter menu digital, serviço de atendimento à mesa, além de totens de autoatendimento, que oferecem uma experiência imersiva e com diversas possibilidades de personalização do pedido.

Café da manhã

A unidade também passou a ter McCafé, com um cardápio cheio de novidades e um salão projetado para atender 155 pessoas sentadas. O cardápio alinha algumas das preferências nacionais, como o pão na chapa e pão de queijo recheado, com queridinhos do café da manhã internacional como a combinação de ovo e bacon.

Entre os itens, a rede volta com os sanduíches Egg Cheese Bacon, Duplo Egg Cheese Bacon (R$ 13,90) e Egg Burguer (R$ 10,90), produtos que contam com ovos de galinhas que são criadas livres de gaiolas. Outras opções são o Sanduíche de dois ovos, queijo sabor cheddar e bacon (R$9,90), o Queijo Quente com Bacon (R$ 9,90), o Pão tipo brioche na chapa (R$ 5,90) e o Pão de queijo recheado com molho lácteo cremoso sabor cheddar (R$ 6,90).

SERVIÇO: MCDONALD'S PRAIA GRANDE MIRIM (AVENIDA PRESIDENTE KENNEDY, 8750, MIRIM)