

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO

RESTAURANTE-ESCOLA DE SÃO VICENTE FORMA PRIMEIRA TURMA

DIEGO BRÍGIDO
COLABORADOR

O Bistrô Sabores do Continente Restaurante Escola formou, na última sexta-feira, a primeira turma do Curso de Formação Inicial de Cozinha Profissional, na Área Continental de São Vicente.

Idealizado e coordenado pelo chef Hélio Marques, do Lyon Restaurante, com unidades em São Vicente e Santos, o projeto social capacita profissionais para o setor gastronômico. O intuito é ampliar as oportunidades de empregabilidade nas cozinhas de restaurantes da Baixada Santista, que precisam de mão de obra capacitada.

A primeira turma, com 14 pessoas, passou por seis meses de aulas práticas, com foco na culinária italo-caiçara, especialidade do chef. Todos já estão empregados, sendo quatro deles nos dois restaurantes de Hélio.

"Foi muito trabalho até eu conseguir dar visibilidade ao projeto e trazer parceiros certos para criar oportunidades para tantas pessoas que precisam, principalmente em São Vicente, cidade onde eu moro e onde abri o primeiro Lyon", conta Hélio.

Marcia Pansarini, supervisora administrativa do CAMP Rio Branco, conta que tinha o desejo de ter um restaurante escola que oferecesse capacitação e também fosse

uma fonte de recursos financeiros à entidade. "O vereador Jefferson Cezarolli (Podemos), que conhecia a nossa estrutura, nos apresentou ao Hélio, que tinha o sonho de criar um projeto social de qualificação para cozinheiros".

Carolina Fernandes, psicóloga do CAMP, enaltece a dedicação do chef e celebra o pioneirismo do projeto na cidade. "Tocar um projeto como este, de forma voluntária e sem recursos, mostra a paixão do Hélio pelo que faz. Hoje já estamos sendo procurados por restaurantes da região para indicação de profissionais e isso não tem preço".

O trabalho de Hélio junto ao CAMP chegou ao conhecimento da deputada estadual Solange Freitas (União Brasil), que acabou de assinar uma emenda parlamentar, destinando, inicialmente, R\$ 300 mil ao projeto. "Este recurso vai permitir melhorarmos a infraestrutura do curso e ampliarmos a turma para 25 alunos", diz Hélio.

Veridiana Souza Castro é uma das alunas desta primeira turma. "Entrei sabendo o básico sobre cozinha, mesmo já trabalhando com isso, mas hoje tenho um conhecimento bem amplo e me arrisco muito mais. Ceviche, por exemplo, era algo que eu nem conhecia, nunca tinha comido, e hoje gosto e dou conta de preparar".

Idealizado pelo chef Hélio Marques, projeto do CAMP Rio Branco qualifica pessoas para trabalharem em restaurantes da região



Os alunos da turma inaugural já estão trabalhando na área. Chef Hélio Marques empregou alguns deles em seus restaurantes. A formanda Veridiana ressaltou a importância da capacitação

Tem peixe e até beterraba na brasa

A Parrilla Bom Beef Santos, restaurante do açougueiro e churrasqueiro Netão, está com novidades no menu. A churrascaria, que fica, ao lado do açougue, incluiu no seu cardápio itens que vão além dos cortes de carne, como peixe, pratos vegetarianos e também alguns petiscos, perfeitos para compartilhar.

Entre as novidades estão entradas como o Croquete de Pulled Pork com molho barbecue (R\$ 28 com 3 unidades) e a surpreendente

Remolacha Llegada, uma beterraba assada lentamente com Sour cream, azeite de carvão, mix de ervas e sementes crocantes (R\$ 25).

Entre os novos cortes há o Denver (acém, com alto grau de marmoreio e maciez com 300g - R\$ 90) e Lomo grelhado (lombo do Filé-Mignon com 500g - R\$ 120). Para os fãs de Wagyu, a dica é o Chorizo (corte do contrafile, com camada de gordura, rico em marmoreio com 350g - R\$ 290).

Quem não abre mão de comer peixe, a sugestão é o Filé de salmão na brasa, com sour cream (R\$ 69). Outra inclusão é o Carré de cordeiro (corte do lombo, com osso com 500g (R\$ 148). Também entram no menu novos acompanhamentos, como o Nhoque de banana-da-terra com molho rústico de tomate assado (R\$ 39).

Esqueça o que você conhece como X-Churrasco, pois a Parrilla colocou no seu cardápio um sanduíche que ele-

va à máxima potência este clássico dos sanduíches. Ele tem filé-mignon bem alto e mal passado, com gostinho de churrasco e muito macio. Vem com cheddar inglês, maionese e vinagre da casa em um pão francês crocante (R\$ 45). Já aviso que tem que gostar da carne vermelhinha, mas para quem aprecia é imperdível.

SOBREMESA IMPERDÍVEL
Não se empanturre, porque é preciso guardar espaço ao 3 Leches, inspirado no

podim de leite argentino, que vem com crema e doce de leite original. O toque brasileiro está no cumaru, a baunilha do Cerrado, que dá um sabor único ao pudim (R\$ 32).

A carta de drinks, elaborada por Stefano Bauer tem boas pedidas como o Paçoquinha Punch, inspirado na famosa batida de amendoim, mas em versão clarificada dando a sensação de ser um coquetel totalmente diferente, mas com o sabor clássico (vodka, paçoca, grãos de café, casca de cítricos e leite - R\$ 42).

SERVIÇO: PARRILLA BOM BEEF (AV. PEDRO LESSA, 2552, EMBARÉ, EM SANTOS). FUNCIONA DE TERÇA A DOMINGO, DAS 11 ÀS 23 HORAS.



Netão colocou no menu sua versão do X-Churrasco com filé-mignon alto e cheddar inglês no pão francês com vinagre

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Degustação horizontal e vertical

Santé! Esta semana, num bate papo com amigos, comentei sobre degustações horizontal e vertical, e, um deles, divertidamente, disse que preferia degustar em pé do que deitado. Evidentemente que foi engraçado, mas não se trata da posição dos degustadores, porque em geral ficamos sentados, ou em pé, e nunca deitados para provar um vinho.

A degustação horizontal gira em torno de vinhos da mesma safra, pode ser a mesma uva, vinícolas diferentes, mesma região, ou de diferentes localidades. Por exemplo: Syrahs brasileiros de diversas regiões mas da mesma safra. A ideia é distinguir suas diferenças. Já a vertical dedica-se à prova de várias safras de um mesmo vinho. Avalia-se a evolução e nuances de cada colheita. Normalmente, as verticais são feitas com rótulos de alta gama, como as que discorrerei aqui.

Neyen Espiritu de Apalta

A convite da CH2A Comunicação e da TDP Wines, na Vinheria Percussí, provei seis safras do emblemático vinho Neyen Espiritu de Apalta, das safras 2003, 2005, 2007, 2014, 2016 e 2018. Assinado pela Viñedos Veramonte, o Neyen, advém de vinhas de 130 anos. Há mais de 10 anos cultivam com práticas orgânicas e biodinâmicas no D.O Apalta, Vale Colchagua, Chile. A vertical foi para celebrar 20 anos do rótulo, com a condução do enólogo Gonzalo Bertelsen. Neyen é um blend de Cabernet Sauvignon e Carménère, cujas proporções variam a cada safra. O Cabernet aporta a estrutura, enquanto a Carménère, textura suave e final sedoso.

Veja as observações de cada um:

2003 - 70% Carm. e 30% C. Sauvignon, 14° GL, 14 meses em barricas novas de carvalho francês. Perfeito, com taninos aveludados, equilibrado por conta do seu estágio em barricas novas, que concederam tal evolução e afinamento ao vinho.

2005 - 50% Carm. e 50% C. Sauvignon, 14° GL, 14 meses em barricas novas de carvalho francês. Proporção de uvas metade/metade deixou o vinho bem mais equilibrado e carnudo.

2007 - 70% Carm. e 30% C. Sauvignon, 14° GL, 14 meses em barricas novas de carvalho francês. Mesma composição do 2003 é untuoso, fresco, frutado, aveludado com ótima evolução.

2014 - 50% Carm. e 50% C. Sauvignon, 14° GL, 14 meses em barricas usadas de carv. francês. Nesta década, já com vinhedos orgânicos e biodinâmicos, o vinho apresenta acidez, tanino e corpo elegantes, algo vegetal, frutas destacadas e madeira mais amena. Gostei bastante.

2016 - 50% Carm. e 50% C. Sauvignon, 13,5° GL, 14 meses em barricas usadas de carvalho francês. Distinto e elegante. Predominam aromas do bosque nativo, flores, vegetais e fruta. Sente-se a diferença por conta das condições climáticas do ano, com temperaturas baixas, ainda vai evoluir.

2018 - 50% Carménère e 50% Cabernet Sauvignon, 13,5° GL, 12 meses em barricas usadas de carvalho francês. Vinho bem equilibrado, envolvente, acidez precisa, com notas florais, frutas vermelhas maduras, especiarias, chocolate e taninos polidos. Encorpado, pode ser bebido já ou guardar por uns 15 anos. Amei.

São importados por @tdp.wines e tanto a Viñedos Veramonte quanto a Neyen de Apalta integram o grupo espanhol Gonzalez Byass.

Escudo Rojo Baronesa P.

A convite da Orantés Assessoria e WorldWine, na sala de degustação da Casa La Pastina, provei as quatro safras do vinho Escudo Rojo Baronesa P., uma homenagem à Baronesa Philippine de Roths-



child, por ser ela a protagonista em desenvolver os projetos AlmaViva e Escudo Rojo no coração do Vale do Maipo, Chile. Ela levou a expertise e a tradição familiar do Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, França.

O Baronesa P. é um assemblage ou corte, no qual a Cabernet Sauvignon predomina, junto às uvas Carménère, Petit Verdot, Syrah e Cabernet Franc.

Provei as safras 2018, 2019, 2020 e 2021, que foram apresentadas pelo enólogo Gonzalo Castro e Rémi Coubonne, representante da marca nas Américas. Os vinhos têm amadurecimento em barricas francesas novas e usadas, que variam de 14, 15, 18 e 16 meses, respectivamente. O álcool fica em torno de 14° GL em todos, com pequenas diferenças.

Veja as observações de cada um:

2018 (76% C. Sauvignon, 9% Carménère, 5,5% P. Verdot, 5% C. Franc e 4,5% Syrah) tem aromas de café e chocolate, em meio a frutas vermelhas e pretas maduras, untuosidade e taninos aveludados, está pronto e tem vida longa.

2019 (78% C. Sauvignon, 6% Carménère, 6% P. Verdot, 5% C. Franc e 5% Syrah) é muito expressivo e harmonioso, mas difere do 2018 por aromas que remetem à doçura, como caramelo e chocolate, um pouco menos potente, com toque vegetal agradável, ainda jovem, porém delicioso.

2020 (81% C. Sauvignon, 4% Carménère, 5% P. Verdot, 5% C. Franc e 5% Syrah) é bem concentrado, com frutas pretas, especiarias, toque vegetal, mais austero e mais arrojado.

2021 (81% C. Sauvignon, 8% Carménère, 5% P. Verdot, 3% C. Franc e 3% Syrah) é personalíssimo, frutado, potente, taninos vivos e macios, equilibrado e com um futuro longo. Os vinhos Baronesa P. são importados pela WorldWine (@worldwine).

Degustações verticais dão ao apreciador a possibilidade de enriquecedora de mergulhar em cada safra do vinho. Acompanhar sua evolução e integração de acidez, fruta, álcool, taninos e longevidade. Faça você também uma prova vertical, recomendo! Até a próxima taça!



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE

MOMENTO DIVINO @TRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAAMIGOS

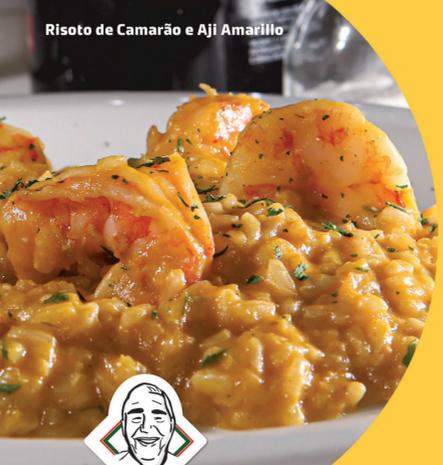
Menu deste Domingo

- Polvo com arroz negro e purê de abóbora cabotiá. **R\$70 individual | R\$138 duplo**
- Osso buco ao molho ferrugem com polenta cremosa e salada de rúcula com agrião. **R\$48 individual | R\$90 duplo**
- Linguado a Belle Meuniere com arroz branco e purê de abóbora cabotiá. **R\$50 individual | R\$95 duplo**

☎ 13 99148.9560 📞 13 99116.0771 📷 amarcozinhaautoral

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

ESPECIAL DE VERÃO É NO BABBO



Risoto de Camarão e Aji Amarillo

Salada de Salsão e Uvas com Molho de Iogurte
Rúcula, bastões de salsão, uva, amêndoas laminadas e molho de iogurte com dill.

Risoto de Camarão e Aji Amarillo
Camarões rosa médios, creme de Aji Amarillo feito na casa.

Lasanha de Siri
Carne de siri, pimentões, leite de coco, tomate, azeite e creme de leite fresco. Gratinada com parmesão.

Drink Hugo Spritz
Espumante, cordial de flor de sabugueiro, limão e hortelã.

Pizza de Mortadela com Pesto de Pistache e Raspas de Limão Siciliano
Mortadela pré-assada, vai ao forno com muçarela de búfala, na saída recebe pesto de pistache e raspas de limão siciliano.

Babbo América Peça pelo QRCode ou ligue 3284.5999 - 3302.0951

Siga o Babbo - Av. Ana Costa, 404 - Gonzaga - Santos