

Clube paladar

SP, junho de 2019

OUTROS DESTINOS

No Uruguai, viagem de
vinho por Montevideu,
Canelones e Carmelo

AREIAS E AROMAS EM MARRAKESH

MARCAS DO TEMPO

A experiência do gosto comprova:
na simplicidade, quase tudo faz sentido

SELEÇÃO DO MÊS

Rótulos do Chile e da Itália
dominam as combinações

E MAIS:

- COMIDAS ASIÁTICAS
- ADEGA DE OUTONO/INVERNO
- MOLHO BRANCO VEGANO



FALA, MEMÓRIA

NADA MAL IR A LUGARES INCRÍVEIS, COMER PRATOS SOFISTICADOS E BEBER VINHOS FINOS. MAS LEVAMOS EM NÓS UM GOSTO FORJADO NA SINGELEZA. REPARE

Em seu prestigioso restaurante três estrelas Michelin na cidade de Lyon, na França, uma temida e destemida cozinheira francesa receberá a visita de uma atriz muito famosa. Todos ao redor estão ansiosos. Para a chef, o desafio do dia parece igual aos outros. Intenso, laborioso, cozinha quente e movimentada. Gestos, ordens, decisões. Expectativas. Cheiros e gostos. Podemos até ouvir, em nossa imaginação, a sinfonia dos bastidores: os passos apressados dos funcionários desviando dos esbarrões para assumir suas praças de trabalho.

O chop chop das facas, os caldeirões que borbulham, a atmosfera esfumaçada e os nacos de manteiga que derretem. O chiado da fritura, a música dos metais e dos encontros das louças. Broncas são ouvidas. Corações, partidos. Elogios existem, possivelmente transmitidos e reconhecidos em silêncio.

A chef está decidida a fazer seu prato preferido. Quando conta, a equipe fica incrédula. Sopa de legumes. Sério?

"A atriz chegou, ainda mais bonita ao vivo do que na tela do cinema", escreve Janaína Tokitaka em *A B C Delas* (Companhia das Letrinhas; não deixe de ler, para e com as crianças – e por sua conta também). O livro é um abecedário de profissões em que para cada letra há a história real de uma mulher importante em sua área de conhecimento. Esta é a de Eugénie Brazier (1895-1977), cujo restaurante "transformou Lyon em uma das capitais mundiais da gastronomia".

A convidada pede um vinho e quer saber se Eugénie pode fazer companhia a ela, que não gosta de comer sozinha. Feito. Janaína Tokitaka continua:

"O garçom se aproximou, carregando uma linda sopeira com uma concha de prata. Ele serviu as duas com cuidado. – Minha mãe costumava trazer essa sopa dentro de uma lata – Eugénie começou a dizer, emocionada – quando eu ficava cuidando dos porcos no nosso sítio, no inverno. Atriz pegou uma colher para provar a sopa. Eugénie a impediu. Ela cortou uma fatia de pão de casca grossa e a colocou dentro do prato da convidada. – Pronto. É assim que mamãe fazia. A atriz comeu um pedaço do pão encharcado de sopa. Seus olhos se arregalaram. – É a melhor coisa que eu já comi na vida! Eugénie riu, feliz. – Eu sei! E as duas começaram a conversar, como velhas amigas, sobre comida e sobre a vida."

A sopa que Eugénie Brazier e a atriz famosa comeram era, provavelmente, diferente da sopa que a mãe da chef fazia na roça, no interior da França. Como quem conta um conto, Eugénie é capaz de escrever uma nova história, recorrer ao repertório dos afetos e usar talentos culinários para fazer uma sopa deliciosa, diferente, talvez melhorada (talvez nunca tão boa quanto). Não temos como saber.

Apenas esqueça o talher e chuche o pão na sopa. Viu? É bom. Não tem nojinho, horror e frescura. Tem prazer e sentimento. Virar o prato na boca para beber o caldo do feijão? Ora, quem pode imaginar elogio mais eloquente? Se lamber, é ouro puro. Também vale aquela mágica scarpetta, que é deixar a tigela com jeito de limpa, para não desperdiçar nada do molho do macarrão ou da carne de panela. Ai. Ai.

A revista do **Clube Paladar** chega à edição de junho com este espírito – o das memórias verdadeiras e inventadas, da construção do gosto que nos leva a experiências tão distintas ao longo da vida. Tomara que nossos passeios por lembranças, vinícolas uruguiaias, autênticas comidas de rua asiáticas e pratos e vinhos deste mês levem leitoras e leitores para lá de Marrakesh, literalmente.

Boa leitura. Fiquem bem,

VIVIANE ZANDONADI
Editora



4

VIAGEM
Roteiro de vinho
no Uruguai

10

POT-POURRI
Comer, beber,
assistir, cozinhar

12

GASTRONOMIA
Na Ásia, o que há de
mais autêntico

15

MUNDO VEGGIE
Receita de molho
branco vegano

16

PENSATA
Na memória afetiva,
o gosto faz mais sentido

18

SELEÇÃO DO MÊS
Combine as escolhas
de junho

26

INSPIRAÇÃO
Entre aromas e areias,
em Marrakesh

**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

Colaboraram nesta edição

Daniella Romano,
Johnny Mazzilli
e Victoria Romano

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 televendas e informe o código de assinatura

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



Dominada pelas uvas Tannat, a produção de vinhos no país ganha cada vez mais relevância – assim como os passeios pelas vinícolas

POR BRUNA TONI, DE MONTEVIDÉU
O ESTADO DE S. PAULO

ENTRE COMOS

SEIS VINÍCOLAS NO
SUL DO URUGUAI

O sul do Uruguai é responsável por impressionantes 84% da produção viticultora do país

Derrama a bebida da garrafa ao copo. Sente o aroma. Faz movimentos circulares. Sente o aroma outra vez. Finalmente, degusta. Esta é a equação básica para quem tem à mão uma taça de vinho. Mas ela pode ficar muito mais complexa e interessante caso você seja um entendedor da bebida de Baco. Ou então se, assim como esta repórter, for simplesmente um bom apreciador (curioso) em viagem pelo sul do Uruguai, responsável por impressionantes 84% da produção vitícola do país.

Em meados de março, cheguei a Montevideu para seis dias de um roteiro enogastronômico. Na programação, esticadas até o departamento vizinho de Canelones, a uma hora da capital. Dali, seguiríamos de carro até o departamento de Colônia – cuja cidade mais famosa é Colônia do Sacramento. Nossa parada em Colônia, contudo, era em Carmelo, a pérola vitícola que, em 2014, foi chamada pelo jornal *The New York Times* de “Toscana em miniatura”.

Uma Toscana cuja principal uva não é italiana, mas francesa. Trata-se da Tannat, casta trazida há mais de 150 anos da comuna de Madiran por um imigrante basco chamado Pascual Harriague.

A tal da Tannat, se deu tão bem em seu novo lar sul-americano que se tornou a marca registrada dos vinhos uruguaios, dominando quase metade das plantações do país. A explicação para o sucesso do cultivo dela e de outros tipos utilizados na produção de tintos está nas condições geográficas e climáticas de Carmelo: na área de encontro dos Rios Paraná e Uruguai, o clima é temperado, com estações bem definidas – tudo de que as uvas gostam.

Mas, como quantidade não quer dizer qualidade, correu bastante tempo até que os vinhos uruguaios fossem admitidos no hall dos bons rótulos mundiais (hoje, aliás, o mercado brasileiro é o que mais consome a produção do Uruguai). O salto qualitativo veio na década de 1970, quando os descendentes dos imigrantes italianos e espanhóis que plantaram no país os primeiros parreirais, ainda no século 19, passaram a investir em estudos técnicos e aprimoramento da tecnologia.

E, mais uma vez, a Tannat respondeu bem aos desejos produtivos: permitiu domarem seu sabor originalmente rústico, causado pelo elevado grau de tanino (daí seu nome), tornando-se uma boa companhia, de sabor mais suave e aroma marcante.

Tão marcante que escrevo memorando o cheiro do mosto e dos tintos envelhecendo nos barris de carvalho e nos tanques das seis vinícolas familiares, repletas de histórias, que visitamos na viagem – ao todo, o Uruguai tem 190 vinícolas, 25 abertas a turistas. Das que fomos, duas estão em Canelones, ideais para bate-voltas a partir de Montevideu. As outras quatro ficam na Rota dos Vinhos de Carmelo – que, além das cidades aqui, inclui as bodegas El Legado e Zubizarreta.

Depois de muitas taças de tintos, brancos, espumantes e (bons) rosês, e de encontrar tanta gente profissional no caminho, minha equação básica, felizmente, foi atualizada. Hoje, reparo em tipos de uva. Atribuo aromas possíveis antes e depois de movimentar taça. Incluí em meu vocabulário palavras como maceração e champenoise, duas técnicas de produção. Cuido de minhas garrafas de vinho como se fossem filhas. Tudo porque, no roteiro que você confere a seguir, beber, comer e saber mais foi um trio de prazeres indissociáveis. Afinal, é bebendo que se aprende. E vice-versa.

