BOA MESA

POR **FERNANDA LOPES** DA REDAÇÃO

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

O cardápio não se limita aos clássicos da cozinha italiana. Também aposta em receitas modernas, para saborear em ambiente amplo e envidraçado

Macarrão no Grana Padano na Tolentino

Nova casa italiana tem também pizzas de fermentação natural

A Rua Gastronômica de Santos, a Tolentino Filgueiras, ganhou novo restaurante de culinária italiana: o Pipa Pizza e Pasta. Em um espaço amplo, com ambiente moderno e envidraçado, traz um cardápio que vai dos clássicos a criações modernas e é comandado por Matteus Yoshimi, Bruno Solto e Luciano Falcão, que são experientes no ramo, à frente de casas como Naus e 472 Bar. A arquiteta Veridiana Nobre e Paulo Fernandes também se juntaram à sociedade.

Do forno, saem pizzas feitas com fermentação natural pelas mãos do pizzaiolo Josimar, que tem anos em pizzarias estreladas da cidade. Entre as mais pedidas estão a Calabresa Suprema (calabresa artesanal, muçarela, catupiri e parmesão, R$ 120) e a Pipa (muçarela, palmito, catupiri, peito de peru, tomate em cubinhos, bacon e cebola roxa, R$ 120), além das clássicas como Margherita (R$ 85) e Portuguesa (R$ 109). De entrada, a Pizza Roll faz sucesso (R$ 49) e muçarela, provolone, gorgonzola e catupiri (R$ 49). As pizzetas (massa de pizza bem fininha e temperada, R$ 29) são ótimas para beliscar.

O Couvert Premium (R$ 69) é boa dica para começar a noite. Tem presunto de parma, azeitonas, abobrinha temperada, patê, geleia, manteiga temperada, crostini e pães. No happy hour, sai a R$ 49.

ESTRELA DO MENU

A grande estrela da casa é o Spaghetti Grana Padano (R$ 99 o individual). Diz antigo ditado italiano que macarrão sem queijo é como amor sem beijo. O que falar, então, da massa preparada dentro de enorme roda de queijo grana padano? Pois essa declaração de amor é feita na frente do cliente. Um carrinho traz o enorme queijo. O chef Francisco Alencar Jr. raspa uma quantidade generosa de grana padano, flamba com conhaque e coloca o espaguete com molho branco da casa. Para finalizar, azeite trufado e farofa de amêndoas.

O menu tem massas para compartilhar, como a Lasanha da Casa (cream cheese, molho branco, peito de peru e tomate cereja, R$ 135), Lasanha à Bolonhesa (R$ 128), ravióli verde com muçarela de búfala e manjericão (R$ 155) e Sorrentini de Cupim (R$ 145). Há sugestões clássicas como Parmegiana (R$ 185 de mignon e R$ 139 de frango), Filé a Daniel (R$ 150), Camarão à Grega (R$ 240) e cambucu ou salmão com molho de camarão (R$ 180). Para sobremesa, pizzas doces (a partir de R$ 69) e especialidades como o pudim de pistache (R$ 25). A casa tem chope Brahma (a partir de R$ 9,90, no happy hour) e coquetelaria, além de uma adega com muitas opções de vinho.

PIPA PASTA E PIZZA (RUA TOLENTINO FILGUEIRAS, 59, GONZAGA). ABRE DE TERÇA A SEXTA, DAS 18H À 0H, E SÁBADOS E DOMINGOS, DAS 12H À 0H.

Pastelaria por quilo inova em Praia Grande

Uma pastelaria de Praia Grande, a Pastel & Cia, inovou e lançou o pastel por quilo. No sistema, o cliente pode escolher o sabor da massa e a quantidade e quais ingredientes quer colocar no recheio entre mais de 50 opções, que vão dos tradicionais queijo, carne, camarão até brócolis, carne-seca e atum.

"O cliente fica livre para fazer infinitas combinações entre sabores de massa e ingredientes", diz um dos sócios-proprietários, Charles Frederico, que montou o negócio juntamente com Valter Frederico e Washington Rocha.

O quilo custa R$ 89,90 e cada pastel bem recheado tem, em média, 120g, saindo cerca de R$ 9,50. "Como o cliente não fica restrito nos sabores, o pastel dele é totalmente autoral", ressalta Charles Frederico.

Ele conta que já houve vezes em que o cliente pesou a mão no recheio e acabou achando o preço alto. "O público em geral ainda não está acostumado a precificar e consumir pastel dessa maneira e acaba não enxergando que o pastel por quilo acaba sendo até mais vantajoso no final das contas. Um pastel tradicional custa, em média, de R$ 9 a R$ 12 e tem de 100g a 120g, no máximo 150g.

