

Clube paladar

AIRBNB

Dá para 'comprar'
atividades autênticas
em destinos de
vinho e comida

QUE VIAGEM!

*SOBRE VOLTAR PARA CASA COM UM
BAÚ DE EXPERIÊNCIAS INCRÍVEIS*

AQUI E AGORA

O que faz seu piquenique
ser extraordinário?

OUTROS CANTOS

No arquipélago de Chiloé,
entre pássaros e palafitas

E MAIS: OS VINHOS DO MÊS · FICA, VAI
TER QUEIJO · O BRASIL É DE TINTOS,
BRANCOS OU ESPUMANTES?



O PRAZER DE VOLTAR PRA CASA

É DIFÍCIL DIZER SE HÁ MAIS SATISFAÇÃO EM SAIR, EXPERIMENTAR OU RETORNAR PARA O PONTO DE PARTIDA (E PERCEBER QUE JÁ NÃO SOMOS MAIS OS MESMOS)

E stá escrito em algum lugar – e não sei quem escreveu – que há tantas leituras de um texto quanto há leitores. Pessoalmente, acredito que há mais leituras do que leitores, porque uma pessoa pode ter com um mesmo livro mais de uma experiência ao longo da vida. E a multiplicidade de leituras, por analogia, se aplica a outras situações.

Assim como ler, comer e viajar são formas de contato que, com o passar dos anos, se transformam. E nós também. Não somos mais os mesmos que lemos um autor, ouvimos um álbum ou visitamos uma cidade, das primeiras vezes, aos 20 e poucos anos. As palavras, os sons, os cheiros, os sabores e os lugares possivelmente nos afetam de um outro jeito, tanto tempo depois.

Um livro, um poema, um filme, um prato de comida, uma xícara de café, um copo de vinho, um destino, um passeio: tudo isso (e mais) são formas de sair de casa, de si, para lidar com sensações e sentimentos e depois voltar; gatilhos de transformação que preenchem um baú de referências. (E até desconfo que esse baú não tem fim – ou talvez ele um dia acabe carregado de silêncio. Um silêncio eloquente).



São as experiências, em especial de viagem e de comida, que conduzem a leitura desta edição da revista do **Clube Paladar**. O que nos toca, inquieta e inspira em uma viagem? O que em nós e no entorno contribui para que uma refeição seja considerada extraordinária, para que um dia que parecia modorrento seja percebido, de repente, na emoção e na poesia?

Não sei. Já vi casos em que bastou um golpe de vento. E a potência do acaso.

De todo modo, espero que depois do vaivém – ora prático e lógico, ora intuitivo e poético, ora feliz ou frustrante – nada tire da leitora e do leitor o prazer essencial: voltar pra casa. Diferente e contente. Saia. Nem que seja só para ter, depois, essa sensação de chegar.

Até agosto, fiquem bem

VIVIANE ZANDONADI
Editora



6
VIAGEM
Pescados e passeios em Chiloé

14
AQUI E AGORA
O melhor lugar do mundo: onde e quando?

11
MALA ENXUTA
Sobre viajar leve e evitar transtornos

16
SELEÇÃO DO MÊS
Veja o que combina com as escolhas de julho

12
POT-POURRI
Fica, vai ter queijo. E vinho

24
INSPIRAÇÃO
Airbnb: hospedagem, experiência e aventura



Clube paladar

f /clubepaladar
@clubepaladar
clubepaladar

Comitê Executivo Clube Paladar
Paulo Pessoa e Luciano Kleiman

Diretor Clube Paladar
Anderson Garcia Alves

Projeto Gráfico
João Guitton e
Leandro Dantas Faustino

Consultor de Vinhos
Massimo Leoncini



Diretor de Projetos Especiais
Luis Fernando Bovo
Editora e Jornalista Responsável
Viviane Zandonadi MTB nº 87972/SP
Editora de Arte
Renata Maneschy
Colaborou nesta edição
Johnny Mazzilli
Foto da capa: iStock

Esta operação pertence ao
Grupo Estado e à Grand Cru



ASSINE O
Clube Paladar
E DESFRUTE DE
DESCONTOS EXCLUSIVOS



O Clube Paladar é a assinatura de vinhos para quem busca novas experiências gastronômicas e vinhos de qualidade.

Assine o Clube Paladar e receba, em casa, os melhores vinhos para a sua adega e uma revista com conteúdo exclusivo!

Tudo que é bom fica ainda melhor assinando o Clube Paladar

CANCELE QUANDO QUISER

Clube paladar

clubepaladar
www.clubepaladar.com.br

Faça o upgrade da sua assinatura e ganhe
50% de desconto no primeiro mês
Ligue no nosso tele vendas e informe o código de assinatura

SAC: 0800 878 7909 VENDAS: (11)3856 2631

OS MUITOS ENCANTOS DE CHILOÉ

Arquipélago chileno tem cenários selvagens e atrativos – naturais, culturais e gastronômicos – pouco conhecidos pelo grande público

TEXTO E FOTOS JOHNNY MAZZILLI



Numerosas e variadas, as aves marinhas fazem de Chiloé um destino ainda mais interessante

Horas depois de um voo de São Paulo a Santiago, a capital do Chile, voei outra vez com destino a Puerto Montt, mais ao sul. Em duas horas, desembarquei no pequeno aeroporto local num meio de tarde um pouco fria, nublada e modorrenta. Vindo de uma sequência de três viagens quase emendadas e muito atarefadas, eu me sentia muito cansado, em meio ao pingue-pongue do fuso horário. Ao saber que ainda teríamos cerca de três horas de carro até chegar ao arquipélago de Chiloé, e observando pela janela da van uma paisagem monótona e acinzentada, caí em sono profundo e não vi praticamente nada do trajeto. Acordei aos poucos: primeiro, na travessia de ferry boat, depois e de vez, a uma pequena distância do hotel.

A paisagem havia mudado por completo. O tempo permanecia nublado, mas o cenário era de colinas baixas pontuadas por bucólicas e pequenas fazendas, com pastagens pontilhadas de vacas e ovelhas. Fumarolas saíam das chaminés das pequenas habitações à beira da estrada poeirenta de cascalho. No fim da tarde, com o céu ainda mais cinzento, cheguei ao hotel.

O arquipélago de Chiloé é formado por 30 ilhas. Fica ao norte da Patagônia chilena e ao sul da região dos lagos. Sua ilha principal, a Ilha Grande de Chiloé, é também a maior do país e onde se encontram as duas maiores comunas, Castro e Ancud.

Os habitantes são chamados de chilotes e as atividades estão fortemente centradas na pesca, na criação de salmão e, principalmente, em dezenas de fazendas aquáticas para a produção de mariscos e outros moluscos. Elas estão estrategicamente instaladas em canais marítimos que interligam as ilhas do arquipélago. Some a tudo isso tradições seculares de plantio de batatas nativas, extração de madeira e criação de ovelha e de bovinos.

PÁSSAROS

Naquele primeiro fim de tarde no deque do hotel sob as últimas luzes do dia, observei a distância uma extensa área costeira de aspecto pantanoso, com grande quantidade de aves que fuçavam o solo exposto pela maré baixa, em busca de pequenos crustáceos e animais marinhos que compõem sua alimentação.

A propósito: o nome do arquipélago vem da expressão "chille-hué". Seu significado é algo como "lugar das gaivotas". Aliás, o bird watching ou observação de aves é uma das atividades mais procuradas por turistas nas ilhas, dadas a abundância e a variedade de aves marinhas, principalmente nas baías de Pullao e de Caulín. Uma delas é o curioso zarapito, ou



Em Chiloé, as atividades estão fortemente centradas na criação de mariscos, mexilhões e de salmão, e também na pesca



O mercado popular vende mariscos defumados em feiras (acima), entre outras especialidades. Os chilotes afirmam existir em suas ilhas 286 variedades de batatas (ao lado)



A principal ilha do arquipélago é a Ilha Grande de Chiloé, onde se encontram as comunas de Castro e Ancud

perdiz-do-mar, que vem do Alasca e do norte do Canadá. Ao fugir do frio inverno no hemisfério norte, ele voa milhares de quilômetros até se estabelecer temporariamente em Chiloé. Mas as aves mais famosas e procuradas são os simpáticos pinguins de Magalhães e de Humboldt – duas espécies diferentes e que normalmente vivem em ambientes distintos. Em certas épocas do ano, contudo, elas se encontram no arquipélago e coabitam extensas áreas na Baía de Puñihuil.

TEMPLOS DE MADEIRA

No dia seguinte à chegada, um barco levou os visitantes para um percurso entre algumas ilhas, em um canal de fazendas de mariscos. Nossa primeira parada foi na Isla Chelin, onde há apenas um punhado de vilas muito pequenas e uma pitoresca igreja de madeira.