Departamento vizinho ao de Montevideu tem vinícolas que podem ser visitadas em um dia no esquema bate-volta

CANELONES



Paisagem de outono em algum lugar de Canelones, no Uruguai

O PIZZORNO

CEMANOS DE CULTIVO

Foi nesta vinícola de 109 anos, sob o comando da mesma família desde a fundação, que nossa aventura pelo mundo dos vinhos começou. Francisco, o mais novo entre os Pizzorno, deu as boas-vindas e passou a bola para Lucio Afonso, que nos guiou por toda parte interna da propriedade – infelizmente, uma chuva forte na noite anterior havia estragado parte da plantação, impedindo nosso acesso.

São 21 hectares com 11 tipos de uvas, sendo a Tannat o carro-chefe. A colheita é manual, fertilizantes não são utilizados e toda sua produção – 180 mil garrafas por ano – é de vinhos finos. Entre os rótulos, o Pizzorno Tannat Reserva

(US\$ 25) foi um dos meus favoritos de toda a viagem.

O tour com degustação é diário e dá direito a provar quatro ou cinco vinhos, com empanadas deliciosas de acompanhamento (desde US\$ 30). Também é possível ir além do básico, fazendo a prova num almoço (US\$ 55) ou num voo de helicóptero (US\$ 350).

Apesar de centenária, faz apenas cinco anos que a vinícola recebe turistas – e 85% do público é brasileiro.

O local hospeda viajantes. São quatro quartos com varanda praticamente dentro do parreiral. Eles dividem parede numa casa térrea, onde sala e cozinha são compartilhadas. Diárias desde US\$ 110, com café – reservas pelo Booking.com. Site: pizzornowines.com



Lucio, nosso guia, em uma das salas de degustação da Pizzorno

BRUNA TONI/ESTADÃO



Mais da metade dos vinhedos do Uruguai ficam no sul do país; visitamos alguns deles, como o Juanicó, na foto

BRUNA TONI/ESTADÃO

JUANICÓ DELÍCIAS DA VINDIMA

Não passava das 11 horas da manhã quando saímos da Pizzorno, alegres pelos vinhos provados, e chegamos à vinícola Juanicó para uma experiência única: participar de uma vindima uruguia.

Demos sorte: ali, a festa da colheita da uva ocorre apenas uma vez ao ano, entre fevereiro e março (época da colheita da uva em toda a região). Com petiscos e vinhos rosê, branco e tinto à vontade, demos continuidade ao “modo bebedores” iniciado horas antes.

Logo chegou o momento mais aguardado: a ida aos parreirais, com alicates e caixotes em mãos para tirar o maior número de cachos de uvas possíveis. Dispensei essa parte trabalhosa – preferi devorar um saboroso cacho de Cabernet à sombra.

Depois da colheita, o trabalho/diver-

são foi separar as cascas das sementes e, por fim, arrancar os sapatos para entrar dentro de um enorme caixote e se esbaldar na pisa da uva – se você nunca fez, saiba que a antiga técnica (hoje feita por diversão) é um tanto quanto relaxante.

A festa, que ainda contou com grupo de dança italiana levando senhoras e senhores para o meio da pista, terminou num grande salão onde foram servidos um almoço simples e ainda mais vinho.

Com história que remonta à época jesuítica, a área foi transformada em vinícola em 1979 pela família Deicas. É dali que sai o vinho Don Pascual, o mais popular do país segundo os uruguaios, também exportado ao Brasil.

Além da vindima (1.500 pesos, R\$ 170 por pessoa), há dois tipos de degustação (desde US\$ 30) e duas experiências que incluem almoço e harmonização (a partir de US\$ 65). Reserve. Site: juanico.com

DEVOLTA A MONTEVIDEU

Saiba onde continuar seu roteiro enogastronômico



BRUNA TONI/ESTADÃO

• García

É a casa do bom churrasco uruguio, na ativa desde 1967. O chef Eduardo Parodi prepara asado de tira (corte invertido da costela bovina; 480 pesos, R\$ 55) que harmoniza muito bem com um vinho Tannat (1.250 pesos, R\$ 142); garcia.com.uy.

• Tribu

Espaço cultural, restaurante, café e loja no tradicional bairro de Palermo, o Tribu quer atrair um público diversificado, oferecendo exposições, literatura, música (do jazz ao tango) e um cardápio baseado em ingredientes locais; bit.ly/tribusuy.

• Jacinto

Na Cidade Velha, é o segundo restaurante da chef Lucía Soria. Conta com pequena padaria e menu sazonal. Segui uma das sugestões do dia: filé de corvina com legumes (630 pesos, R\$ 72) e vinho (220 pesos a taça, R\$ 25); jacinto.com.uy.

• Mercado Ferrando

Pintxos (tapas bascas), parrillas e churrros são algumas opções deste mercado gastronômico no bairro de Cordón. Ex-fábrica de móveis, foi reformado e inaugurado em 2017. Na casa Mundano pedi pintxo de camarão (95 pesos, R\$ 11); mercadoferrando.com.

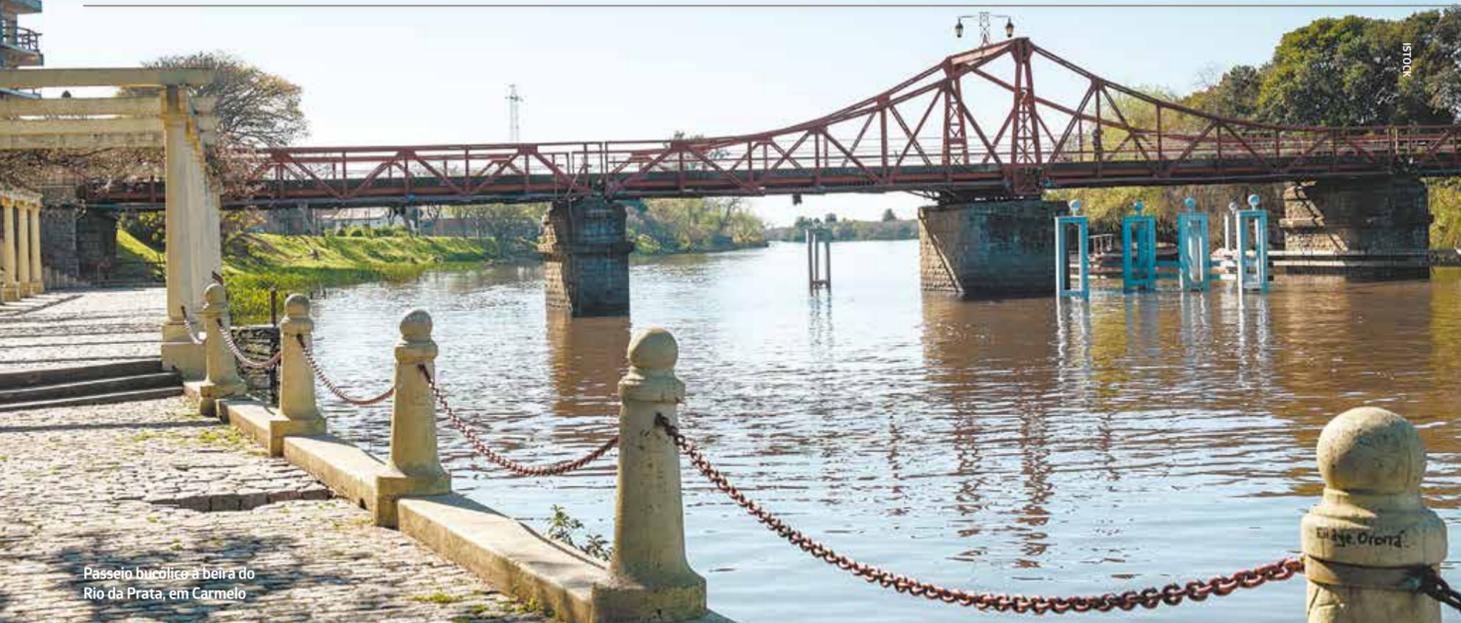
BRUNA TONI/ESTADÃO



BRUNA TONI/ESTADÃO



A festa da vindima na vinícola Juanicó tem muita música e dança



Passo bucolico à beira do Rio da Prata, em Carmelo

CARMELO

Cidade no departamento de Colônia reúne vinícolas familiares e cheias de história

NARBONA

ÀS MARGENS DO RIO DA PRATA

Por volta de 1909, o padre Juan de Narbona criou, às margens do Rio da Prata, uma das primeiras adegas do país. Nos anos que se seguiram, o local passou por outros donos e foi usado como armazém e bodega. Até que, na década de 1990, a família argentina Canton comprou a área de 50 hectares e fez nascer a Narbona: uma fazenda com produtos competitivos e oferta turística.

Os argentinos deram à marca o sobrenome do primeiro dono e preservaram construções antigas, utilizadas pelo restaurante e pela hospedagem de luxo, que ostenta o selo Relais & Chateaux.

São apenas cinco quartos. Três deles têm vista para a adega e os outros dois, para os parreirais – todos com um convidativo terraço. A diária começa em US\$ 250 e o casal na baixa temporada e inclui serviços como transfer a Puerto Camacho, passeios de kart pelos vinhedos, empréstimo de bicicletas e visita guiada com degustação.

Quem não é hóspede também pode participar da degustação com três tipos de vinhos, queijos e pães. Custa US\$ 40, dura 1h30 e é realizada numa enorme sala com móveis antigos e paredes umedecidas e desgastadas pelo tempo, parte do charme do local.