DIVULGAÇÃO

Aqui, ele pode escolher produtos mais caros, como camarão, catupiry e carne-seca pelo mesmo valor". Frederico acrescenta que os recheios que mais saem são camarão, catupiri original, carne-seca, carne, queijo, palmito, cream cheese, Nutella, Ovomaltine e Kit Kat.

PASTEL & CIA (AVENIDA PRESIDENTE KENNEDY, 4.212, AVIAÇÃO, PRAIA GRANDE). ABRE TODOS OS DIAS, DAS 15H ÀS 23H, PARA O PASTEL POR QUILO.

ALEXSANDER FERRAZ

Mais pedidos com lugar fixo no cardápio

O Terminal BBQ Steak House incluiu novos pratos no menu. Nas entradas, destaque para o Torresmo de Rolo (R$ 39 uma unidade e R$ 65 duas) e a linguiça de costela bovina de angus (R$ 45 meia e R$ 79 inteira). Outra novidade é o Sucessos do Terminal BBQ, dedicado aos pratos mais pedidos pelos clientes durante festivais promovidos pelo restaurante.

Entre eles, a lasanha de costela bovina (R$ 65) e a lasanha de bacalhau (R$ 79). No menu, está ainda Brisket com Mac & Cheese (R$ 72). Os risotos da casa são impecáveis e agora têm lugar fixo, nas versões de bacalhau (R$ 99), de cebola caramelizada com tiras de mignon (R$ 92) e de linguiça caipira ao molho de vinho tinto (R$ 79). Todos são sensacionais. Tem ainda opções individuais, como sobrecoxa desossada ou filé de frango com arroz biro-biro e farofa (R$ 59) ou mignon com arroz, fritas, farofa e vinagrete (R$ 92). Ficam no cardápio os já tradicionais cortes grelhados na parrilla.

TERMINAL BBQ STEAK HOUSE (RUA GOIÁS, 116, BOQUEIRÃO). FUNCIONA DE TERÇA A QUINTA, DAS 18H ÀS 23H; SEXTAS, DAS 18H À 0H; SÁBADOS, DAS 12H ÀS 16H E DAS 18H À 0H, E DOMINGOS, DAS 12H ÀS 16H.

Nhoques artesanais para pedir

Praticidade se põe à mesa, principalmente quando o produto é feito artesanalmente e com receita italiana tradicional. A chef Claudia Mondelo desenvolveu a marca Mercato Gusto Italiano para oferecer uma linha de nhoques artesanais, com sabores, recheios e molhos feitos com exclusividade.

Em embalagens individuais, os produtos já vão prontos para serem consumidos. Basta descongelar. É direto do freezer para o micro-ondas. Dá para comprar o nhoque com ou sem molho.

No cardápio, variedades que vão do nhoque de batata que pode ainda ser temperado com alho, nhoque de batata-doce ou de espinafre (cada um R$ 49 o quilo). No menu de recheados, há de batata com queijo (R$ 65 o quilo) e batata com calabresa (R$ 68 o quilo) a batata com camarão (R$ 75 o quilo) e espinafre com queijo (R$ 68 o quilo).

Os molhos podem ser comprados separadamente: de tomate (R$ 40 cada 600g) e pesto (R$ 38 cada 200g). Outros preparos que fazem sucesso são a berinjela à parmegiana (R$ 40) e o tiramisù (R$ 20). Pedidos podem ser feitos pelo WhatsApp 98115-8184.

ALEXSANDER FERRAZ

MOMENTO DIVINO

POR **CLAUDIA G. OLIVEIRA** COLABORADORA

Raízes do Baú, no coração da Mantiqueira

Santé! Se você estiver passando férias ou apenas curtindo um final de semana em Campos do Jordão, não deixe de visitar a vinícola Raízes do Baú, em São Bento do Sapucaí. Aliás, estrategicamente, eles recebem visitantes de quinta a segunda-feira, com a agradável recepção dos proprietários. Digo que é estratégico, pois você faz a visita, a degustação, aproveita o cenário perfeito e, depois, já pega o rumo encurtando o caminho para São Paulo.

A vinícola fica na Fazenda Portal da Luz, iniciada em 2002, numa área de 80 hectares. Lá, cultivam-se uvas e outras frutas, como figos e pêssegos, além de legumes, hortaliças, castanhas portuguesas, e são produzidos vinhos, cervejas, doces, temperos, chutneys, tudo na região da Mantiqueira.

Etimologicamente, Mantiqueira é palavra indígena (tupi), quer dizer "a montanha que chora", alusão às chuvas de lá. Porque chove muito no verão o cultivo de algumas variedades de uva se torna inapropriado. Em razão disso, os empreendedores de vinho da região seguem os procedimentos técnicos da dupla poda ou poda invertida, criada por Murilo de Albuquerque Regina (agrônomo) e implantada atualmente com grande sucesso na região da Serra da Mantiqueira, a qual compreende São Paulo, Minas Gerais e o Rio de Janeiro.