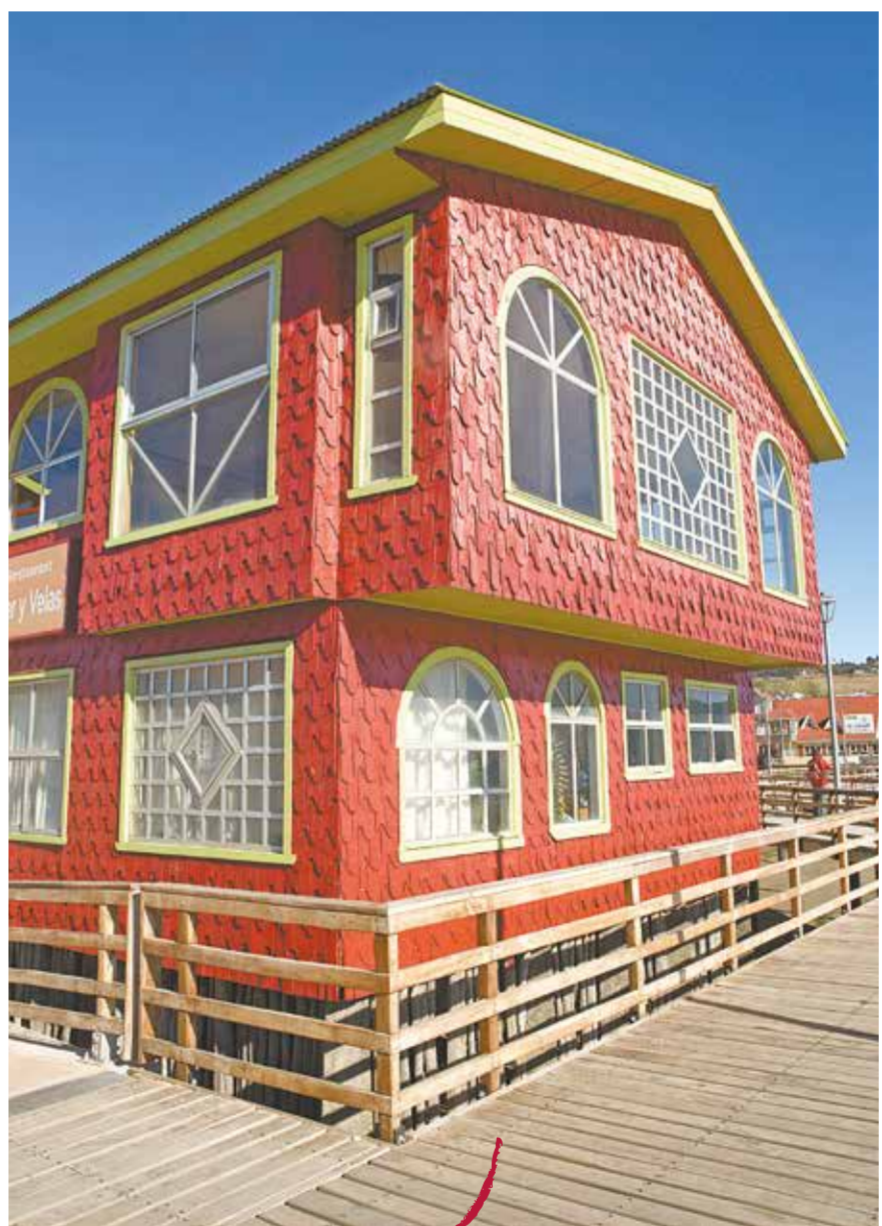
Os habitantes originários do arqui-

pélago adotaram, no passado, a religião católica e, mesmo sem estudos e conhecimentos de arquitetura e de engenharia, eles ergueram um conjunto insólito com nada menos que 70 igrejas de madeira, 16 das quais reconhecidas pela Unesco como Patrimônio Histórico da Humanidade. Seu design e estilo muito peculiares são característicos da época das missões franciscanas e jesuítas, sempre construídas em madeira e com uma torre principal ao centro.

A mais representativa e famosa é a Iglesia de Santa María de Loreto de Achao, mais conhecida como Iglesia de Achao, na Ilha de Quinchao, erguida em 1730 sem o uso de um prego sequer, somente com entalhes e engenhosos encaixes de madeira. As construções das ilhas de Chiloé são geralmente revestidas de lâminas de madeira chamadas de tejuelas de alerce, que vão sendo substituídas ao longo do tempo.



Igreja de madeira na Isla Chelin: design característico de missões franciscanas e jesuítas



PALAFITAS

As palafitas são bastante comuns por toda a região (esta fica na área costeira da cidade de Achao) e fazem parte do estilo de vida chilote. As habitações multicoloridas são, aliás, um dos cartões-postais da capital do arquipélago, Castro, na Ilha Grande de Chiloé, que tem 44 mil habitantes. Em 1960, um forte terremoto, dentre os numerosos que acometem o Chile de tempos em tempos, destruiu um conjunto significativo de palafitas históricas.



No restaurante do hotel Tierra Chiloé, a expressão mais refinada da gastronomia local



CULINÁRIA CHILOTE

Os moluscos são os ingredientes mais emblemáticos do arquipélago. Os mais populares são os mariscos, encontrados em porções fritas em barraquinhas de comida de rua e estabelecimentos modestos. Além deles, mexilhões, vôngoles e ostras estão presentes em saladas, sopas, cremes, recheios de empanadas e em uma infinidade de pratos.

Há fartura de pescados do Pacífico, de carne branca e firme, como o delicioso congrio rosa, e de crustáceos, como a grande centolla e o saboroso caranguejo vermelho, com o qual é preparado o chupe de jaiba, um prato muito típico da culinária patagônica, à base de carne de caranguejo desfiada e condimentada e que, eventualmente, leva creme de leite e vai ao forno – seria uma espécie de versão chilena da casquinha de siri.

Em Achao, o rústico mercado popular vende mariscos defumados em feiras que se parecem com colares. Outro ingrediente tradicional daquela região é a curiosa alga cochayuyo. Nutritiva e com diversos usos medicinais, no passado ela era um elemento fundamental da dieta dos povos indígenas, a exemplo dos habitantes da Ilha de Navarino, no extremo sul do continente americano. Com o tempo, seu consumo entrou em declínio e mesmo povos nativos a deixaram de lado. Por muitos anos, o Chile exportou a alga cochayuyo a países europeus, que a utilizavam na indústria alimentícia para produzir espessantes naturais. Hoje, o consumo voltou a crescer e, em restaurantes e hotéis modernos, ela costuma ser encontrada sob a forma de delicados ceviches ou em saladas e pratos refinados de frutos do mar.

Outro ingrediente muito utilizado é a batata. Os chilotes afirmam existir, em suas ilhas, nada menos que 286 variedades diferentes. Quase toda pequena propriedade rural tem, ao lado de animais de pasto, como vacas e ovelhas, uma plantação de batatas.

O PRATO MAIS TRADICIONAL

O curanto é um grande cozido de mariscos e carnes preparado sobre pedras. Trata-se da receita mais tradicional do arquipélago. Na maioria das vezes, é feita debaixo da terra. Entre várias camadas de folhas espessas e fibrosas de nalca, uma planta local que serve de cobertura ao guisado, há também batatas e pãezinhos de batata. Estes servem de acompanhamento para as carnes e os frutos do mar. O prato, tipicamente chilote, dificilmente é encontrado em outras regiões do Chile.

O Terra Chiloé é o hotel mais luxuoso do arquipélago



OS VINHOS?

Ainda não há vinhedos em Chiloé. Os vinhos disponíveis no arquipélago são produzidos nas mais variadas regiões do Chile. Embora exista o debate sobre a viabilidade do plantio de vinhas na ilha principal, o volume e a frequência das chuvas são um obstáculo considerável.

Instalado no hotel Tierra Chiloé, eu tive a oportunidade de degustar uma variedade de vinhos produzidos por um dos sócios do empreendimento hoteleiro. A Matetic é uma vinícola chilena de excelência, que produz vinhos a partir da agricultura orgânica e biodinâmica no Vale do Rosario, a cerca de 120 quilômetros de Santiago, entre Casablanca e San Antonio.

Na segunda noite da viagem, conheci rótulos variados elaborados com as uvas Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Syrah e Cabernet Sauvignon, com destaque para o Matetic Syrah 2009: um tinto opulento, redondo e muito aveludado, com aromas de frutas escuras, notas de pimenta e nuances de chocolate e especiarias. Um vinho para guardar na memória, ainda mais por ter sido bebido em um lugar tão especial.

No terceiro e último dia da viagem, empreendi um trajeto através de pequenas cidades, como a curiosa Curaco de Vélez, visitando mercados típicos cheios de artesanatos locais, onde há grande quantidade de artigos de lã, e percorrendo estradas costeiras, atravessando canais de ferry boat, passando por baías pontilhadas de barquinhos coloridos e bando de aves costeiras e parando, de vez em quando, para uma suculenta porção de ostras frescas e para experimentar a saborosa cozinha caseira nas pequenas cocineras próximas aos mercados pesqueiros e de rua.



Um dos sócios do hotel produz os vinhos da vinícola Matetic, no Vale do Rosario

JOHNNY MAZZILLI VIAJOU A CONVITE DO TIERRA CHILOÉ. PREÇOS APURADOS EM JUNHO DE 2019

VIDA ÚTIL

COORDENE PEÇAS

O segredo para fazer uma mala econômica e, ao mesmo tempo, que não deixa o viajante na mão, é escolher itens do guarda-roupa que possibilitem combinações entre si. Em média, cada parte de baixo (calça, bermuda, saia) deve combinar com pelo menos três partes de cima (camiseta, camisa, blusa). E essas três partes de cima devem combinar com as outras partes de baixo que você decidir levar.

2

1

ESTUDE O DESTINO

Clima, perfil do destino, objetivo da viagem, compromissos confirmados, programas que você pretende fazer e a previsão do tempo são as informações básicas para começar a pensar na mala. Assim você já elimina itens inúteis como sapatos de salto alto numa viagem a Paraty, onde as ruas de pedra inviabilizam o uso desse tipo de calçado.

PARA QUANDO VOCÊ FOR

Informações úteis

QUANDO IR

É mais frio e úmido de maio a agosto. De setembro a abril, ainda que chova, os dias tendem a ser mais favoráveis para os passeios ao ar livre. Reserve cinco dias inteiros (mais dois dias para o vaivém de viagem).

COMO CHEGAR

A Latam tem voos diários para Santiago, por a partir de R\$ 1.260. Se tiver tempo, da capital é possível fazer uma conexão até Puerto Montt e de carro pegar a balsa para as ilhas, em Pargua. Mais rápido do que isso é, de Santiago, voar direto para Castro (há poucos voos semanais).