Dos 19 hectares de parreirais, a Narbona dedica 15 deles exclusivamente ao cultivo da uva Tannat. Gostos pessoais, o vinho que mais me fez suspirar foi um Pinot Noir (US\$ 21 a garrafa). Pelo sabor aprazível, mas também por ter sido a primeira vez que diferenciei claramente os aromas do líquido antes e depois de fazer movimentos circulares com a taça, como mandam os bons apreciadores.

Como fazenda, a Narbona produz também doce de leite, geleia, azeite, queijos, iogurtes, massas, conservas



Além de hospedagem, parreirais e degustações, a Narbona tem um excelente restaurante

e biscoitos. E, com exceção dos vinhos, que podem ser encontrados no aeroporto de Montevideu a preços semelhantes, vale a pena comprar o que você gostar antes de ir embora. Site: narbona.com.uy/pt.

ALMACÉN DE LA CAPILLA – CORDANO COMO ANTIGAMENTE

O Almacén de la Capilla, ou Cordano, fica em frente à Casona Campotinto, bem perto da capelinha de São Roque. Ali, o genovês Antonio Cordano abriu, em 1855, seu armazém para servir a comunidade que crescia na região.

Até hoje o espaço mantém a atmosfera de vendinha do interior. Na entrada, nos perdemos entre as prateleiras que rodeiam o balcão antigo, repletas de produtos como garrafas de vinho e de licor, pó de café, erva-mate e bala de vinho, "a única da região", diz orgulhoso Diego Vecchio, dono do lugar ao lado da mulher, Ana Paula Cordano.

É só quando atravessamos a segun-

da porta, em direção ao jardim interno, que se tem ideia das dimensões da propriedade. São 8 hectares, a maior parte deles coberto por parreirais, onde a colheita das uvas Tannat, Syrah, Moscatel, Cabernet, Chardonnay e Merlot é feita manualmente. A parte mais divertida é sempre a da chegada das uvas ao galpão, quando todo aquele tanque de frutos roxos é despejado no maquinário para começar a virar suco – a produção do local é de 10 mil litros ao ano.

O Almacén tem apenas um chalé para hospedagem, com diária a US\$ 200 e o casal – o preço inclui café da manhã e empréstimo de bicicletas (reservas pelo Booking.com e pelo Airbnb). Mas seu jardim com ares românticos e algumas mesinhas me pareceu a melhor oferta do lugar para uma tarde livre. A degustação custa US\$ 28 e inclui seis tipos de vinhos, licor de uva Tannat, tábua de queijos, doce de leite e grappamiel, tradicional bebida uruguaia que mistura grapa, mel e água. Site: bit.ly/almacencapilla.

CAMPOTINTO

AMOR NO SÉCULO 21

A história desta bodega também começa com um imigrante, o florentino Diego Vignó, e sua mulher, María Eugenio Barreiro. Contudo, ela é do início do século 21.

Apaixonados pela região e seus parreirais, o casal viu ali a chance de ter seu próprio vinhedo. Juntos, adquiriram, além de terras, uma casa de campo de mais de 100 anos, próxima à Igreja de São Roque, do século 19, e outro casarão centenário, distante 450 metros.

A casa deu lugar a um restaurante e uma pousada de clima familiar, com 12 quartos, inaugurada em 2013. Tem piscina e um quarto adaptado para pessoas com dificuldade de mobilidade. As diárias custam, em média, US\$ 180, e hóspedes têm 10% de desconto no tour com degustação da vinícola.

Já o casarão, ou melhor, a Casona Campotinto, serviu de morada aos donos. Hoje, é espaço de descanso, entretenimento e degustação de vinhos. Foi ali, numa sala de paredes de adobe, que experimentamos seus Tannat mais finos, descansados em barris de carvalho. Sobre o Reserva (2016), nossa guia brincou: "Tem cheiro de fruta podre, fruta que está doce, né?". De fato, ele era mais suave e adocicado. Já o Grand Reserva (2017), mais intenso, assumia o cheiro do carvalho, ideal para carnes – e para esta repórter degustar.

A prova que fizemos custa 540 pesos (R\$ 62), mas há opções desde 430 pesos (R\$ 49). Além das degustações, é possível reservar piquenique nos parreirais (US\$ 40 por pessoa) ou o day use (US\$ 30 por pessoa), do meio-dia às 20h – inclui cavalgada, acesso ao salão de jogos e duas taças de vinho. Site: posadacampotinto.com.



Casarão recebe visitantes interessados em degustar vinhos da Campotinto

FAMÍLIA IURRTIA DE AVÓ PARA NETO

Quem plantou o primeiro parreiral desta pequena bodega, nascida em 1913, foi Lorenzo Iurrtia. De origem basca, ele se instalou na região na metade do século 19 e, como outros imigrantes, esculpia pedras para pavimentação. Apaixonado por vinhos, porém, arranjou tempo para testar o solo de outra forma: cultivando videiras.

A plantação cresceu, mas as técnicas de cultivo não acompanharam os tempos modernos. Ao menos não até 1954, quando Dante, um dos netos de Lorenzo, assumiu a vinícola e investiu em tecnologia, importando plantas da França para replantio em Carmelo. Além da tradicional Tannat, há Cabernet, Syrah, Malbec e Pinot Noir.

Embora não tenha grande estrutura turística, seu ponto alto é a preservação da história. No passeio, além da fábrica, você verá os mais antigos parreirais da região, uma curiosa coleção de rótulos e uma espécie de museu que revela a trajetória dos Iurrtia no Uruguai.

O tour inclui uma taça de vinho (200 pesos, R\$ 23). Para degustar mais rótulos, desde US\$ 25. Site: iurrtia.com.uy.



Na foto superior, da fábrica da Iurrtia, um pouco da história da família; atrás do antigo Almacén de la Capilla, ficam os parreirais da Cordano

Bate-volta em Colônia

DUAS ESCAPADAS PARA VARIAR DO ROTEIRO VINÍCOLA

• Colônia do Sacramento

Para dar um tempo no roteiro de vinhos, considere a parada nesta cidade histórica: está a 2h30 de Montevideu e a 1h de Carmelo. Fincada no estuário do Rio da Prata, ela foi alvo de uma longa disputa entre portugueses e espanhóis ao longo de dois séculos. Como resultado, preserva em seu centro, patrimônio da Unesco, traços das arquiteturas espanhola e portuguesa, com ruas de paralelepípedos, casas de barro, ruínas e a mais antiga igreja uruguaia, do século 17, à beira do rio – com vista para Buenos Aires.

• Colônia Valdense

A 1h30 de Montevideu e também de Carmelo, essa simpática cidade, fundada por italianos no século 19, pode ser um desvio interessante se você é fã de queijos: há diversas granjas produtoras de tipos como dambo, gruyère e provolone, entre elas a Brasseti e a Don Santi. Visite ainda o Museu do Colecionador.

Ruas do centro de Colônia do Sacramento, Patrimônio da Humanidade fincado no estuário do Rio da Prata



Las Liebres: boa comida e jardim contemplativo

PARA QUANDO VOCÊ FOR

Transporte e hospedagem

AÉREO

SP-Montevideu-SP: desde R\$ 987 na Latam e de R\$ 1.606 na Azul

TERRESTRE

Sete dias de aluguel de carro em Montevideu custa a partir de R\$ 733, em média, na rentcars.com

ONDE DORMIR

• **Grand Hyatt Carmelo:** isolado e luxuoso, esse resort (ex-Four Seasons) ocupa 44 mil hectares, com 150 mil metros quadrados de parreirais. Tem 44 quartos amplos e bem equipados, campo de golfe, piscinas e spa. Diárias desde US\$ 369, com café; bit.ly/hyattcarmelo.

• **Las Liebres:** com pratos braseados à la Francis Mallmann, este restaurante-hospedaria está no ponto mais alto do Estado de Colônia. Fui de cordeiro preparado no forno de barro, delicioso (650 pesos; R\$ 74). Diárias desde US\$ 315. Site: lasliebres.com.uy.

• **El Bodegon:** a fachada é antiga, mas este bar de vinho com decoração simpática abriu há menos de um ano no centro de Carmelo. Peça ojo de bife, clássico uruguaio; bit.ly/bodegonuy.

*A REPÓRTER DO VIAGEM VIAJOU A CONVITE DO MINISTÉRIO DO TURISMO DO URUGUAI



CHEESE SLICES



Queijos em cena

EPISÓDIO BRASILEIRO DA SÉRIE "CHEESE SLICES" CHEGA AGORA AO BRASIL

Tem mais lindo o vídeo do inglês Will Studd sobre as tradições queijeiras clandestinas brasileiras. Will é o apresentador do programa *Cheese Slices* (Fatiadas de Queijo, em tradução livre), assistido em mais de 30 países por canais de televisão por assinatura. O episódio brasileiro foi realizado em 2013, em inglês, e nunca foi passado no Brasil por questões de direitos autorais. Ele conseguiu liberar isso recentemente e me propôs a difusão. Com o título *Queijos Clandestinos do Brasil*, o vídeo conta tim-tim por tim-tim a importância histórica e cultural do nosso queijo mineiro. E também relata a saga e o sofrimento dos comerciantes que se arriscam para abastecer o mercado paulistano com a iguaria. Assista em bit.ly/queijo-clandestino. (Débora Pereira)

PIXABAY



Uma pequena lista de rótulos interessantes para os dias de temperatura mais amena

POR ISABELLE MOREIRA LIMA, O ESTADO DE S. PAULO

As bebidas desta seleção têm características perfeitas para fazer a transição climática do calorão, em que reinam os brancos cheios de acidez, para o friozinho, dos tintos com muito corpo e alto teor alcoólico. Os vinhos fazem parte de um listão de 20 rótulos de meia-estação publicado pelo **Paladar** na última semana de maio. Visite bit.ly/paladar-vinho-outono para ver todas as sugestões e onde encontrar.