ARQUIVO PESSOAL

Visitei com meu marido a vinícola: passeio para quem vai a Campos

Essa técnica consiste em uma poda a mais da videira entre dezembro e janeiro. Todos os ramos com os cachos são retirados, e a videira então recomeça um novo ciclo, novos ramos surgem no outono e o amadurecimento ocorre no inverno, quando pouca chuva e grande amplitude térmica (com muito sol e luz de dia e frio à noite) proporcionam maturidade e sanidade do fruto para a perfeita colheita.

E assim se faz na vinícola aos pés e de cara para a Pedra do Baú, numa paisagem belíssima do Vale do Baú, a 1.249 metros de altitude acima do nível do mar. Os seus solos basálticos resultam em uvas que captam toda a mineralidade dessa terra rochosa. Em apenas cinco hectares são cultivadas Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Pinot Noir, Pinot Meunier (somente quatro vinícolas brasileiras a cultivam), Chardonnay, Pinot Grigio e Viognier.

A Raízes do Baú é considerada vinícola butique, uma vez que produz aproximadamente 8 a 9 mil garrafas por ano – vinhos em pequena escala. Fabrica espumantes, brancos, rosés e tintos que revelam todas as características do solo, clima, enfim, do terroir da região. Os vinhos não estagiam em carvalho, à exceção do Chardonnay – 30% amadurecem em carvalho americano.

Os proprietários são Marcelo e Sonia Motta. Aqui, um parêntese: Sonia fez comigo um curso de enologia no Sul da França, em Narbonne – o CFPPA des Pays d'Aude, em Carcassone, mais exatamente no Languedoc-Roussillon, onde obtivemos o certificado de enóloga "mettrice de chais", reconhecido só na Europa para "conduire un atelier d'élaboration et de conservation des vins", em 2008.

A visita que fiz à Raízes do Baú, junto com meu marido, Ivo, foi de uma satisfação imensa. E a recepção de Marcelo Motta se mostrou notável, muito além do conhecimento técnico. Uma aula sobre viticultura e seus aspectos na história, mais informações gerais. Sem falar de bem poético.

Portanto, tenho o orgulho de apresentar essa charmosa vinícola paulista a você. Um projeto realizado com amor e respeito à natureza, numa zona de conservação da biodiversidade, onde elaboram-se rótulos que refletem o caráter único desse terroir peculiar e promissor: a Serra da Mantiqueira. Só elogios! A seguir, confira os vinhos que degustamos. E não esqueça de marcar visita à Raízes do Baú. No meu Instagram (*@claudiaenoamigos*), acesse fotos do local. Um passeio sensacional! Viva o vinho brasileiro! Detalhes em *www.vinicolaraizesdobau.com.br*. Compras e visitas: (12) 99600-7711 e *contato@vinicolaraizesdobau.com.br*.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO

Raízes do Baú Monolithus Chardonnay 2022 – São Bento do Sapucaí, SP, BR
Uva: Chardonnay (30% passam 12 meses em barricas americanas novas)
Cor: amarelo claro brilhante (14ºGL)
Nariz: pêssego, damasco, maça verde, tamarindo, toque mineral
Boca: seco, frutado, fresco, corpo médio+, longevo, muita personalidade
Preço: R$ 130

Raízes do Baú Monolithus Rosé 2022 – São Bento do Sapucaí, SP, BR
Uvas: 85%Cabernet Sauvignon e 15%Syrah (elaborado por sangria)
Cor: rosa salmão brilhante (12,5ºGL)
Nariz: morango, amora e ameixa
Boca: seco, frutado, equilibrado, tanino leve, saboroso e delicado
Preço: R$ 120

Raízes do Baú Monolithus Trinca 2022 – São Bento do Sapucaí, SP, BR
Uvas: 70%Cabernet Sauvignon, 28%Malbec e 2%Petit Verdot
Cor: rubi intenso brilhante com violáceo (13,8ºGL)
Nariz: morango, cereja, framboesa, toque mineral e vegetal
Boca: seco, corpo médio+, taninos agradáveis, vai evoluir bem
Preço: R$ 130

Raízes do Baú
Baú 9.4 Syrah 2021 – São Bento do Sapucaí, SP, BR
Uva: Syrah (14,2º GL)
Cor: rubi profundo com violáceo
Nariz: compota de figo, ameixa, notas terrosas e florais, noz-moscada, alcaçuz
Boca: seco, boa acidez, encorpado, taninos aveludados, longevo e complexo
Preço: R$ 210

CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE