

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO

# ARROZ DE BRAGA,

receita santista

Anote o preparo da iguaria que combina com o outono

Uma receita que se espalhou pelo Brasil, segundo relatos, foi criada em Santos. Falo do Arroz de Braga, que muitos pensam ser um prato português, e cujos ingredientes combinam com o outono. Se alguém pede por Arroz de Braga em Portugal e até mesmo em Braga, cidade histórica da região do Minho, os garçons não entendem. Afinal, não é uma receita típica do local, apesar de que em Portugal há muitos pratos com arroz misturados a carnes.

Apesar de ter feito fama no Brasil como sendo portuguesa, ela foi criada em Santos, segundo escreveu Olavo Rodrigues, autor do Almanaque de Santos, de 1969.

Teria sido inventada por um dono de restaurante da Rua Itororó, no Centro, em um fim de noite, para clientes que chegaram tarde, quando a cozinha já estava por encerrar os serviços. Ele, então, improvisou usando os ingredientes que sobraram: lingüiça, costelinha e arroz. Há quem coloque também frango. É o típico prato para fazer com o que tem na geladeira. A receita fez sucesso, entrou no menu e foi copiada por outras casas, inclusive de São Paulo, onde ganhou o Brasil.

O que dá todo sabor é cozinhar o arroz com os embutidos, além de muitos temperinhos, como ensina a receita de Sandra Baccarat, que faz sempre a iguaria no almoço do seu restaurante, o Barkanas 53. Ela capricha em um preparo super-reforçado e temperado.

SERVIÇO: BARKANAS 5, RUA AZEVEDO SODRÉ, 53, BOQUEIRÃO, SANTOS.  
FUNCIONAMENTO: DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 11H30 AS 15H30 E SÁBADO, DAS 12H AS 16H.



## ARROZ DE BRAGA, SANDRA BACCARAT (BARKANAS 53)

### Ingredientes

3 xícaras de arroz; 6 xícaras de água; 1 xícara de vinho branco; 2 colheres de azeite; 2 cebolas picadas; 2 dentes de alho; 2 folhas de louro; 3 a 4 ramos de tomilho fresco; 1 pimenta dedo-de-moça grande picada; 300g de bacon; 2 lingüiças calabresa em rodelas; 2 paos em rodelas; 800g de costelinha de porco salgada ou defumada; 1/2 repolho médio ou 1 pequeno; 3 tomates picados sem pele; salsinha picada; sal e pimenta-do-reino a gosto.

### Preparo

Dessalgue previamente a costela e reserve. Em uma panela coloque o bacon e deixe fritar em sua própria gordura. Retire e reserve. Nessa gordura, frite a calabresa e o paio. Retire e reserve. Acrescente a costelinha já dessalgada e deixe fritar um pouco. Reserve. Refogue bem nessa gordura a cebola picada, o alho picado, o louro, o tomate e a pimenta dedo-de-moça. Acrescente a esse refogado a calabresa, o bacon, a costela, o arroz e o vinho. Deixe ferver. Coloque as 6 xícaras de água fervendo, o tomilho, o sal, a pimenta-do-reino e o repolho em gomos. Abaixar o fogo e tampe a panela. Quando estiver quase seco desligue. Se achar necessário coloque um pouco mais de água. No final coloque a salsinha picada e mexa com um garfo para misturar.

**Dica:** para acompanhar faça um vinagrete de cebola com pimenta dedo-de-moça, orégano fresco, salsinha, sal e vinagre de álcool, sirva em um molheira a parte.

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

# Manus Vinhas e Vinhos destaque na Serra do Sudeste

Santé! Manus é uma jovem vinícola brasileira que vem transformando o cenário do vinho nacional. Em 2000, apenas produziam e vendiam uvas em grande escala, mas foi em 2020 que Gustavo, Adriana e Diego Bertolini decidiram vinificar e engarrafar seu vinho, sua marca. Seus vinhedos ocupam 34 hectares numa altitude de 410 metros, na região da Serra do Sudeste, entre a Serra Gaúcha e a Campanha Gaúcha, na cidade de Encruzilhada do Sul.

Manus, do latim "mãos", tem o significado de valorizar o homem como protagonista responsável ao traduzir e transformar o que a natureza oferece. Os vinhos da Manus são produto do trabalho do homem no vinhedo, safra a safra. Vinha e vinhateiro criam uma relação íntima e respeitosa com a natureza.

A Serra do Sudeste é hoje um terroir a ser destacado, uma vez que clima, solo e relevo têm perfeitas condições para a viticultura. Na Manus, a condução dos vinhedos se dá no sistema de espaladeira, proporcionando excelente amadurecimento do fruto e, consequentemente, produzindo vinhos de alta qualidade.

O diferencial está na sua parceria com a Embrapa Uva e Vinho. Juntos, praticam uma viticultura de precisão desde 2020, através de mapeamento do solo, com a tecnologia NDVI (Normalized Difference Vegetation Index, ou índice de medição da sanidade e a densidade da vegetação através de imagens de satélite, auxiliando no monitoramento das lavouras, e nas tomadas de decisão relacionadas ao manejo da cultura), sistema este inédito em vinhedos, até então.

Durante o lançamento do Guia Descorchados 2024, conversei com Gustavo Bertolini, enólogo e um dos sócios proprietários. Ele contou que a Manus é uma vinícola boutique de pequenos lotes de microparcelas. Disse ainda que a produção é pequena, mas o trabalho que vem desenvolvendo visa a valorização e o destaque da ciência aplicada com viticultura de precisão, que é realizada via satélite, o que significa a utilização de uma tecnologia de ponta para medir o PH do solo e definir o

melhor dia e hora para a colheita. Junto à Embrapa, trabalham com mapeamento de solo e desenvolvimento de leveduras autóctones no próprio vinhedo, resultando num vinho brasileiro de alta gama, valorizando principalmente o vinho de território brasileiro, com microbiologia nacional, dignificando o terroir da Serra do Sudeste.

A enologia da Manus tem a assinatura da italo-brasileira Monica Rossetti, que conhece como poucos o terroir de Encruzilhada do Sul, uma vez que atuou na Lídio Carraro e na Chandon Brasil e traz consigo a experiência de quem há mais de 20 anos participa de vindimas entre dois continentes, Europa e América do Sul. Monica tem uma visão internacional e inovadora que busca valorizar a expressão da vitivinicultura local.

As uvas cultivadas são: Barbera, Nebbiolo, Pinot Noir, Teroldego, Touriga Nacional, Alvarinho, Chardonnay, Vermentino, Assyrtiko e outras.

A vinícola Manus elabora três linhas de vinhos: a Virgo Manus, na qual predomina o frescor e a originalidade da casta e do território que a origina; a Manus Clássica, os crus da Vinhedos da Quinta, fruto da observação de mais de 22 anos, na qual as castas mais emblemáticas do território, situadas nas melhores parcelas catalogadas, gerando os vinhos mais expressivos e revelando o melhor do terroir da Serra do Sudeste; e por último a Liberum Manus, linha autoral da marca que busca testar e experimentar todo o potencial e diversidade de castas e terroir da Serra do Sudeste.

Durante o evento Descorchados 2024, provei e me encantei com os rótulos da Manus, que a seguir destaco.

A Manus Vinhas e Vinhos recebe visitantes, e os interessados podem agir no site [www.manusvinhas.com.br](http://www.manusvinhas.com.br).

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR  
@CLAUDIAENOGAMIGOS

## PROVEI E INDICO



Manus Virgo Chardonnay 2023, Serra do Sudeste/RS/BR (vinho permanece sur lie até o engarrafamento)  
**Uva:** Chardonnay 12º GL (tiragem 1.300 garrafas)  
**Cor:** amarelo brilhante  
**Nariz:** frutas como pera e carambola brancas  
**Boca:** seco, fresco e frutado, delicioso e persistente



Liberum Manus Barbera Clairet 2023, Serra do Sudeste/RS/BR  
**Uva:** 90 % Barbera (10% sangria do vinho Manus Nebbiolo)  
**Cor:** salmão escuro média intensidade (1.100 garrafas)  
**Nariz:** floral, groselha, morango, ervas, toque mineral (13,2ºGL)  
**Boca:** seco, refrescante, frutado e mineral, taninos afinados, longo



Manus Touriga Nacional 2022, Serra do Sudeste/RS/BR, 12 meses de barricas de 225 e 500 litros  
**Uva:** Touriga Nacional 13,8ºGL (1 hectare de vinhas de 20 anos, tiragem 950 garrafas)  
**Cor:** rubi com violáceo, límpido e brilhante  
**Nariz:** violetas, jasmim, amora e ameixa maduros, cravo, toque terroso  
**Boca:** seco, ótima acidez, taninos sedosos, suculento, elegante e longo

OS RÓTULOS PODEM SER ADQUIRIDOS PELO INSTAGRAM DA MANUS @MANUSVINHASVINHOS OU DIRETO COM A GRASSEM SP DA @MOSSACAVE.VINHOS - CEL.15 998082470



CLAUDIA G. OLIVEIRA  
É SOMMELIÈRE

# Açaí Soul: inovação com sabor de brasilidade

Você já pensou em colocar uma tigela de açaí dentro de uma lata? Pois o empresário santista René Pinto, um expert em cerveja artesanal, não só imaginou como desenvolveu a ideia e criou uma bebida com sabor de Brasil.

Obstinado por inovações e apresentar criações singulares, René produziu a Açaí Soul, bebida mista refrescante que combina uma cerveja leve com a chance de qualidade da cervejaria Everbrew - em que está à frente

-, com um ingrediente bem brasileiro: o açaí. "Há o caráter inovador e de brasilidade e, agregado a isso, o valor nutricional. O açaí, além de ser uma fruta amazônica deliciosa, traz uma rica fonte de nutrientes e vitaminas sendo um potente repositivo energético, inclusive com propriedades que previnem doenças do coração", explica René.

Ele conta que a bebida é feita a partir de uma cerveja leve e tem acrescentada à receita extrato de banana, polpa de açaí e grano-

la, que é deixada submersa no líquido por 4 dias. "É a experiência completa do bowl de açaí".

O empresário santista explica que a Açaí Soul é o primeiro produto de uma linha de bebidas mistas com ingredientes brasileiros que está desenvolvendo. "À frente da Everbrew, sempre busquei por produtos diferenciados. A ideia do Açaí Soul surgiu pensando em algo disruptivo, que unisse elementos originais do nosso País com uma abordagem saudável. Pensei em uma

bebida que não apenas fosse saborosa, mas também nutritiva e, agora, a intenção é explorar os quatro cantos do Brasil para surpreender paladares".

Ficou curioso? Então, já marque na agenda. A Açaí Soul será lançada em dois eventos simultâneos no dia 9 de maio. Um será no curso de Gastronomia da Universidade Católica de Santos (Unisantos) e o outro no Everpub, o bar da cervejaria Everbrew (Av. Siqueira Campos, 351, Embaré, em Santos).



René dos Santos, empresário de destaque no ramo da cerveja, decidiu inovar seu portfólio e criar uma bebida refrescante e repleta de brasilidade

Sabor do Mar em cada garfada

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

Peça pelo QRCode ou ligue 3284.5999 - 3302.0951

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

UNIDADE POMPÉIA  
R. EUCLIDES DA CUNHA, 262

UNIDADE GONZAGA  
R. TOLENTINO FILGUEIRAS, 16

@SEUMIYAGISUSHI

Sushi Lounge

(13) 3041-4430

CARDÁPIO EXCLUSIVO E UMA EXPLOÇÃO DE SABORES SÓ COM OFAIXAPRETA