ONDE FICAR

• Palafito Hostel

Opção econômica com diárias a partir de R\$ 100. Perto do centro de Castro www.palafitohostel.com/pt

• Hotel de Castro

Aprazível e perto do centro de Castro. Diárias a partir de U\$ 80 www.hoteldecastro.cl

• Tierra Chiloé

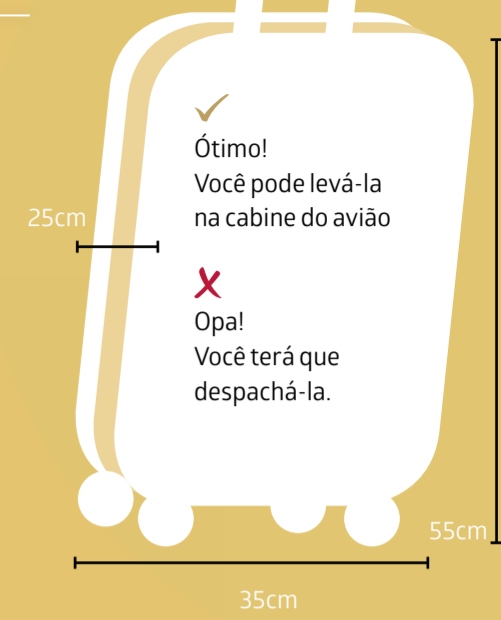
Sofisticado e com um ótimo restaurante aberto também para quem não é hóspede. Diárias a partir de R\$ 2.400, com café da manhã e traslado de (e para) Puerto Montt www.tierrachiloé.com

ONDE COMER

• Cocinera Publica

Fica à beira-mar em Curaco de Vélez, ao lado do mercado de artesanato e oferece a autêntica culinária local

CONFIRA SUA MALA



✓ Ótimo! Você pode levá-la na cabine do avião
✗ Opá! Você terá que despachá-la.

TECIDOSE PEÇAS SELECIONADAS
Prefira tecidos leves e que não amassem com facilidade, como microfibra, tricô, jêrsei, malha, seda e stretch. Para lugares frios, use como segunda pele peças térmicas finas, leves e quentinhas. Vale o mesmo para as meias: as térmicas resolvem a questão e não precisa carregar muitos pares para sobrepôr. O casaco pesado vai no corpo e não na mala.

ORGANIZAÇÃO

O sistema de organização mais eficiente, segundo a consultora, é separar os visuais planejados em sacos organizadores. Use os cantos para acomodar sapatos e meias em rolinhos. Pode preencher o bojo dos suportes com as calcinhas – leve uma por dia e mais duas; isso vale também para cuecas.

SAPATOS

Leve no máximo três pares, de modelos e tons neutros e já usados. Sapato novo vai machucar os pés e ficará encostado. Nos destinos de inverno, a bota mais pesada vai nos pés, para não ocupar espaço na mala – leve ainda um par de tênis e chinelos. No verão, a trinca é formada por tênis, sapatilha ou sandália e chinelos. Se for o caso, acrescente um par mais formal para eventos de trabalho.

BELEZA E HIGIENE

Frascos com líquidos na bagagem de mão devem ter até 100 ml – recipiente maior, ainda que parcialmente preenchido, não passa pela fiscalização. Kits de frascos em tamanho mini são vendidos em farmácias e lojas de cosméticos. Muitas marcas vendem miniaturas de xampu, condicionador e hidratante. Use necessários de plástico, mais leves, acomode tudo em saco transparente e apresente na hora de passar pelo raio-X.

PARA VIAJAR LEVE

Saiba como ter uma bagagem com menos de 10 quilos. Ao 'fazer caber' de um jeito prático, você evita aborrecimentos

As regras que norteiam o embarque de passageiros com bagagem de mão estão em vigor desde 2017, mas em 2019 a fiscalização ficou mais rígida. Para poder viajar na cabine, a mala precisa ter dimensões específicas e pesar no máximo 10 quilos. Se não se enquadrar, é preciso despachar (e pagar por isso). Em entrevista à jornalista Mônica Nobrega, do *Viagem*, do **Estadão**, a consultora de imagem e estilo Vanessa Rosario afirma que o limite a ser transportado é suficiente para viajar por até duas semanas. Veja nesta página as sugestões feitas por Vanessa para "fazer caber" na mala tudo o que você precisa.

FOTOGRAFE OS LOOKS

Vista todos os looks ainda em casa, teste as combinações e fotografe tudo. Dá trabalho, mas ajuda na hora de se aprontar durante a viagem e para lembrar quais eram seus planos para uma peça específica. Experimentar todas as roupas que pretende levar tem ainda outra utilidade, a de garantir que você não engordou ou emagreceu desde que comprou aquele vestido ou blusa e não vai carregar peso morto.

FOCO NOS ACESSÓRIOS

Aposte em acessórios para variar a produção. Lenços, colares, e brincos dão cara nova a uma camiseta que já foi usada. Para homens viajando a trabalho, gravatas são fáceis de levar, ocupam pouco espaço na mala e têm efeito similar. E mais: o cinto vai enrolado e encaixado dentro do sapato; a bolsa principal vai junto ao corpo no voo – pode levar outra mais compacta para a noite.

A VIDA À MESA E SEUS ACOMPANHAMENTOS

PEQUENOS BOCADOS SOBRE VINHO, COMIDA E VIAGEM



1

SÓ QUEIJO

Acompanhe no site do **Paladar** as aventuras lácteas de Débora Pereira na França e no Brasil bit.ly/paladar-queijo



2

Queijos (1) de Minas (Canastra), (2) do Nordeste (de coalho) e (3) da Ilha do Marajó (creme): entre os representantes do Brasil no Mundial da França

A presença do Brasil no Mundial do Queijo de Tours, na França, fermentou e cresceu. O País levou 143 peças para o concurso realizado entre os dias 2 e 4 de junho e conquistou 59 medalhas: quatro 'super' ouros, oito ouros, 19 pratas e 28 bronzes. Ao todo, 950 queijos de 40 países foram avaliados pelos jurados.

A participação brasileira foi organizada pela associação SerTãoBras, que levou 36 produtores e comerciantes de Minas, São Paulo, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pará (Ilha de Marajó) e Goiás. De Minas, foram produtores das associações de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra e Serro.

Queijo de casca mofada de todas as cores, de cabra, queijo de coalho do Nordeste, recheado, passado no cacau, no óleo de pequi... "A cena do queijo brasileiro não é mais só o Minas artesanal, vemos uma diversidade muito maior", observou a mestra queijeira francesa Claudine Vigier Barthélemy. (Débora Pereira)

FICA, VAI TER queijo

Brasileiros conquistaram 59 medalhas no Mundial da França. Produto da Ilha do Marajó esteve entre os mais admirados

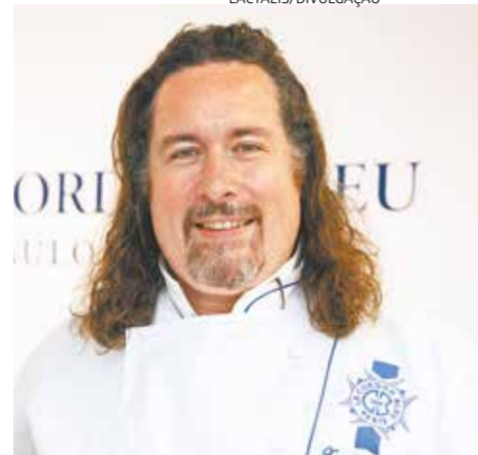
FOTOS: LUIS HENRIQUE MENDES/STOCK

3



ENTREVISTA XAVIER THURET

LACTALIS/DIVULGAÇÃO



Na ponta da língua

AS HARMONIZAÇÕES COM VINHO BRANCO SÃO AS MINHAS PREFERIDAS

O mestre queijeiro da marca francesa Président esteve no Brasil em junho. Ele participou de um evento na unidade paulistana da escola Le Cordon Bleu.

O lugar-comum costuma colocar os queijos junto aos vinhos tintos. Tem certo e errado nessa história? Não existe regra para o prazer do paladar, mas costumo dar algumas dicas: selecionar até três bebidas para harmonizar, assim o paladar não fica saturado; optar por vinhos com menos tanino, porque este se sobrepõe ao queijo e causa atrito de sabores; combinar queijos e vinhos da mesma região. Brie com Champanhe é sempre uma combinação vencedora. As harmonizações com vinho branco são as minhas preferidas.

Quais são os tipos de queijo que o senhor mais gosta de combinar com vinho?

Roquefort e vinho do Porto branco; Beaufort e Chardonnay e Tallegio com Champanhe.

O senhor já provou queijos brasileiros autênticos?

Um dos que eu mais aprecio é o Minas Padrão. Adoro no café da manhã, com o toque adocicado da geleia de morango.

BRASIL: BRANCO, TINTO OU ESPUMANTE?

Marcelo Copello, presidente do júri do Grande Prêmio Vinhos do Brasil, fala da premiação deste ano e do mercado POR ISABELLE MOREIRA LIMA, OESTADAO DE S. PAULO

Os resultados do Grande Prêmio foram divulgados no dia 17/6. Qual foi a maior surpresa neste ano?

O aumento da qualidade, com 37 medalhas de duplo-ouro (contra oito em 2018) e a maior diversidade. Tivemos excelentes vinhos de castas que eu nunca imaginei ver com sucesso

no Brasil, como Nebbiolo, Malbec, Alicante Bouchet, Montepulciano, Gewürztraminer e Touriga Nacional.

Qual a maior decepção?

Todo concurso é uma pirâmide, com os melhores no topo e uma base de qualidade menor. Na base, ainda vemos muitos erros básicos de enologia: tintos de pouca es-

trutura e excesso de extração e de madeira, aroma de estábulo ou de cavalo. Nos espumantes, uma categoria que todos fazem por questão de mercado, há muita redução (aroma de pano de chão sujo), acidez volátil (aroma de vinagre) etc.

O Brasil é de brancos, de tintos ou de espumantes?

Os espumantes estão com mercado consolidado e temos uma elite de produtos de nível internacional. Mas o crescimento, em quantidade e qualidade, está nos tintos. Este ano, foram 373 espumantes com 99 medalhas. Nos tintos, 450 amostras com 164 medalhas.



GRANDE PRÊMIO VINHOS DO BRASIL

TINTOS EM ASCENSÃO

"O crescimento, em quantidade e qualidade, está nos tintos [nacionais]" Marcelo Copello, Presidente do júri do Grande Prêmio Vinhos do Brasil



PONTO FINAL

AVEUCUA, TÂMARAS MEDJOOL & FAVO DE MEL

Jantar gostoso e sem excessos em boa companhia e que termina em queijo. Não compensa esquivar-se desse tipo de abertura ao contentamento. Depois de uma rodada de porções para compartilhar – lulinhas ao calor da chapa servidas com aïoli (R\$ 45), mandioca grelhada na manteiga queimada mais manjeronna (R\$ 18) e lingüinhas frescas, laban e conserva de limão (R\$ 29) –, a sobremesa da foto (R\$ 30) só faz aumentar a satisfação e o desejo de prolongar o tempo à mesa. O queijo aveucua é cremoso, de casca mofada e à base de leite de ovelha. Ao lado, tâmaras Medjool perfeitamente doces (sem enjooar), cremosas e carnudas, e uma dose de mel em seu favo. Tudo com sabor e sem pirotecnia. **Chou:** Rua Mateus Grou, 345, Pinheiros. (Texto e foto Viviane Zandonadi)

VITRINE PALADAR

LIGUE E ANUNCIE (11)3855-2001 / 0800-055-2001
anunciar.classificados@estadao.com

O MELHOR LUGAR DO mundo

Da trilha sonora à companhia, passando pelo conteúdo e pelos humores, o que faz uma experiência ser extraordinária e nos deixar a ver estrelas?

POR VIVIANE ZANDONADI

É 25 de junho de 2019. Ao rolar a tela do celular entre um e outro espanto com as notícias do dia, vejo comentários sobre o novo "melhor restaurante do mundo". Dos muitos rankings gastronômicos que atribuem notas, estrelas e conceitos, a lista do ranking *The World's 50 Best* mapeia a culinária do planeta desde 2002. Neste ano, o único brasileiro entre os 50 mais é A Casa do Porco, no centro de São Paulo, que pertence ao chef Jefferson Rueda e saltou do 79º lugar em 2018 para a atual 39ª posição. Ao posto de número 1 foi conduzido o francês Mirazur.

A redação do *Paladar* escreve em uma nota que o melhor do mundo pertence ao chef argentino Mauro Colagreco, fica na cidade de Menton – aos pés de um rochedo na Costa Azul do litoral francês – e apresenta criações com ingredientes que remetem ao mar e às montanhas. "De quinta a sábado, apenas no almoço, oferece um encontro culinário pontuado pelas estações do ano e feito com produtos da região. Este menu sai por 160 euros (R\$ 697). No site, é possível reservar almoço para duas pessoas a 320 euros (R\$ 1.395)."

Na desigualdade do armário embutido de onde "instagramam" foodies de todos os lugares e condições, posso imaginar que já começam os planos para as expedições provençais (e que a fila da

Casa do Porco, se tiver para onde, vai crescer ainda mais). Por outro lado, na indiferença dos que seguem suas vidas e ainda não sabem, coisa alguma mudou.

Um pouco perdida no meio desses extremos, nesta que vos escreve habita uma rabugenta espaçosa e que às vezes não consegue conter o arrepio questionador, possivelmente precipitado, e à beira do ataque de mesquinha: "por tamanho preço, é bom que seja extraordinário". E olha que o dito nem é o mais caro que existe...

Em meus pensamentos, circulam em vertiginosa ciranda termos do tipo "melhor do mundo", "encontro culinário", "experiência", "extraordinário", "setecentos reais por pessoa", "júri qualificado", "auditoria". Sim, ainda estou falando de comida.

Enfim. Não vou mentir. Se eu pudesse eu iria. Se eu puder, eu vou. Quero saber com minha própria boca o que querem dizer com encontro culinário pontuado por estações do ano. O que pergunto é: quanto de realidade cabe na expectativa? Existe o restaurante ideal que proporciona a experiência extraordinária do tipo "não tem erro"? Acho que não. É grande a chance de ser feliz em um lugar de alto conceito, perfilado pela imprensa gastronômica séria, recomendado por um amado e confiável amigo. Mas não está dado que vai ser bom. Não é garantido. Precisa combinar com os russos, nem que os russos sejam seus próprios nervos.



O RESTAURANTE IDEAL

"O restaurante ideal é aquele que quando as pessoas vão embora se lembram do que comeram e até esquecem o quanto pagaram", disse o chef e intelectual catalão Santi Santamaria (1957-2011), em entrevista que testemunhei e editei há dez anos e à qual recorro para ver se recalculo a rota da avareza. "É importante lembrar que o restaurante é um negócio, uma forma de ganhar a vida e que precisa de uma administração eficaz. Ao mesmo tempo em que deve existir um grande profissionalismo para o sucesso do estabelecimento, as pessoas precisam se sentir acolhidas como se estivessem em casa. Enfim, é fundamental transmitir um ambiente com calor humano, mais emocional."

Penso que Santamaria chamava para o restaurante a responsabilidade de transportar a clientela com ou sem escala, sinesteticamente, respeitando gostos, bolsos e sentimentos, para a casa perfumada de uma vovozinha querida, fofa, perfeita, de colo sempre pronto a acolher. Real ou imaginária. Umas colheradas cheias de qualidade e capazes de levar à antessala do consultório de psicanálise freudiana; uma cápsula que por alguns minutos (até começar a sessão, pelos menos) isola e silencia a pedreira emocional da vida. Um prato até a borda de conforto.

Mas a essa altura a gente sabe bem que é preciso tomar cuidado. Não é por ser caro e melhor do mundo que não tem erro. Não é por prometer nos amar que vai acertar. Não é por ser vovó que a pessoa é boazinha. E o contrário também vale – exceto para lugares que maltratam e não acolhem ou o fazem de forma diferente a depender de quem os procura. Esses parecem não ter jeito e, ainda que demore, o próximo barulho a ser ouvido talvez não seja o do garfo indo ao chão, e sim o da máscara caindo.

Enfim, são muitas e imponderáveis as condições que interferem nas visitas a restaurantes e outras vivências. Da trilha sonora ao mobiliário. Não adianta ter umas cadeiras lindas em quintal ajardinado e com fontes murmurantes se elas não forem confortáveis e se a música ao estilo lounge ou bate-estaca sem um pingo de sentido nos martelar os nervos a ponto de confundir a geolocalização: "me sinto em uma loja de shopping, sob a luz de um terrível provador".

Pronto. Então é questão de gosto, tempo, temperatura. E sorte. A companhia ou

a falta dela (estar só pode ser maravilhoso). O conteúdo, a atmosfera, os humores. Tudo isso e outras coisas mais são capazes de ocasionar uma experiência fora do comum, de ver estrelas. Ou o oposto disso. Não saber se vai dar certo – não saber o que é certo – deixa a vida menos ou mais interessante? Tendo a achar que mais.

IMAGINE

Você chega cansada e faminta e sozinha ao destino de férias. Uma vila medieval no interior de não sei onde. É feriado local. Alguém santo. Quase tudo está fechado. Seus olhos embaçados pela poeira da estrada. Há uma mercearia escura onde um homem carrancudo vende a você um pedaço de salame, um pão italiano bem bonito e uma garrafa de vinho. Que bom que você tem um saca-rolhas na bagagem. Pensa que vai comer o lanche, voltar para o quarto e, até o dia seguinte, sem se importar com as trivialidades e as horas, esgotar a exaustão que te esgota. Amanhã as desejadas férias vão começar.

Ao sair da lojinha, neste intervalo que é um não-lugar, o sol das três da tarde está gostoso. O céu, muito azul. Anda pelo vilarejo adormecido à procura de um canto para improvisar o piquenique. A fome quer pôr um filtro de desolação em tudo. Com as pernas pesadas, sobe uma escadaria que leva a uma estradinha sinuosa com umas muretas. Dá para sentar. São como mirantes à beira dos penhascos. Montanhas. Pedras sólidas. Ciprestes tristes. É igual a um livro de mistério.

Escolhe um lugar com essa vista e monta seu acampamento. No primeiro gole, o vinho bom e barato quebra um pouco a resistência. Desfaz uns nós. Uma garrafa na mão e o pão com salame na outra, o golpe de vento invertido faz você virar a cabeça para ajeitar os cabelos. É então que percebe que não está só. Ali atrás, os mortos da cidade descansam no cemitério. Volta o olhar para aquela paisagem grandiosa diante de você e dos que já se foram: sua viagem começa amanhã ou teve início agora, no primeiro piquenique extraordinário?



SELEÇÃO DO MÊS



Para experimentar os vinhos do assinante de julho, a revista do Clube Paladar visitou o BEC Bar, uma casa aberta há um ano no bairro paulistano de Pinheiros. O ambiente é movimentado e descontraído, frequentado principalmente na happy hour. Ocupa um amplo quintal nos fundos de um casarão da década de 1930, sombreado por uma jabuticabeira. Num lugar onde se destaca o binômico churrasco & cerveja artesanal, os vinhos brilharam. Quem executou as receitas saboreadas na degustação foi o chef Alex Oliveira.

TEXTO E FOTOS JOHNNY MAZZILLI



CHEF ALEX OLIVEIRA

FOTOS DO AMBIENTE E DO CHEF: THAYS BITTAR

ESSENCIAL PALADAR

O CLUBE ENVIA UM GOSTOSO E BEM ELABORADO CABERNET SAUVIGNON CHILENO, ÓTIMO PARA O DIA A DIA



MANCURA
ETNIA
CABERNET
SAUVIGNON



Mancura Etnia
Cabernet Sauvignon

PAÍS: Chile
REGIÃO: Vale Central
UVA: 100% Cabernet Sauvignon
ALCOOL: 13%
PRODUTOR: Viña Mancura

Um vinho simples e muito bem produzido, para o dia a dia. Ele expressa de forma correta e despretensiosa as características clássicas da Cabernet Sauvignon – uma alegria para os apreciadores da uva, com excelente relação entre preço e qualidade. Os aromas de amora, ameixa madura e chocolate são discretos. No paladar, tem caráter frutado, boa acidez e frescor, ou seja: tudo que um vinho precisa para agradar. Ficou ótimo com a asinha apimentada. Também é um bom acompanhamento para sanduíche de carne louca, hambúrguer, massa ao molho vermelho encorpado, pizza de calabresa e cortes bovinos para churrasco e guisados.



VIÑA MANCURA

O nome da vinícola é emprestado de uma ave dos Andes. Os incas acreditavam que a mancura, considerada guardiã das terras de cultivo, protegia as plantações e fazia o sol nascer a cada manhã, iniciando o ciclo vital. Com vinhas espalhadas por todo o Chile, as principais instalações da Viña Mancura encontram-se distribuídas pelos vales de Casablanca, Maipo, Cachapoal, Curicó e Maule. Jorge Martinez é o enólogo responsável por elaborar vinhos fiéis aos terroirs do Chile. Segundo ele, é assim que os consumidores globais podem interiorizar o país, através do conhecimento de suas regiões e variedades.

ASINHA APIMENTADA

Rendimento: 10 unidades

Ingredientes
• 10 asinhas de frango

Marinada
• 30 gramas açúcar mascavo
• 30 gramas de pimenta-de-caiena
• 30 gramas de páprica picante
• 30 gramas de tempero baiano
• 10 gramas de alecrim picado

• 30 gramas de alho desidratado picado
• 30 gramas de páprica doce
• 30 gramas de páprica defumada
• 15 gramas de zimbro picado
• Sal a gosto

Preparo
1. Misture todos os ingredientes em uma vasilha até ficar tudo

homogêneo.
2. Acrescente as asas de frango e deixe na geladeira, para marinar, por 48 horas.
3. Coloque as peças em espeto de metal e leve à churrasqueira pré-aquecida a aproximadamente 180 graus, para grelhar durante 20 minutos. Observe para que não ressequem.

SUPER PALADAR

UM AGRADÁVEL CABERNET SAUVIGNON CHILENO E UM MALBEC ARGENTINO MACIO E ENCORPADO

VIÑA MANCURA

O nome da vinícola é emprestado de uma ave dos Andes. Os incas acreditavam que a mancura, considerada guardiã das terras de cultivo, protegia as plantações e fazia o sol nascer a cada manhã, iniciando o ciclo vital. Com vinhas espalhadas por todo o Chile, as principais instalações da Viña Mancura encontram-se distribuídas pelos vales de Casablanca, Maipo, Cachapoal, Curicó e Maule. Jorge Martínez é o enólogo responsável por elaborar vinhos fiéis aos terroirs do Chile. Segundo ele, é assim que os consumidores globais podem interiorizar o país, através do conhecimento de suas regiões e variedades.

MANCURA
ETNIA
CABERNET
SAUVIGNON



Mancura Etnia
Cabernet Sauvignon

PAÍS: Chile
REGIÃO: Vale Central
UVA: 100% Cabernet Sauvignon
ALCOOL: 13%
PRODUTOR: Viña Mancura

Um vinho simples e muito bem produzido, para o dia a dia. Ele expressa de forma correta e despreziosa as características clássicas da Cabernet Sauvignon – uma alegria para os apreciadores da uva, com excelente relação entre preço e qualidade. Os aromas de amora, ameixa madura e chocolate são discretos. No paladar, tem caráter frutado, boa acidez e frescor, ou seja: tudo que um vinho precisa para agradar. Na prova, combinou perfeitamente com a suculenta porchetta e a asinha apimentada. Outras companhias interessantes são: sanduíches de carne, lasanha à bolonhesa, risoto de costela, massa ao molho vermelho encorpado e cupim de forno guarnecido de legumes grelhados.



PORCHETTA E CHIMICHURRI

Rendimento: 12 porções

Ingredientes

- 1 peça de porchetta de aproximadamente 5 quilos
- 2 cabeças de alho amassadas
- 100 ml de cachaça
- 100 ml de azeite
- 20 gramas de tomilho picado
- 20 gramas de alecrim picado

Marinada

- Sal grosso batido com pimenta-do-reino e cevadinha crua (a gosto)

Preparo

1. Prepare a marinada juntando todos os ingredientes.
2. Coloque a porchetta para marinar durante 24 horas.
3. Amarre a peça em um cilindro (use um barbante) e asse no vapor a 100 graus durante cerca de 8 horas.
4. Depois, faça a pururuca levando a porchetta ao forno seco (30 minutos a 200 graus).
5. Sirva com o acompanhamento desejado e o molho chimichurri (misture os ingredientes indicados).

Chimichurri

- 300 ml de azeite de oliva
- 1 colher de sopa rasa de pimenta calabresa
- 1 colher de sopa de tomilho limão
- 1 porção de salsinha fresca
- 4 ou 5 dentes de alho amassados
- 50 gramas de alho desidratado
- 1 colher de sopa

- 1 cebola roxa picada (miúda)
- 2 raminhos de alecrim picados
- 2 ou 3 unidades de pimenta dedo-de-moça



ESCORIHUELA
GASCÓN
MALBEC

NHOQUE AO RAGU DE COSTELA

Rendimento: 6 porções

Ingredientes

Nhoque

- 1 kg de batata asterix cozida e passada na peneira
- 160 gramas de farinha de trigo peneirada e de boa qualidade
- 1 gema de ovo
- 1 colher de chá de noz-moscada
- 5 gramas de malte
- Sal e pimenta a gosto

- 1 cenoura ralada
- 1 cebola picada finamente
- 3 tomates picados (sem pele e sem semente)
- sal e pimenta a gosto

Preparo

Nhoque

1. Misture todos os ingredientes, exceto a farinha.
2. Acrescente a farinha aos poucos, misturando sem amassar muito e até que dê ponto.
3. Assim que der ponto, separe umas bolas da massa e faça os bolinhos de nhoque do tamanho que preferir.
4. Na água fervente, mergulhe os nhoques: assim que estiverem prontos, eles subirão à superfície. Importante: se não for usar os nhoques

Molho de tomate rústico

- 1 kg tomate italiano (sem pele e sem semente)
- 5 dentes de alho
- ¼ de cebola pequena
- 10 gramas de cenoura ralada
- 5 gramas de manjeriço
- 3 ml de azeite
- Sal e pimenta a gosto

Ragu de costela

- 1 kg de costela bovina

imediatamente, coloque-os em água gelada para interromper o cozimento, logo depois de passar pela fervura.

Molho de tomate rústico

1. Em uma panela grande, refogue a cebola, o alho e a cenoura, até dourar.
2. Adicione os tomates e deixe descansar em fogo brando por 20 minutos aproximadamente.
3. Acerte o sal, a pimenta e o manjeriço. Reserve.

Ragu de costela

1. Faça um refogado com a cebola, junto os demais ingredientes e cozinhe até que a carne esteja desmanchando. Adicione o molho de tomate rústico, deixando apurar um pouco no fogo para integrar bem os sabores.

Escorihuela Familia
Gascón Malbec

PAÍS: Argentina
REGIÃO: Mendoza
SUB-REGIÃO: Luján de Cuyo
UVA: Malbec
ALCOOL: 14%
PRODUTOR: Escorihuela Gascón

Foi em solo argentino que a uva Malbec revelou sua mais pura expressão. Para este vinho, ela leva aromas e sabores frutados e um toque de violeta – uma de suas principais características. Seu estágio em carvalho atribuiu mais complexidade de aromas, como baunilha e caramelo, e ligeira doçura residual. No paladar, é potente, encorpado e macio. Deu certo beber na companhia do nhoque ao ragu de costela. Outras sugestões: cortes bovinos de churrasco (chuleta, contrafilé etc.), lasanha à bolonhesa, polenta ao ragu de cordeiro, paleta de cordeiro com batatas ao forno e carne de panela em molho encorpado.

INCRÍVEL PALADAR

ASSINANTES RECEBEM UM CABERNET FRANC FRUTADO E UM TINTO ESPANHOL POTENTE COM 30% DE MONASTRELL



ESCORIHUELA
GASCÓN
CABERNET
FRANC

Escorihuela Familia Gascón
Cabernet Franc

PAÍS: Argentina
REGIÃO: Mendoza
UVA: 100% Cabernet Franc
ÁLCOOL: 14,5%
PRODUTOR: Escorihuela Gascón

Éis uma uva que vem recuperando território em vários países onde, há tempos, era mais expressiva. Produzido no clima frio e desértico de Mendoza, este Cabernet Franc apresenta em seus aromas notas terrosas, florais e características da variedade. No paladar, é muito fresco, frutado e de taninos bastante presentes. Foi uma feliz escolha harmonizá-lo com o cupim casqueirado. Vai bem, ainda, com risotos de funghi e à matriciana, carne de panela, cortes bovinos para churrasco, legumes salteados e pizzas de queijo.



ESCORIHUELA GASCÓN

Nos anos 1880, Miguel Escorihuela Gascón, então com 19 anos, imigrou da Espanha para a Argentina. Em Mendoza, ele adquiriu 17 hectares de terra e iniciou a construção de sua vinícola que, desde 1993, após sua morte, passou a pertencer ao renomado Nicolás Catena. Este investiu na modernização, tornando a bodega reconhecida mundialmente. A sede ainda fica no charmoso prédio original, que também abriga o restaurante 1884. Desde sempre, houve cuidado com as vinhas, emprego de tecnologia e reunião de enólogos competentes. Resultado: a Escorihuela tem a produção mais antiga da região e a de maior prestígio no país.

CUPIM CASQUEIRADO

Rendimento: 4 porções

Ingredientes

• 1 kg de cupim com pouca gordura (marinado por 12 horas em sal, pimenta e páprica defumada)

Preparo

1. Cozinhe a carne no vapor por 12 horas a cerca de 90 graus.
2. Desfie, separe porções

pequenas e vá puxando cada uma delas na manteiga e no azeite com cebola e alho, em panela bem quente, para criar crosta.

3. O ideal é servir imediatamente (se possível, em uma chapa pré-aquecida com rodela de pão torrado e chimichurri ou outro molho de sua preferência).

RAFAEL CAMBRA

Foi em 2001, no pequeno povoado de Fontanars dels Alforins, que Rafael Cambra fundou a vinícola que leva o seu nome. Nas palavras do próprio, fazer isso no local onde cresceu foi como "caminhar por suas raízes" – é por isso que Cambra se esmera em mostrar a mais pura expressão do sul da Espanha por meio de seus vinhos, feitos artesanalmente e com a mínima intervenção. No sul de Valência, quase chegando a Alicante, os vinhedos se estendem por solo argiloso-calcário, arenoso e pedregoso, e se dividem entre as uvas Monastrell, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e a casta autóctone Forcallà.



RAFAEL
CAMBRA
DOS



Rafael Cambra

PAÍS: Espanha
REGIÃO: Valência
UVA: 35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc e 30% Monastrell
ÁLCOOL: 14%
PRODUTOR: Rafael Cambra

O rótulo Dos nasceu da vontade que Rafael Cambra tinha de produzir vinhos elegantes e potentes com a casta Monastrell, que ele cultiva em vinhas velhas com mais de 55 anos em solo argiloso-calcário. Por isso, ele a colocou junto da Cabernet Sauvignon e da Cabernet Franc obtidas de videiras de 25 anos de idade. O vinho tem aroma austero e sutil, notas de carvalho e de frutas silvestres. No paladar, é equilibrado, tem taninos finos e acidez marcante que harmonizou muito bem com o croquete de costela. Pede, ainda, carrê de cordeiro ao molho de ervas finas, picanha ao ponto, queijos maturados e até feijoada.

CROQUETE DE COSTELA

Rendimento: 25 unidades

Ingredientes

- 1 kg costela (marinada com sal e pimenta por 48 horas)
- 80 gramas de cebola picada miúda
- 25 gramas de alho picado miúdo ou amassado
- 1 pimenta dedo-de-moça picada e sem semente
- 100 gramas de farinha de trigo
- 3 ovos
- 10 gramas de salsinha

Preparo

1. Cozinhe a costela no vapor

por 10 horas (100 graus).

2. Desfie a carne. Puxe no azeite com alho, cebola, pimenta e sal.
3. Depois de bem puxada, incorpore farinha e ovos, até dar liga de croquete.
4. Nesse ponto, modele os

bolinhos (35 gramas cada um), empane com farinha de trigo, ovo e farinha Panko.

5. Frite-os em óleo de algodão ou milho a 180 graus, por aproximadamente 5 minutos.

SUBLIME PALADAR

DOIS TINTOS QUE PEDEM COMIDA: UM CABERNET SAUVIGNON DO CHILE E UM ESPANHOL MADURO E UNTUOSO



MORANDÉ
GRAN RESERVA
CABERNET
SAUVIGNON

Morandé Gran Reserva
Cabernet Sauvignon

PAÍS: Chile
REGIÃO: Vale do Maipo
UVA: 100% Cabernet Sauvignon
ALCOOL: 15%
PRODUTOR: Viña Morandé

Este Cabernet Sauvignon chileno típico tem aromas de frutas negras e vermelhas maduras (ameixa, cereja, amora), além de notas de café torrado e de especiarias. No paladar, é redondo, carnudo e apresenta taninos macios e acidez bem presente – um vinho que pede comida e que foi o escolhido para combinar com o cupim assado com purê de batata. Deu certo. Mas as possibilidades de combinação são muitas: pense por exemplo em picadinho de filé-mignon com farofa, risoto de legumes e sanduíche de carne com queijo. Rabada, costela no bafo e churrascos variados de cortes bovinos e de cordeiro também são indicados.

VIÑA MORANDÉ

A vinícola Morandé foi fundada em 1996, com o objetivo de elaborar vinhos inovadores de qualidade e preservar o meio ambiente. Além da condução orgânica dos vinhedos, há grande investimento em tecnologia para o controle da qualidade das uvas. As plantações ficam em Casablanca, região central do Chile, em solos antigos de granito. A influência do clima marítimo atribui aos vinhos caráter aromático e frescor.

CUPIM ASSADO COM PURÊ DE BATATA E VAGEM HOLANDESA

Rendimento: 7 porções

Ingredientes

- 2 kg de cupim marinado em sal, pimenta e páprica defumada

Molho rôti

- 100 gramas de cebola
- 100 gramas de alho-poró
- 50 gramas de alho
- 5 folhas de louro
- 350 ml de vinho tinto seco
- 200 gramas de acém em cubinhos pequenos
- 1,5 litro de água
- Azeite

Purê de batata

- 1 quilo de batata Asterix, cozida descascada e peneirada
- 200 ml de creme de leite

- 100 gramas de manteiga

Preparo

Cupim

1. Fatie o cupim em porção de 80 gramas ou de 100 gramas (cada fatia).
2. Leve as fatias à grelha e, uma vez grelhadas, cubra-as com o molho rôti.

Molho rôti

1. Pique finamente a cebola, o alho e o alho-poró e refogue-os com a carne e o louro.
2. Quando a carne estiver bem refogada, adicione o vinho tinto e a água. Cozinhe até desmanchar a carne.
3. Desligue e passe na

peneira para separar os sólidos. Deixe o molho apurar em fogo bem baixo até que fique espesso.

Purê de batata

1. Junte às batatas cozidas o creme de leite e a manteiga. Misture.

2. Para homogeneizar, use um mixer.
3. Acerte sal e pimenta.

Finalização

1. Sirva os dois filés sobre o purê de batata e cobertos de molho rôti, com vagem holandesa salteada em azeite de oliva e sal e pimenta-do-reino a gosto.

BODEGAS PABLO

Fundada em 1760, a vinícola fica em Almonacid de la Sierra, na província de Zaragoza, na Espanha. A família Pablo mantém uma tradição de vinificação na região e usa uvas nativas cultivadas em seus próprios vinhedos, aos pés da Sierra del Moncayo. Além disso, ela tem se dedicado aos métodos de agricultura biodinâmica e viticultura por muitos anos. Herbicidas ou produtos químicos de qualquer espécie não são utilizados em nenhuma circunstância.

ARROZ DE CARRETEIRO

Rendimento: 3 porções

Ingredientes

- 150 gramas de pedaços miúdos de picanha, fraldinha e miolo de alcatra. Se preferir, pode usar só um ou dois tipos de carne
- 300 gramas de arroz cozido
- 80 ml de molho rôti (receita na pág. 22)
- 20 gramas de cebola picada miúda
- 20 gramas de cebola roxa picada miúda
- 20 gramas de tomates picados (sem pele e sem semente)

- Sal, pimenta e salsinha a gosto

Preparo

1. Em uma frigideira aquecida, grelhe a carne, adicione cebola branca e alho picado. Refogue.
2. Adicione o arroz e o rôti e salteie por dois minutos. Junte cebola roxa, tomate e salsinha e acerte sal e pimenta.
3. Sugestão: sirva em prato fundo com limão siciliano à francesa (grelhado) e conserva de pimenta biquinho.



GRAN VIU
SELECCION



Gran Viu
Selección

PAÍS: Espanha
REGIÃO: Aragón
UVAS: Garnacha, Tempranillo e Cariñena

ALCOOL: 14,5%

PRODUTOR: Bodegas Pablo

Aromas complexos de sândalo, notas de grafite, cereja madura e amoras. No paladar, é maduro, untuoso e macio, de ótimo corpo, acidez presente e final longo. O arroz de carreiro cresceu na harmonização deste vinho, que tende a ficar perfeito também com carnes de panela e de forno e em um suculento churrasco. Cortes de cordeiro ao forno ou na grelha, queijos maturados, espaguete à carbonara e polenta trufada com ragu de carne suína também são recomendados.

A Itália concentra a maior parte das experiências gastronômicas mais populares no Airbnb. Amalfi (foto) divide com Sorrento, Positano e Salerno a posição de base ideal para explorar a Costa Amalfitana

Além de intermediar aluguel e hospedagem, o Airbnb encurta caminhos para quem quer viver, nas férias, experiências autênticas e aventuras

POR VIVIANE ZANDONADI

Mundo DE POSSIBILIDADES



Base exploradora: para se mover pelas atrações da região, dá para se instalar em um apartamento como este, bem funcional, no centro de Amalfi



Costa Amalfitana: no vilarejo italiano de Meta, em Sorrento, a anfitriã Giò transmite a uma viajante a receita e o preparo do nhoque tal qual foi ensinado por sua avó

A perfumada e marítima Costa Amalfitana é conhecida como um dos lugares mais lindos da Itália. E do mundo. A primeira parada, depois de uma hora de trem a partir de Nápoles, é Sorrento, onde começa a famosa estrada Costiera Amalfitana. Repleta de curvas perigosas à beira de abismos, ela revela distrativas e belíssimas paisagens até alcançar o outro extremo, Salerno. Entre um ponto e outro, o percurso contém uns 60 quilômetros e muitos vilarejos cravados nas encostas e outras cidades importantes, a exemplo da concorrida Positano e de Amalfi, a maior de todas.

Ali, a poucos metros da Piazza Duomo, no centro, é possível alugar pelo Airbnb um apartamento do tipo estú-

dio. O anúncio e as fotos prometem um espaço recém-reformado, limpo e bem localizado, com cozinha, banheiro, ar-condicionado quente e frio, televisão, internet e todas as funcionalidades e itens de conforto para estar em paz e para, a partir dali, explorar a região costeira sem pressa, saborear os dias, desdenhar das horas, contemplar o Mediterrâneo, arrastar sandálias por ruas, escadarias e calçadas à beira-mar.

Ler, passear, fazer nada, ver a vida passar. Tudo fácil. Beber e comer bem? Simples. Comprar os ingredientes locais mais frescos e preparar um jantar? Sem problemas. A diária custa 160 dólares, para duas pessoas – os inquilinos ficam com a chave e têm acesso livre durante toda a estadia.

Este é apenas um exemplo (real) de hospedagem oferecida por um su-

perhost. O selo, segundo o Airbnb, é uma distinção e uma conquista: "superhosts são anfitriões experientes e muito bem avaliados, comprometidos em fornecer estadias excelentes para seus hóspedes".

Imagine, portanto, que você está lá, em "seu" estúdio, por uns dias. Entre as muitas possibilidades, uma ideia é participar de uma experiência local bastante autêntica em uma casinha típica no centro histórico de um vilarejo chamado Meta, mais para dentro do continente e nos arredores de Sorrento. Por 43 dólares, cada participante só precisa dar conta do deslocamento, levando apetite e disposição para aprender e comer bem. No local, o casal de anfitriões Giò e Sacha dá uma aula de culinária que inclui jantar completo e bebidas. A duração é de duas horas e meia. Como provavelmente todo mundo vai beber um pouco

de vinho nessa noite, o ideal é ir de trem e os anfitriões fornecem todas as dicas para chegar com tranquilidade – e uma agradável caminhada de cinco minutos até chegar na casa deles.

"Vamos começar com os aperitivos, uma seleção de produtos locais da estação", explica o anúncio do programa, também no Airbnb. "Então, ensinaremos a preparar, do zero, o molho de tomate clássico napolitano." A sobremesa é tiramisù, que pode ser preparado com uma receita especial à base de limoncello [bebida local] no lugar de café. É uma atividade do tipo "mão na massa", em que são transmitidas receitas, habilidades e dicas de culinária. Junto de um vinho regional tinto ou branco, todos os preparos serão servidos para o grupo na hora do jantar.



A estrada que percorre as cidades litorâneas da Costa Amalfitana é uma das mais bonitas do mundo

OUTRAS VIAGENS

A plataforma da startup norte-americana Airbnb é um desses serviços que ajudam a mudar, e muito, o jeito de o viajante escolher sua hospedagem e planejar a viagem inteira. Esse tipo de produto favorece a autonomia e oferece uma vivência menos impessoal do que a média dos hotéis tradicionais. O aplicativo também transforma a relação do proprietário com o imóvel, ao apresentar a oportunidade de, sem muito embaraço, ganhar dinheiro de um jeito temporário ou durante o ano todo, em um lugar que de outra forma talvez ficasse ocioso.

A essa altura, aliás, todo mundo conhece pessoalmente, ou conhece quem conhece, as características da startup de hospitalidade fundada na Califórnia em 2008. Quem já recorreu ao serviço de corretagem online teve, no quesito onde ficar (ou quem receber), uma (ou mais)

AS EXPERIÊNCIAS DE COMIDA E BEBIDA SÃO AS MAIS RESERVADAS EM TODA A PLATAFORMA DO AIRBNB. AS ATIVIDADES NA ITÁLIA FAZEM MAIS SUCESSO

experiência ótima, boa ou talvez ruim – o que a comunidade do aplicativo trata de regular com mais ou menos estrelas, comentários, avisos e recomendações.

À parte dos questionamentos e desafios impostos aos negócios pelo surgimento e pela consolidação da plataforma e de seu funcionamento, entre mercado imobiliário, agências, hotéis, usuários e condomínios, fica claro que faz tempo que não viajamos mais do mesmo jeito. A internet e as plataformas, como o Airbnb, permitem que o esquema seja cada vez mais personalizado. Não importa se o destino é um castelo na França, uma casa acolhedora para dividir com os amigos

na Toscana, um apartamento compacto e funcional em Barcelona para trabalhar ou estudar por um tempo. Nova York ou Berlim em família. São Paulo, Rio, Tóquio, Bangcoc. Tudo a seu modo. Há filtros para inúmeras demandas: do retiro ou isolamento ao mergulho profundo na cultura local, passando pelo simples descanso.

Em 2016, pouco mais de oito anos depois de sua estreia, o Airbnb lançou o produto Experiências (www.airbnb.com.br/s/experiences/). São pacotes avulsos e que incluem desde roteiro de visitação a vinícolas a aula-almoço de massas italianas – para ficar só no que tem relação com comida e bebida, mas o cardápio é

variado, cheio de atrações e passeios temáticos para interesses variados.

Funciona assim: você já sabe que estará em determinada região em tal período e quer incluir na programação uma visita guiada, uma aula, um concerto seguido de um jantar, um passeio por um bairro atraente e menos óbvio, uma investigação dos cantinhos literários mais interessantes, a imersão em oficinas de fabricantes de queijo. Enfim, mil possibilidades – atualmente, na verdade, a plataforma reúne 25 mil atrações em mais de mil destinos pelo mundo.

O produto é uma engrenagem de hospitalidade e atendimento que movimenta a economia local e envolve moradores e profissionais de áreas diferentes. Gente com repertório em determinado assunto oferece uma experiência legítima – e um tipo de curadoria – para quem se interessa pelo tema.

AULA DE CULINÁRIA NA ITÁLIA

Mania de massa em Florença

• Preço: 64 dólares por pessoa
www.airbnb.com/experiences/103280

Os proprietários do pastificio Dalle Nostre Mani e do restaurante Vivanda, no centro de Florença, na Itália, recebem grupos de até 16 pessoas para ensinar a preparar massa fresca, nos preceitos da família – uma tradição de mães e avós. "Temos uma fazenda orgânica onde produzimos vinho, azeite, frutas e vegetais que vocês poderão provar ao fim da experiência", prometem os organizadores. O programa tem duração de três horas. As pastas feitas pelo grupo são servidas por um cozinheiro profissional com três molhos diferentes. Todos comem, bebem o vinho da casa e saem da lição com as instruções e os segredinhos para fazer o macarrão, do zero, para o resto da vida – o manual e a aula são em inglês.



AS EXPERIÊNCIAS MAIS PROCURADAS NO

AIRBNB

A categoria de comida e bebida é, desde o lançamento do Experiências, a mais popular em toda a plataforma. Já passam de 7 mil as ofertas pelo mundo – 21% do total de possibilidades. E o país que atrai mais interessados é a Itália. Para ter um gostinho do que dá para fazer, conheça as nove experiências gastronômicas mais reservadas no Airbnb até meados de abril de 2019.



DEGUSTAÇÃO DE PRATOS EM PORTUGAL

Os melhores sabores de Lisboa

• Preço: 70 dólares por pessoa
www.airbnb.com/experiences/64564

A anfitriã Ruthy conduz um tour pedestre e gastronômico de fôlego, durante três horas e meia, pelo distrito de Alfama, em Lisboa. Todas as bebidas, a exemplo de cervejas e vinhos, e as comidas saboreadas em 14 (!) paradas diferentes fazem parte do pacote que mostra a culinária portuguesa e explora as ruas do bairro. "Vamos provar vinhos, produtos de charcutaria, sardinhas e receitas típicas de confeitaria, além de pratos do campo e do mar", diz o perfil da experiência. A ideia, de acordo com Ruthy e seus sócios, é exaltar as qualidades dos restaurantes do bairro, dos negócios familiares e tradicionais. "Vamos aprender a degustar a bebida local e a saborear o tradicional 'chouriço assado', uma linguiça típica." O passeio está disponível em espanhol, francês e inglês.



CAMINHADA GASTRONÔMICA NO JAPÃO

Passeio izakaya em Shinjuku

• Preço: 106 dólares por pessoa
www.airbnb.com/experiences/120652

Conversando em inglês, os anfitriões e os visitantes exploram juntos a movimentada região de Shinjuku, em Tóquio, repleta de lugares disputados e de “tesouros escondidos”. O passeio completo dura três horas e meia, inclui muita caminhada (comidas, dois tipos de bebida e um jantar completo). Depois de beliscar em alguns lugares, o grupo visitará dois izakayas – tradicionais bares japoneses de ótima cozinha. Yuma, o sommelier e foodie à frente da experiência, explica que talvez esse roteiro não seja indicado para quem não vai além do ramen ou do sushi. É algo mais específico e tem bastante comida quente na linha dos petiscos, sanduíches e porções. “Durante a noite, vamos saborear diferentes comidas e bebidas japonesas, aprender sobre a cultura e a história desse tipo de estabelecimento e passar o tempo com outros foodies.”



PASSEIO E DEGUSTAÇÃO NOS ESTADOS UNIDOS

Tour com chef no mercado Pike Place, em Seattle

• Preço: 59 dólares por pessoa
www.airbnb.com/experiences/53029

Os chefs de cozinha Eric e Liz recebem os visitantes, “faça chuva ou sol”, para explorar a culinária local oferecida no gastronômico Pike Place Market (ao lado e abaixo). Como eles conhecem muita gente e têm bastante experiência, prometem encurtar as distâncias entre o paladar dos viajantes e tudo o que é importante saber sobre a produção local de alimentos e receitas. Para isso, o roteiro inclui dez paradas no mercado, com degustações em vendedores especializados em diferentes itens artesanais. A ideia é que os participantes saibam onde (e o que) os cozinheiros compram – de pescados a um delicioso copo de café especial. Uma recomendação: usar sapatos confortáveis. Ao todo, o passeio leva duas horas.



DEGUSTAÇÃO DE PRATOS NA ITÁLIA

Gastronomia selvagem em Roma

• Preço: 19 dólares por pessoa
www.airbnb.com/experiences/161461

Durante uma hora, o anfitrião é Oliviero, produtor e proprietário de um lugar que é mercearia, oficina de embutidos e frios e loja de vinhos, em Roma. Ele se diz obcecado por comida de excelência e assim promove uma degustação de vinhos e aperitivos, a maioria de base orgânica. São cinco itens de salumeria artesanal de fabricação própria – presuntos, salames e guanciale, entre outros – e mais cinco tipos de queijo, da mussarela de búfala mais fresca ao pecorino. Bebidas acompanham. A brincadeira termina em uma imersão na qualidade e na prova do azeite de oliva, e inclui uma “doce surpresa”. A tempo: o mesmo anfitrião está à frente de uma versão mais sofisticada do tour, em que diversos itens de sua loja são combinados a trufas. Custa 53 dólares por pessoa e nunca recebeu uma nota menor do que a máxima (cinco estrelas) entre os participantes. A palestra é feita em italiano e em inglês.

CAMINHADA GASTRONÔMICA NA CROÁCIA

Tour culinário em Split

• Preço: 24 dólares por pessoa
www.airbnb.com/experiences/215108

Os anfitriões convidam para uma caminhada pela cidade velha de Split, na Croácia, conhecido ponto de partida para conhecer as ilhas do país que pontuam o Adriático. O programa inclui visitas aos mercados de pescados e de outros alimentos, mais degustações de produtos e receitas locais, além de um passeio pelo palácio histórico de Diocleciano, que tem mais de 1.700 anos. Na jornada, é interessante levar dinheiro para comprar guloseimas e vinhos. Além disso, os participantes escolhem e compram os ingredientes com os quais o chef vai preparar o almoço croata para o grupo, a ser oferecido no restaurante de uma loja de vinhos. Em inglês, o percurso dura uma hora e meia.



AULA DE CULINÁRIA E DEGUSTAÇÃO NA ITÁLIA

Vinho e jantar em Frascati

• Preço: 34 dólares por pessoa
www.airbnb.com/experiences/221349

A confecção da pasta à moda romana, tal qual aprendido com a mãe e a avó dos anfitriões, conduz esta experiência de duas horas e meia que termina em um jantar harmonizado com dois vinhos de produção local (um Frascati DOCG Superior e um tinto IGT). Tudo começa quando, na hora combinada, os anfitriões apanham os visitantes na estação de Frascati (a 20 minutos de trem e meia hora de carro de Roma) e fazem um tour pela cidade até chegar na adega da família, onde ocorre a aula. As massas, em receitas autênticas de carbonara e à amatriciana, serão o prato principal. É possível organizar tudo para quem for vegano ou vegetariano. O preço inclui, além da aula e do jantar, aperitivos de beber e de comer.





DEGUSTAÇÃO E ALMOÇO NA ITÁLIA

Vinho, espaguete e tomate do Vesúvio

• Preço: 33 dólares por pessoa
www.airbnb.com.br/experiences/178424

A experiência na vinícola Cantina del Vesuvio Russo Family Winery inclui visita, passeio pelos vinhedos e pela adega da família Russo, produtora do Lacryma Christi del Vesuvio DOC, produzido nas encostas do famoso vulcão. De produção orgânica e local, os vinhos não são exportados. Os visitantes podem provar todos os produtos típicos produzidos na fazenda: bruschetta, pães, queijos, salames. Vai ter também espaguete de grão duro com molho de tomates do Vesúvio, pão recém-saído do forno a lenha e azeites extravirgem e balsâmico (à base do Lacryma Christi). A imersão gastronômica aos pés do vulcão inclui ainda harmonização dos produtos com um espumante rosé e quatro rótulos do vinho da propriedade (branco, rosé, tinto e tinto Reserva). Para terminar, um cálice de passito acompanha a sobremesa: pastiera di grano (torta local de ricota e frutas). Ufa.



UMA AULA DE CULINÁRIA NA ESPANHA

Paella com maestria em Barcelona

• Preço: 43 dólares por pessoa
www.airbnb.com/experiences/51311

Esta experiência é vivida em Barcelona (à esquerda e acima). A dupla Eladi e Anna, ele cozinheiro e ela antropóloga, ambos apaixonados por comida e pela cultura da alimentação, ensina passo a passo o preparo da autêntica paella. A receita de família

é preparada em uma cozinha equipada e, durante o workshop, os alunos (em um grupo de até 12 pessoas por sessão) também aprendem a fazer sangria e, de sobremesa, o creme catalão. Ministrado em inglês, o curso promete deixar os participantes prontos a repetir a execução completa em casa. Ao fim dos trabalhos, a refeição é coletiva. Duração completa: duas horas e meia.



UMA AULA DE CULINÁRIA NA ESPANHA

Paella com maestria em Barcelona

• Preço: 43 dólares por pessoa
www.airbnb.com/experiences/51311

Esta experiência é vivida em Barcelona (à esquerda e acima). A dupla Eladi e Anna, ele cozinheiro e ela antropóloga, ambos apaixonados por comida e pela cultura da alimentação, ensina passo a passo o preparo da autêntica paella. A receita de família

é preparada em uma cozinha equipada e, durante o workshop, os alunos (em um grupo de até 12 pessoas por sessão) também aprendem a fazer sangria e, de sobremesa, o creme catalão. Ministrado em inglês, o curso promete deixar os participantes prontos a repetir a execução completa em casa. Ao fim dos trabalhos, a refeição é coletiva. Duração completa: duas horas e meia.

“Hoje, as pessoas gastam muito dinheiro para cumprir itens de uma lista, mas não entendem a cultura local. As experiências podem ser um antídoto ao turismo de massas”

JOE ZADEH, VICE-PRESIDENTE DE EXPERIÊNCIAS DO AIRBNB

PARA OS DESTEMIDOS, AIRBNB AVENTURAS

Extensão do Experiências tem preços a partir de 79 dólares e integra hospedagem e excursão longe de grandes cidades

POR BRUNO CAPELAS, O ESTADO DE S. PAULO



A TERRA É REDONDA

Na fase inicial do Aventuras, o Airbnb apresenta um passeio em “edição limitada”. Com duração de 12 semanas, a chamada Volta ao Mundo em 80 Dias pretende recriar nos dias atuais a jornada de Phileas Fogg, protagonista do livro homônimo do francês Jules Verne. A viagem partirá de Londres no dia 1º de setembro de 2019. É uma das mais caras da plataforma: 4,4 mil euros



SAFARI DE SLOW FOOD NAS ILHAS GALÁPAGOS

A atração custa 3.500 dólares por pessoa para seis noites de hospedagem mais passeios de carro, barco e ônibus, várias refeições e equipamentos. A ideia é visitar produtores locais, conhecer o cultivo de perto e saborear comidas típicas, além de conhecer ilhas, fazer mergulhos e trilhas

Desde meados de junho de 2019, o Airbnb oferece um novo produto. O Aventuras tem pacotes que incluem não só passeios e guias certificados, mas também hospedagem. É a primeira vez que a empresa oferece um produto integrado desta forma.

“As Aventuras são experiências de múltiplos dias, normalmente longe de grandes cidades”, diz Joe Zadeh, vice-presidente da área de Experiências do Airbnb, em entrevista exclusiva ao **Estado**. “Nossa meta é tornar fácil ter uma experiência profunda, com preço acessível e que a maioria das pessoas não consegue achar no Google.” Engenheiro do Airbnb, Zadeh vê o novo serviço como uma extensão natural de outro produto da empresa, o Experiências – atividades criadas pelos próprios usuários da plataforma.

A prática do Aventuras é intimista: as excursões são realizadas para pequenos grupos de no máximo 12 pessoas. Os valores, promete o Airbnb, devem caber em todos os bolsos: de US\$ 79, para uma viagem de uma noite, até mais de US\$ 5 mil, por uma caminhada de 10 dias. Segundo a empresa, os pacotes são todos exclusivos da startup ou realizados por pequenos operadores locais.

“Nós avaliamos todos os passeios oferecidos para saber se o anfitrião responsável tem de fato conhecimento sobre o assunto”, diz Zadeh. Além disso, a empresa também vislumbra se as atividades – muitas envolvendo turismo natural – têm níveis de segurança adequados. Assim como já acontece no serviço de hospedagem e em Experiências, os turistas podem deixar avaliações no sistema, o que ajuda a manter um nível de qualidade no longo prazo.

ANTÍDOTO

Na visão do executivo do Airbnb, o Aventuras é uma proposta para descentralizar o turismo global – que ele acredita estar “quebrado”. “Hoje, as pessoas gastam muito dinheiro para cumprir itens de uma lista de turismo, mas não entendem a cultura local”, diz ele. “As experiências podem ser um antídoto ao turismo de massas.”

Apostar em turismo longe dos grandes centros pode diminuir os problemas para a empresa – em diversas cidades, nos EUA e na Europa, o Airbnb tem enfrentado reguladores e sido acusado de contribuir para aumento nos custos de aluguel para habitantes locais, bem como na gentrificação de bairros populares.

PASSAGENS AÉREAS

Oferecer pacotes de excursões também é um passo importante na trajetória do Airbnb para ter soluções completas – recentemente, a empresa contratou executivos para uma nova área de transportes. Especulamos que a divisão poderá cuidar de passagens aéreas, uma peça importante do quebra-cabeça de viagens hoje em dia. “Não tenho detalhes, mas estamos animados para cuidar de todas as partes de viagem. É um sinal do futuro para nós.”

DESCONTOS EXCLUSIVOS

PARA OS ASSINANTES DO CLUBE DE VINHOS DO ESTADÃO



Cerro Arriba
Cabernet Sauvignon
2017
Assinantes
R\$ 21,56
Não assinantes
R\$ 23,96



Mannara
Nero D'Avola
2015
Assinantes
R\$ 49,41
Não assinantes
R\$ 54,90



Mancura Etnia
Sauvignon Blanc
2015
Assinantes
R\$ 53,91
Não assinantes
R\$ 59,90



Poderi dal Nespoli
Fico Grande Romagna
DOC 2016
Assinantes
R\$ 44,91
Não assinantes
R\$ 49,90



Vistamar
Brisa Chardonnay
2018
Assinantes
R\$ 44,91
Não assinantes
R\$ 49,90



Redtree
Pinot Noir
2015
Assinantes
R\$ 112,41
Não assinantes
R\$ 124,90



Espumante
Henri Leblanc
Assinantes
R\$ 53,91
Não assinantes
R\$ 59,90

Clube
paladar

O **Clube Paladar** é a assinatura de vinhos para quem busca novas experiências gastronômicas e vinhos de qualidade.

Assine o **Clube Paladar** e receba, em casa, os melhores vinhos para a sua adega e uma revista com conteúdo exclusivo!

Tudo o que é bom fica ainda melhor assinando o Clube Paladar