• Leyda Pinot Noir
Origem: Leyda, Chile
Preço: R\$ 74,90 na Grand Cru
Pinot Noir por menos de R\$ 100 tem sido um desafio. Este tem acidez e fruta no ponto. Traz um leve tostado de seis meses em barrica e, portanto, é um pouco mais estruturado. Acompanha hambúrguer, massas ao molho vermelho e filé à parmigiana.

• Moulin de Gassac Classic Rouge 2013
Origem: Languedoc-Roussillon, França
Preço: R\$ 84,83 na Mistral
Um vinho evoluído que merece ser aerado (pode usar uma jarra) para liberar seus aromas de terra e carne. Nasceu para o outono-inverno, com um toque de figo na boca, tanino no ponto, estrutura e acidez. Para beber com os amigos.

• Round Hill Merlot 2016
Origem: Califórnia, EUA
Preço: R\$ 89,90 na Grand Cru
Uma barganha para a Califórnia, este Merlot tem aromas exuberantes de cereja e de canela em pau, além de um toque verde (engaços na vinificação?). Apesar de delicioso, não é para puristas: trata-se de um vinho comercial, construído. Prove com baby back ribs.

• Horgelus Rosé 2018
Origem: Côtes de Gascogne, França
Preço: R\$ 93,23 na Premium
Aromas delicados e surpreendentes de

romã e maracujá doce dão as boas-vindas ao primeiro contato com este rosé francês. Na boca, é gordinho (acidez baixa), tem boa estrutura e textura. Excelente para o frango assado do fim de semana.

• Y Tu de Quien Eres? 2017
Origem: Manchuela, Espanha
Preço: R\$ 95 na Toque de Vinho
Outonalíssimo e complexo, traz notas de terra, ferro e carne. Tem corpo médio e taninos equilibrados. Delicioso. É vinho feito em crowdfunding por camponeses com uvas brancas, tintas e em extinção. Combina com steak tartare ou ojo de bife.

• Michel Pinot Gris Kabinett 2014
Origem: Baden, Alemanha
Preço: R\$ 99 na Weinkeller
Se você gosta de Chablis, cole aqui: fruta branca e mineralidade são atributos deste vinho delicioso e complexo. Na boca, primeiro vem a fina agulha, depois a acidez altíssima e o final persistente. Aos cinco anos, está maravilhoso. Pode escoltar aspargos.

A VIDA À MESA E SEUS ACOMPANHAMENTOS

PEQUENOS BOCADOS SOBRE VINHO, COMIDA E VIAGEM

PINOT NOIR DE SÃO PAULO

A vinícola Guaspari usa o método que inverte o ciclo da videira para produzir no interior de São Paulo – ela poda no verão e colhe no inverno, quando é mais seco, para garantir concentração e evitar doenças.

Famosa por vinhos obtidos de Syrah, a Guaspari agora lança o Guaspari Pinot Noir 2016. Feito de uvas cultivadas em solo granítico a 1.100 metros de altitude, ele foge um pouco da tipicidade, ao apresentar uma fruta vermelha mais madura (quase geleia) que o esperado. Na boca, tem corpo médio, acidez boa e típica. É agradabilíssimo e tem final longo.

Trata-se de um vinho de edição limitada. "A Pinot Noir tem uma produção extremamente reduzida, com menos de três toneladas e produziremos somente em bons anos", explica o diretor de produto Luiz Barbui Cruz. Talvez por isso o preço assuste: R\$ 328 na loja da vinícola. (Isabelle Moreira Lima)

GUASPARI



EDITORA ALAÚDE



SOBREMESAS INFALÍVEIS

Preparar sobremesas é quase sempre um desafio. Portanto, qualquer promessa de doces que não têm erro, é sempre bem-vinda. Claro e sem firulas, *Larousse das Sobremesas Infalíveis* (Ed. Alaúde, 426 pags., R\$ 169,90) reúne 200 receitas açucaradas, que prometem 100% de acerto, todas bem simples e rápidas. Os preparos levam, no máximo, seis ingredientes e até quatro passos ilustrados para ficar prontos. O sumário reúne desde clássicos, como tiramisù, cheesecake e brownie, até receitas que podem parecer intimidadoras, a exemplo de profiteroles de chocolate e cremê brûlée. Bom exemplar para alimentar o ego confeiteiro. (Renata Mesquita)

NETFLIX



LONGA-METRAGEM EM NAPA VALLEY

Já estreou *Wine Country*, comédia de de Amy Poehler para a Netflix. Embora não romantize o vinho como fez *Sideways* (2004), deve ser a maior investida de popularização do vinho da Califórnia desde então, ao mostrar a viagem de amigas que comemoram um aniversário de 50 anos. (Isabelle Moreira Lima)

VIVIANE ZANDONADI



PONTO FINAL AFOGANDO MÁGOAS. E SORVETES

Fim de mês, sexta-feira, fim de um dia difícil. Assim chegamos ao *Ponto Final* do *Pot-Pourri* de junho. Affogato é sorvete afogado em xícara de expresso. A bebida se transforma aos poucos até ficar um tanto cremosa, não muito quente e doce. Uma pequena dose de gordura necessária que faz bem ao espírito e bom papel de sobremesa.

Não tenho máquina de expresso e fujo de cápsulas. Mas ando enamorada da Pressca – uma prensa brasileira que funciona por êmbolo. Demorei duas semanas para me adaptar e agora já estou sabida no fazer e contente com o resultado.

Como o filtro da cafeteirinha manual é de metal, o resultado é um café mais tranquilo do que o expresso e mais encorpado e turvo do que o coado. Menos translúcido, mais cafeinado. Fui buscar na gelateria do bairro o sorvete de creme: a ilha de ânimo não afunda, coisa que a física explica. O sorvete derrete aos poucos e as mágoas, essas sim, se afogam (ao menos por enquanto). Já no primeiro gole eu entendi o efeito da bebida cortada pelo gelo, ao gosto e com carinho. O que termina assim só pode acabar bem. (Viviane Zandonadi)

VITRINE PALADAR

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



FOTOS: NETFLIX

1 JAPÃO
Em Osaka, 'a cozinha do Japão' e 'comer até cair', o alegre chef Toyô é a cara da cidade e prepara especialidades, como a bochecha de atum grelhada

A TRADIÇÃO ASIÁTICA DE COMIDA DE RUA

Na série documental 'Street Food' cozinheiras e cozinheiros fazem espetáculos nas calçadas

POR PEDRO VENCESLAU
O ESTADO DE S. PAULO

Inserida há pouco tempo no cardápio da Netflix, a série documental *Street Food* apresenta o lado popular da gastronomia. Em vez de restaurantes sofisticados com pratos caros e vinhos fora de série, os teatros de operação dos cozinheiros são calçadas esfumaçadas ou pequenos estabelecimentos em zonas populares. As opções vão de pratos fumegantes a frutos do mar minimalistas.

Street Food tem a assinatura dos mesmos criadores de *Chef's Table*, também da Netflix, mas a receita é diferente. A série é uma road trip pela Ásia, um continente que cultua a comida de rua. Em busca de pérolas culinárias, os produtores passaram por Bangcoc (Tailândia), Osaka (Japão), Déli (Índia), Yogyakarta (Indonésia), Chiayi (Taiwan), Seul (Coreia do Sul), Ho Chi Min (Vietnã), Singapura e Cebu (Filipinas).

Em todos esses lugares, a comida de rua é uma tradição que passa de pai de filho. Logo no primeiro episódio conhecemos a chef Jay Fai em seu pequeno restaurante encravado em rua caótica de Bangcoc.

Na entrada, uma placa avisa: "O tempo de espera não é garantido. Desculpe". Quem passa por ali nem imagina que o estabelecimento entrou no Guia Michelin e que sua dona é uma das chefs mais premiadas da Ásia.

"Ninguém vem aqui pelo ambiente", reconhece Jay Fai. Seu prato de trabalho é uma receita de família que cruzou gerações: o tom yum. Trata-se de uma belíssima sopa com camarões suculentos e ervas frescas. O tempero é uma mistura de picante, salgado e azedo. Outra especialidade da casa é uma omelete de carangue-

jo. Tudo preparado na rua e em frente a um salão apertado que fica apinhado de gente.

No mesmo episódio de estreia conhecemos na capital tailandesa o cozinheiro Khun Sumeth, que apresenta uma massa de ovos feita à mão com patas de caranguejo. Um espetáculo. Em seguida, a série se move para outra região da cidade onde somos apresentados ao "mais famoso especialista em curry de toda a Ásia": Jek Pui.

CADA PARADA É UM CAPÍTULO E CADA CAPÍTULO É UMA PROFUSÃO DE SABORES QUE LEVA O PÚBLICO A UMA IMERSÃO NA CULTURA LOCAL

Há 70 anos no mesmo lugar, o chefe oferece receitas de família com curry e curry verde. Protagonista, o ingrediente surge junto de almôndegas e preparos de porco ou de galinha. Tudo com muito alho e pimenta. O cheiro do prato faz com que se forme diariamente uma fila enorme. Os clientes comem de pé.

Já em Osaka, no Japão, uma das pedidas é um prato frio: sashimi de peixes da estação cortados delicadamente, ovas, sushis e patas de caranguejo, um clássico asiático. Impossível não sair faminto depois de cada capítulo de *Street Food*.



FOTOS: NETFLIX



2 COREIADO SUL
Em Seul, no autêntico mercado Gwangjang, a barraca de Cho Yoon-sun é o melhor lugar para comer macarrão artesanal em caldo saboroso e junto de um 'divino' kimchi

3 TAIWAN
Em Chiayi, o ensopado de cabeça de peixe da barraca Smart Fish é um dos símbolos da cultura gastronômica de Taiwan

4 TAILÂNDIA
Em Bangcoc, Jay Fay faz tom yum (sopa de camarões) e uma omelete de caranguejo especial e muito apreciada (foto)

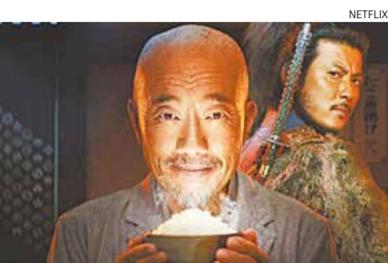


NETFLIX

JIRO DREAMS OF SUSHI (JAPÃO)

DOCUMENTÁRIO | NETFLIX

É a história do sushiman Jiro Ono e os bastidores de sua cozinha. Jiro tem 93 anos. Seu restaurante em Tóquio chama-se Sukiyabashi Jiro, tem três estrelas Michelin e oferece apenas dez lugares. O preço por pessoa de uma refeição passa dos 1000 reais e a fila de espera é de um mês. Não há cardápio. Cara a cara com Jiro, que faz o que quiser a partir do que coletou em seus fornecedores mais cedo, o comensal prova sushis preparados na hora, um a um. Disciplinado e obstinado, Jiro vive para o trabalho e não espera menos de seus funcionários – não por acaso, tem contas afetivas a acertar com os dois filhos – e acha que uma refeição precisa sempre superar a anterior. “Não cheguei perto da perfeição, mas me sinto extasiado todos os dias. Amo fazer sushi”, diz o homem considerado o melhor sushiman do mundo.



NETFLIX

SAMURAI GOURMET (JAPÃO)

SÉRIE DE FICÇÃO | NETFLIX

Takeshi Kasumi acaba de se aposentar, depois de quase quarenta anos trabalhando no mesmo lugar e percorrendo as mesmas ruas no vaivém de casa e escritório de contabilidade. Nunca deu uma escapadinha para tomar cerveja na hora do almoço, no meio do expediente – seria tão extravagante quanto abocanhar um doce à tarde, jantar churrasco em ritual gorduroso, comer um monte de pratos apimentados. E um lãmen industrializado quentinho e reconfortante depois de uma visita frustrada a um restaurante ruim? E viajar para dormir em uma pousada no litoral só para resgatar, da atmosfera marítima, um café da manhã como o dos tempos de menino? Peixe, arroz, chá. Agora, ele pode fazer tudo isso e muito mais. Uma série sobre o desejo de viver a vida e de dar o devido lugar ao gosto. Sem piadas de aposentadoria, por favor. É só um filme (muito bom, leve, divertido).

AQUI TEM MAIS

Séries e filmes que passeiam por mesas asiáticas

POR VIVIANE ZANDONADI

ERIK SHIRAI/FILM SALES COMPANY



THE BIRTH OF SAKÉ (JAPÃO)

DOCUMENTÁRIO | ITUNES (US\$ 3,99)

O filme mostra a rotina de uma fábrica de saquê em funcionamento há 150 anos. A Tedorigawa Yoshida Sake Brewery resiste à produção industrial em série e ainda opera ao modo tradicional, que respeita o tempo das coisas e é quase que totalmente artesanal. Para seus empregados, aquilo é um jeito de viver – durante parte do ano, eles chegam a morar na fábrica, longe da família. Um deles diz que fazer saquê é como criar uma vida, da qual você se separa quando ela [a bebida] chega à idade adulta. Sobre tudo para os mais velhos, trata-se de uma realidade que começa a desaparecer diante da impaciência da nova geração e do mercado. É um belo filme. Reflexivo. Ótima oportunidade para aprender que o saquê é bem mais do que um fermentado de arroz.

MIDNIGHT DINER – TOKYO STORIES (JAPÃO)

SÉRIE DE FICÇÃO | NETFLIX

Midnight Diner é um restaurante japonês em uma ruazinha de Tóquio. Funciona da meia-noite às sete da manhã e em seu cardápio há um único prato e poucas bebidas. Só que o cozinheiro tem uma política de acolhimento bastante peculiar: ele se propõe a preparar qualquer outra receita, desde que tenha os ingredientes. Algumas pessoas fazem as compras e levam para ele. É uma garantia de que terão um pedido especial atendido. O balcão desse lugar também funciona como uma espécie de consultório sentimental. Os clientes, habitantes de Tóquio, a cada episódio trazem dilemas variados e que pedem uma solução inspirada entre chiados de fritura, caldeirões borbulhantes e caldos sorvidos direto da tigela.



NETFLIX



NETFLIX

A ORIGEM DO SABOR (CHINA)

SÉRIE DOCUMENTAL | NETFLIX

Está em cartaz na Netflix um documentário em vinte capítulos sobre a comida tradicional em uma região chinesa chamada Chaoshan. A produção – bonita e apetitosa em som e imagem, como já virou padrão – é do tipo maratona e/ou fácil de encaixar entre uma e outra atividade. Os episódios têm menos de 15 minutos. Ao estilo ponto a ponto, *A Origem do Sabor* apresenta a vida de vários ingredientes – como são produzidos e tratados e manipulados –, até o momento em que chegam a compor alguma receita que no final será devorada com muito prazer. Caranguejo, pasta de soja, ostra, folhas de chá, peixes, mariscos. Tudo é pretexto para as filmagens e os retratos sinestésicos feitos nas ruas, em cozinhas de restaurantes e nas casas das pessoas.



DIVULGAÇÃO

THE LUNCHBOX (ÍNDIA)

LONGA DE FICÇÃO | ITUNES (US\$ 3,99)

Na Índia dos dabawallas, entregadores de marmitas que nunca erram, aconteceu (em filme, pelo menos). Um deles trocou as quentinhas. Foi assim: uma mulher, na tentativa de despertar o marido ausente, sempre com a cara no celular ou na televisão, pediu umas dicas de tempero para a tia e preparou uma refeição extraordinária para mandar para o marido. Só que o rapaz trocou as quentinhas e entregou a lancheira para um outro homem. Um viúvo sensível e inteligente que mal podia acreditar na própria sorte: adorou a comida. Não demora para os dois entenderem o que ocorreu e, ao modo “nunca te vi, sempre te amei”, passaram a conversar por bilhetinhos na marmitta. Pronto, começa aí um romance epistolar. Uma graça. Dá muito o que pensar (sem falar na fome).



FETTUCCINE AO MOLHO BRANCO E COGUMELOS

Ingredientes

- 1 xícara de castanha de caju crua (antes de usar, deixe de molho por duas horas ou mais)
- 1/2 xícara de leite vegetal de sua preferência
- 1/2 xícara de água quente
- 150 gramas de tofu firme
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 2 colheres de sobremesa de suco de limão-siciliano espremido
- 1 colher de sopa de levedura nutricional (opcional)
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto
- 1 bandeja de cogumelo shiitake
- 1 colher de sopa de shoyu
- 1/2 xícara de vinho branco
- 1 pacote de fettuccine (massa seca, grão duro, sem ovos)

Preparo

1. Em uma panela, ferva bastante água para o macarrão. Se quiser, salgue a água.
2. Enquanto a água ferve e, depois, enquanto a massa cozinha, junte no liquidificador a castanha de caju e o tofu. Use o modo pulsar quando necessário e vá acrescentando a água quente aos poucos, para ajudar no processo.
3. Junte o leite, o azeite e o sal e bata até conseguir uma textura cremosa e homogênea. Para finalizar, acrescente o limão e a levedura nutricional. Derrame o molho no fettuccine e misture bem.
4. Em uma frigideira antiaderente, grelhe os cogumelos com um pouco de shoyu e vinho branco. Finalize com eles e a pimenta-do-reino.

FETTUCCINE SEM CULPA

Descobri uma versão vegana (e gostosa) do molho branco.

Nem a nutricionista, nem a consciência ficarão no seu pé

TEXTO E FOTO VICTORIA ROMANO

O conceito de comfort food (na tradução literal, comida confortável) diz respeito aos pratos que nos dão aconchego, conforto. São preparos que remetem a um momento nostálgico, a exemplo daquela inesquecível macarronada de domingo feita por alguém muito querido – ou mesmo a uma saudade de algo bom que ainda não chegamos a viver. Não é exatamente uma regra, mas costumam ser receitas ricas em carboidratos e calorias...

Minha comfort food sempre foi algum tipo massa – culpe a ascendência italiana e os muitos domingos à mesa em família. Uma das receitas de que me lembro quando penso em minha infância é o fettuccine ao molho branco. Não tem jeito, basta dar uma garfada para eu ser imediatamente transportada para essas memórias.

Não é por acaso que, quando as temperaturas começam a cair, em meados de outono, e o inverno faz as primeiras ameaças, eu já penso em meu prato

quentinho de massa, com um molho branco bem cremoso para completar. Não importa se você é vegano, vegetariano ou onívoro: eu não preciso te explicar que a combinação de creme de leite, queijo, sal, manteiga e farinha branca pode não ser a opção mais saudável para sua alimentação.

Para a minha (nossa) sorte, descobri uma versão vegana do molho branco. Foi depois de alguns testes na cozinha e o resultado é maravilhoso: a melhor parte é que você vai comer bem e nem a nutricionista nem a consciência ficarão no seu pé.

Para substituir a cremosidade do creme de leite, usei tofu macio, um dos ingredientes mais versáteis e talvez dos mais injustiçados. É porque a pessoa que o preparou não soube fazer. Mesmo assim, caso você ainda tenha preconceitos de cozinhar com ele, dobre a quantidade de castanha de caju da receita e deixe o tofu para outra hora – mas saiba que as calorias e o preço do seu molho vão aumentar um pouco.

Na hora de escolher a massa, op-

te por aquelas que não usam ovo na composição, como as de grão duro, que levam apenas farinha e água.

Harmonize com uma taça do vinho branco Mazzei Belguardo, um vermentino da Toscana que é leve, mineral, de acidez refrescante e aromas de cítricos. Tem na Grand Cru.



VICTORIA ROMANO
É vegetariana há dez anos. Quando parou de comer carne, começou a se aventurar na cozinha e descobriu uma nova paixão: preparar pratos saudáveis, orgânicos, vegetarianos e veganos. Estudou cinema e moda, é empresária e tem uma marca de cosméticos cruelty free, a Hey Pretty (www.heypretty.com.br)



QUANDO TUDO FAZ sentido

As memórias de comida – boas ou ruins – ajudam a dizer de onde viemos e para onde vamos

POR VIVIANE ZANDONADI

Desde sempre, comemos, porque temos fome e desejo. O corpo pede, obedecemos ao seu comando. Sua vontade é nosso motor. Mas por que lembramos tanto do que comemos? Por que a estética da memória afetiva da comida é tão presente e explorada comercial e sentimentalmente quanto aquele discurso manjado (e muitas vezes furado, porque o passado não é lisinho e homogêneo; tem asperezas e caroços, vide o presente) de que “ah, saudade dos velhos tempos, antigamente é que era bom e blablabla...?”

No público, no privado e na mídia, podemos supor que nem tudo era bom nesse tal de “antigamente”. Oquei. Houve piora em certos sentidos, sim, e isso dá o maior desgosto. Mas de modo geral o mundo está melhor – exceto, é claro, por algumas muitas pessoas (e aqui, humildemente, eu não falo nem de mim nem de vocês, que estão lendo este texto).

Ocorre que pelo caminho perdemos coisas e pessoas. Nos transformamos. Sentimos saudade até dos lugares em que *não* estivemos e de significados que certos momentos *não* tiveram (ou sim) e, por isso e não só, ficam marcados em nós para sempre. E o para sempre, bem, até que chegue o próximo minuto, é agora.

Aos fatos: nem toda avó cozinha lindamente e muda a vida de filhos e netos com suas comidas, para melhor ou para pior. Mas há muitas que sim. Do mesmo jeito, nem todas as lembranças da dinâmica familiar nesse cômodo, a cozinha, são boas e calorosas. Alegria, felicidade, contentamento. Dor, dias infelizes, encrencas e lágrimas.

Tem tudo isso na vida e a cozinha e os pratos repetem o padrão. Agora, como comer não é, definitivamente, uma ação banal, usamos memórias reais, inventa-

das e enfeitadas para seguir em frente. Precisamos delas. Crescemos nelas. Aprendemos. E voltamos ao começo: prazer e desejo. Desde criancinhas, é um jogo que ajuda a nos definir.

Sobre os sentidos da memória e do gosto, tenho feito um trabalho, há alguns anos, com uma amiga. Viviane Aguiar, além de jornalista, é mestre e pesquisadora de história da alimentação. Em nosso projeto, o Lembraria.com, coletamos relatos de pessoas que topam compartilhar suas lembranças afetivas de comida e assim construímos o que chamamos de O Dicionário das Comidas Impossíveis, um relicário que descreve os sabores únicos e as lembranças por meio das quais as pessoas contam e revisitam uma parte de suas vidas.

Os tais relatos de doces e salgados revelam que, em termos de sentimento, moramos muito na simplicidade (e menos na filosofia, no luxo e na riqueza). Moramos na sopa de pão, café, leite e açúcar. Em chuchar o biscoito de maiseina no café coado. Naquela luz de meio de tarde que desenhava sombras na cantina da escola na hora da merenda. Nos cheiros da infância. No tédio doméstico do domingo de manhã. Sem pressa. No barulho de um portão batendo sempre no mesmo horário. Nas cadeiras da mesa de jantar ocupadas até pela ausência de quem não está mais entre nós.

A comida? Bom... A comida nos ajuda a enfrentar os dias, a sentir vivos e esportos e acolhidos em nossas vontades, possibilidades (e impossibilidades). Não é pouco. No fim do dia, quando tudo estiver incerto e nada estiver resolvido, a metáfora tende a ser a mesma: encare o prato fundo como a possibilidade de devorar os dias em colheradas generosas. Junte um copo de vinho e tudo fica bem. Ao menos por enquanto.

MEMÓRIA SOPA DE PÃO (OU ASSADOS E PERDIDOS)*

A sopa de pão é minha primeira lembrança de gosto. Podia ser pão perdido, esquecido ou novo. Era doce e montada na caneca de alumínio meio amassada. Rasgo o pão, derramo café e leite e polvilho açúcar. Lembro que, naquele tempo, quando encontrava no meio da sopa um miolo cheio de manteiga, sabia que havia sido premiada pela cumplicidade possível da avó.

Esse era o fim da tarde, depois da aula, até o pai chegar do escritório do seu Kiko. Vencido o trânsito de operários da fábrica, que travava a rua, eu alcançava a mesa posta que nunca falhava. A vó Odete e o vô Sabino me esperavam no portão da casa erguida por ele, que era pedreiro, e na qual ela, agora viúva, vive suas saudades. Aprendi a sopa com meu avô, que já não tinha os dentes. Era a solução predileta dele.

Às vezes, a avó me deixava ir para a sala. Sentada no sofá, ela colocava sobre as minhas pernas um prato grande colorex. No centro, havia um copo de café com leite bem docinho. Ao redor do copo, uma ciranda de fatias de pão com manteiga – quase tão boa quanto a sopa. Assistiria ao *Sítio do Pica-pau Amarelo* e ficaria com medo do Minotauro. Tudo em seu lugar.

Quando terminasse, poderia ir lá fora jogar rouba-monte com o avô ou vê-lo jogar. Paciência. Na verdade, não era paciência. Depois da ave-maria, ele desligava o rádio e, sobre o banco de madeira pintado de cinza, improvisava o carteadado. Distribua duas mãos de cartas. Uma para si e outra para um amigo imaginário. Jogavam buraco. Torcia pelos dois. Mais tarde, na vida, faria a mesma coisa ao brincar sozinha em casa. Brincar de adinhar o outro inventado.

Ainda faço a sopa em uma tentativa meio débil de resgatar o conforto. Aos seis anos de idade, já achava o mundo assombroso. Expectativa superada, a nova sopa não adianta muito, mas dissolve um pouco o desassossego.

Meu avô já não existe e minha avó não espera mais a gente no portão, porque a saúde se esvaziou. Ela ainda conserva os olhos claros e o gosto por doce. Ainda lembra da vida (boa?) na roça, antes de tudo, e das conversas em italiano com a nona.

Ela ainda tem os mesmos dedos alongados, as unhas curtas e perfeitas, as mãos macias que modelavam coxinhas de galinha tão delicadas, e que arrumavam os pedaços de bolo de nada na louça clara. As mãos delgadas que alisavam as nossas mãos em carinho e sobre seu corpo ajeitavam os vestidos estampados. Mãos que dobravam e dobravam outra vez o guardanapo de papel até fazê-lo desaparecer, enquanto contavam uma história. As mãos finas que no calor das brigas podiam quebrar pratos e arrancar cabelos, se quisessem. Mãos que desafiaram a lógica do tanque e continuaram lisas. Mãos que nunca seguraram um passaporte nem uma passagem de avião, mas empurraram muita gente para fazer as malas. Mãos que não esperavam por tudo isso (e assim, desse jeito).

As mãos que faziam minha sopa de menina.

Corta para aquela manhã no Engenho Mocotó quando a professora Leila Algranti disse que a gente procura uma comida que nos lembre de outra. “Meu problema são as cocadas”, falou. “Vivo atrás de uma cocada que nunca encontro igual. Uma cocada que comi quando era garota, em uma barca para Paquetá. Uma cocada de fita. Posso provar centenas e nunca acho a minha.”

Meu palpite é que nunca vai achar. É como a sopa. Repito para ver se alcanço a fotografia antiga do avô e da avó com a vida fervendo em suas possibilidades. Não está lá.

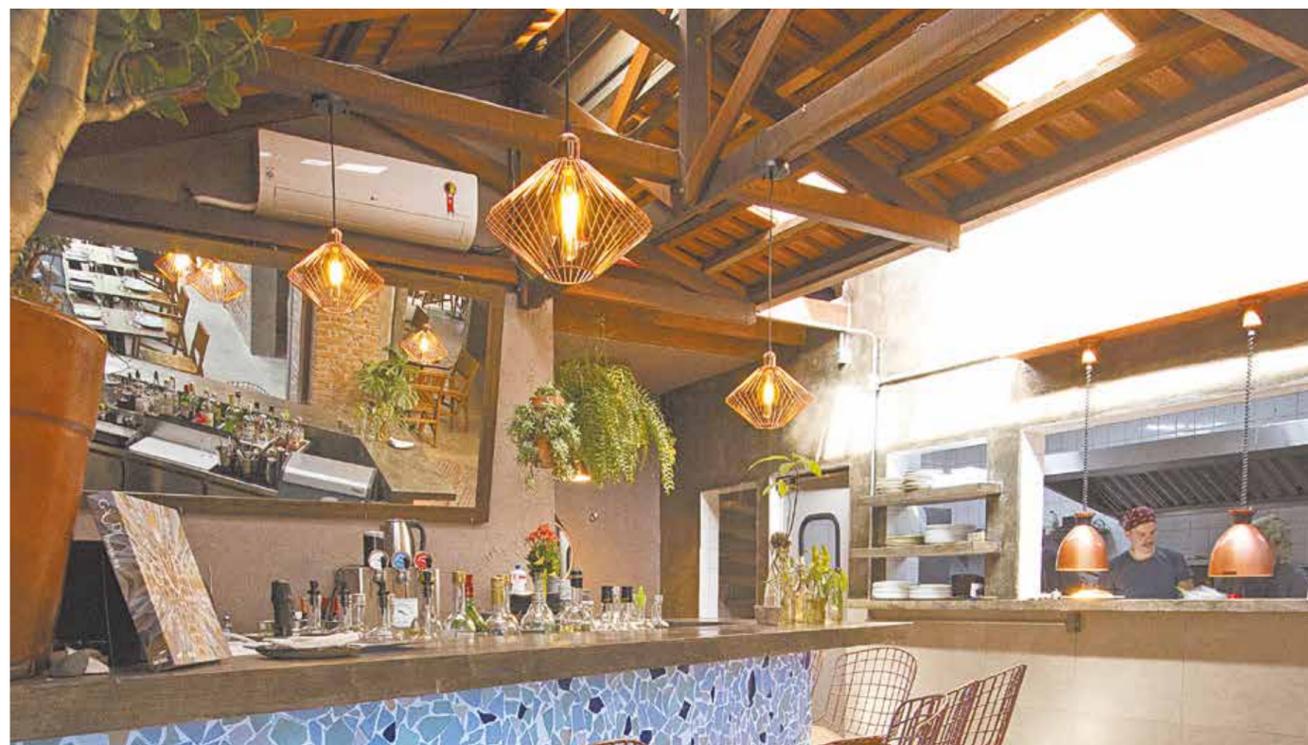
* *Escrevi este texto há muito tempo, em meu blog **Do que Eu Falo Quando Eu Falo de Comida**. Republico-o agora em memória de minha avó, que, depois de muitas sopas de pão que ajudaram a formar paladares e pessoas tão diferentes entre si, enfrentou sua doença até o dia 8 de junho de 2013. Há seis anos.*



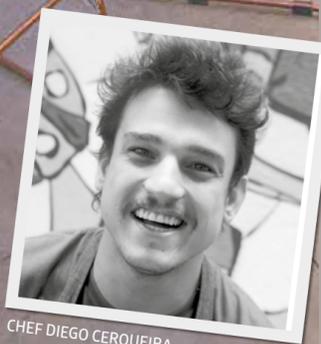
ISTOCK



SELEÇÃO DO MÊS



A degustação dos vinhos deste mês ocorreu no paulistano Trencadís, um restaurante jovem, de pegada moderna e recém-aberto no bairro de Pinheiros. Trencadís é o nome de uma técnica decorativa espanhola que cria mosaicos a partir de cacos de cerâmica ou fragmentos de outros materiais, como vidro ou pedra. Ela foi muito utilizada durante o modernismo catalão, em especial pelo arquiteto Antoni Gaudí. Quem pilota a cozinha do restaurante, que tem parte das mesas no terraço à sombra de uma grande árvore, é o chef Diego Cerqueira. Ele estudou gastronomia na Andaluzia e trabalhou por mais de dez anos em restaurantes estrelados na Catalunha e nas Astúrias.



CHEF DIEGO CERQUEIRA

TEXTO E FOTOS JOHNNY MAZZILLI

ESSENCIAL PALADAR

UM JOVEM CABERNET SAUVIGNON CHILENO É O VINHO DESTE MÊS

ERRAZURIZ

Ao viajar o Chile de norte a sul, Don Maximiano Errazuriz encontrou, no Vale do Aconcagua, o terroir ideal para as mudas europeias que trouxera para a América do Sul no século 19. Foi pioneiro na exploração do vale para a produção de vinhos finos e abriu as portas da vinícola, batizada com o sobrenome de sua família, em 1870. Seus descendentes herdaram o espírito visionário e consagraram seus vinhos mundo afora. Hoje, quem está à frente dos negócios é Eduardo Chadwick Errazuriz – ele conta ainda com a experiência de Francisco Baettig, um dos enólogos mais respeitados do Novo Mundo.



ERRAZURIZ
ESTATE SERIES
CABERNET
SAUVIGNON
RESERVA 2017



Errazuriz Estate Series
Cabernet Sauvignon
Reserva 2017

PAÍS: Chile
REGIÃO: Vale do Maipo e Vale do Aconcagua
UVA: 100% Cabernet Sauvignon
ALCOOL: 13,5%
PRODUTOR: Errazuriz

A Cabernet Sauvignon amadurece ainda melhor e de forma mais equilibrada nos vinhedos espalhados pelos vales do Maipo e do Aconcagua. De cor rubi profunda, o vinho tem aromas de frutas escuras, como cereja e cassis, e toques de baunilha e especiarias. No paladar, é carnudo e suculento, de taninos estruturados, acidez muito boa e final elegante. Combinou perfeitamente com o arroz de carnes e vegetais preparado por Diego Cerqueira. Além disso, tem potencial para churrasco de cortes bovinos magros, carnes de forno, filé-mignon e contrafilé na chapa, massa à bolonhesa e queijos maduros.

ARROZ DE CARNES COM VERDURAS

Rendimento: 1 porção

Ingredientes

- 80 gramas de arroz bomba
- 40 gramas de extrato de tomate
- 30 gramas de pancetta defumada
- 30 gramas de Joelho de porco desfiado
- 30 gramas de ossobuco desfiado
- 30 gramas de paleta de cordeiro
- 20 ml de aioli (emulsão de alho, leite, óleo, sal e pimenta)
- 3 favas de vagem
- 2 dentes de alho
- 2 quiabos
- 1 alho-poró
- 1 cenoura baby branqueada (levemente cozida)
- 12 cebola picada em brunoise
- 12 pimentão vermelho
- 12 pimentão verde
- 12 miniberinjela
- Flores e brotos comestíveis

• Azeite e caldo de carne a gosto

Preparo

1. Doure o alho em azeite, adicione a cebola, o alho-poró e os pimentões e cozinhe por cerca de 20 minutos.
2. Junte o arroz, mexa bem, e acrescente o caldo até que o arroz esteja quase no ponto.

3. Tempere os legumes com sal e pimenta, grelhe-os e reserve.
4. Adicione as carnes já cozidas ao arroz. Continue misturando até que os grãos fiquem al dente.

Finalização

Sirva o arroz em prato fundo, distribuindo os legumes grelhados e gotinhas de aioli sobre o prato. Finalize com folhas e brotos comestíveis.

SUPER PALADAR

A DUPLA DE JUNHO É COMPOSTA POR UM SUCULENTO TINTO E UM ESPUMANTE VERSÁTIL E FESTIVO

ERRAZURIZ

Ao viajar o Chile de norte a sul, Don Maximiano Errazuriz encontrou, no Vale do Aconcagua, o terroir ideal para as mudas europeias que trouxera para a América do Sul no século 19. Foi pioneiro na exploração do vale para a produção de vinhos finos e abriu as portas da vinícola, batizada com o sobrenome de sua família, em 1870. Seus descendentes herdaram o espírito visionário e consagraram seus vinhos mundo afora. Hoje, quem está à frente dos negócios é Eduardo Chadwick Errazuriz – ele conta ainda com a experiência de Francisco Baettig, um dos enólogos mais respeitados do Novo Mundo.



ERRAZURIZ
ESTATE SERIES
CABERNET
SAUVIGNON
RESERVA 2017

Errazuriz Estate Series
Cabernet Sauvignon
Reserva 2017

PAÍS: Chile
REGIÃO: Vale do Maipo e
Vale do Aconcagua

UVA: 100% Cabernet
Sauvignon

ALCOOL: 13,5%

PRODUTOR: Errazuriz

A Cabernet Sauvignon amadurece ainda melhor e de forma mais equilibrada nos vinhedos espalhados pelos vales do Maipo e do Aconcagua. De cor rubi profunda, o vinho tem aromas de frutas escuras, como cereja e cassis, e toques de baunilha e especiarias. No paladar, é carnudo e suculento, de taninos estruturados, acidez muito boa e final elegante. Foi o rótulo escolhido para escoltar a saborosa croqueta de linguiça Blumenau. Outras pedidas interessantes: espaguete ao sugo, risoto de calabresa, hambúrguer e cheeseburger, lagarto ao forno com legumes assados e cortes para churrasco.

CROQUETA DE LINGUIÇA BLUMENAU

Rendimento: 20 unidades

Ingredientes

- 140 gramas de linguiça Blumenau
- 80 gramas de manteiga
- 70 gramas de farinha de trigo
- 400 ml de leite
- 1 folha de louro
- 1/2 alho-poró
- 1/2 tomate
- 1/2 cebola
- Tomilho
- Farinha panko
- Ovo, leite e farinha de trigo para empanar

Chutney

- 30 gramas de açúcar
 - 20 gramas de gengibre
 - 40 ml de vinagre de Jerez
 - 3 tomates maduros picados.
- Sem pele e sem semente
- 2 dentes de alho
 - 1/2 cebola
 - Azeite, garam masala, sal e pimenta

Preparo

- Croqueta**
1. Leve para a panela a manteiga, a linguiça picada em cubos pequenos e um ramo de tomilho.

2. Em seguida, adicione a cebola, o tomate e o alho-poró e cozinhe por aproximadamente 10 minutos.
3. Coloque a farinha aos poucos e cozinhe por mais 4 minutos.
4. Em outra panela, ferva o leite com uma folha de louro e, quando a farinha estiver cozida, vá misturando-a ao leite aos poucos até que a mistura desgrude do fundo da panela.
5. Coloque a mistura em uma assadeira. Quando esfriar, modele pequenas bolinhas.
6. Empanar as bolinhas na farinha de trigo, depois na mistura de ovo

- e leite e, por fim, na farinha panko. Frite em óleo quente (180 graus) até dourar. Sirva com o chutney.
- Chutney**
1. Doure o alho em fogo abaixo com um fio de azeite. Junte a cebola e o gengibre e cozinhe durante cinco minutos.
 2. Em seguida, entre com os tomates picados e deixe cozinhar por mais 20 minutos.
 3. Coloque o açúcar, o vinagre de Jerez e o garam masala. Cozinhe-os até que tudo se incorpore. Ajuste o sal e a pimenta.



TERRA SERENA
GRAN CUVÉE
EXTRA DRY

Terra Serena Gran
Cuvée Extra Dry

PAÍS: Itália
REGIÃO: Vêneto

UVA: Glera, Trebbiano e
Verduzzo

ALCOOL: 11,5%

PRODUTOR: Terra Serena

As bolinhas finas mostram a delicadeza e a elegância deste espumante italiano que escoltou, com sucesso, o arroz de camarão-rosa. Tem aromas de frutas amarelas, a exemplo de damasco e pêssego, e no paladar é fresco, de acidez agradável e boa cremosidade. O Extra Dry no rótulo indica um toque de doçura entre o Brut e o Demi-Sec. Além de frutos do mar, acompanha uma infinidade de pratos e aperitivos, como queijo fresco e de cabra, carpaccio, comida asiática e receitas condimentadas. Favorece, ainda, um delicioso brinde sem comida.

ARROZ DE CAMARÃO ROSA

Rendimento: 1 porção

Ingredientes

- 80 gramas de camarão rosa
- 80 gramas de arroz bomba
- 50 gramas de ervilhas frescas
- 40 gramas de cabeças e recortes de polvo cozido
- 40 gramas de tomate concentrado
- 20 ml de aioli (emulsão de alho, leite, óleo e limão siciliano)
- 4 camarões-rosa
- 4 ervilhas tortas
- 2 dentes de alho

- 1/2 cebola picada em brunoise
- 1 talo de alho-poró fatiado
- 1/2 pimentão vermelho
- 1/2 pimentão verde
- Caldo de camarão
- Sal e pimenta
- Folhas e brotos comestíveis

Preparo

1. Doure o alho com um fio de azeite. Adicione a cebola, o alho-poró e os pimentões e cozinhe por 20 minutos.
2. Junte o arroz e, sempre

3. Adicione as ervilhas frescas e misture até que o arroz esteja cozido.
4. Em uma frigideira, puxe no fio de azeite as ervilhas-tortas e os camarões. Reserve.
5. Sirva o arroz em um prato fundo, distribua gotinhas de aioli e, ao lado, disponha as ervilhas-tortas e os camarões. Finalize com folhas e brotos comestíveis.



TERRA SERENA

A história da vinícola Terra Serena começou em 1881, quando Pietro Serena construiu uma destilaria perto da cidade de Crocetta, na região do Vêneto. Ali, o vinho era armazenado e vendido em barris de madeira. Tempos depois, após a Segunda Guerra Mundial, Adolfo Serena assumiu o comando da companhia e a levou para Susegana. Quando os filhos foram trabalhar com o pai, outras mudanças ocorreram.

INCRÍVEL PALADAR

UM PUJANTE CABERNET SAUVIGNON CHILENO E UM ITALIANO INCOMUM, À BASE DE MALVASIA NERA

ERRAZURIZ

Ao viajar o Chile de norte a sul, Don Maximiano Errazuriz encontrou, no Vale do Aconcagua, o terroir ideal para as mudas europeias que trouxera para a América do Sul no século 19. Foi pioneiro na exploração do vale para a produção de vinhos finos e abriu as portas da vinícola, batizada com o sobrenome de sua família, em 1870. Seus descendentes herdaram o espírito visionário e consagraram seus vinhos mundo afora. Hoje, quem está à frente dos negócios é Eduardo Chadwick Errazuriz – ele conta ainda com a experiência de Francisco Baettig, um dos enólogos mais respeitados do Novo Mundo.



**ERRAZURIZ
MAX RESERVA
CABERNET
SAUVIGNON
2015**



Errazuriz Max Reserva Cabernet Sauvignon 2015

PAÍS: Chile
REGIÃO: Vale do Aconcagua
UVA: Cabernet Sauvignon
ALCOOL: 14%
PRODUTOR: Errazuriz

Neste Cabernet Sauvignon de tipicidade inegável, encontramos uma excelente expressão da uva no Vale do Aconcagua, com aromas vívidos de frutas escuras, notas herbáceas e de alguma especiaria. Os taninos são macios, o corpo médio e a acidez, ótima. Nós o escolhemos para acompanhar a pancetta defumada, mas saiba que também faz ótimo par com um filé à Chateaubriand ou ao molho de pimenta, além de carnes de panela e assadas, lasanha à bolonhesa e pizza de calabresa.

PANCETTA DEFUMADA COM BRANDADE DE BACALHAU

Rendimento: 1 porção

Ingredientes

Pancetta

- 200 gramas de pancetta
- 30 gramas de cebola
- 20 gramas de açúcar
- 20 gramas de sal
- 3 fatias de limão-siciliano
- 1 folha de louro
- 1 dente de alho
- Alecrim e tomilho

Brandade de bacalhau

- 60 gramas de bacalhau cozido
- 60 gramas de batata cozida
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- Farinha de trigo
- Farinha panko

- Leite
- Ovo
- Sal e pimenta

Purê de batata-doce roxa

- 50 ml de creme de leite
- 1 batata-doce roxa
- Sal e a pimenta

Preparo

Pancetta

1. Misture todos os temperos e deixe a pancetta marinar por um dia. Depois, reserve o caldo.
2. Corte a pancetta em formato retangular. Reserve.

Brandade

1. Misture o bacalhau já desfiado

com a batata e adicione o creme de leite. Acerte o sal e a pimenta, coloque a mistura em forminhas e congele.

2. Uma vez congelado, desenforme e empane: passe primeiro na farinha de trigo, depois no leite batido com o ovo e, em seguida, na farinha panko. Reserve.

Purê de batata-doce roxa

1. Cozinhe a batata-doce no vapor.
2. Uma vez cozida, misture o creme de leite quente até o ponto de purê. Ajuste o sal e a pimenta.

Molho de porco com caiena

1. Utilize o caldo da marinada da pancetta, reduzindo-o em fogo baixo.
2. Retire o excesso de gordura com a ajuda de uma escumadeira e tempere com pimenta caiena.

Apresentação e finalização

1. Doure a pancetta por todos os lados, frite a brandade, aqueça o purê e o molho. Disponha no prato o purê e a pancetta. Cubra-os com o molho.
2. Coloque a brandade e decore brotos comestíveis.

SAN MARZANO

Em 1962, 19 vinicultores da região italiana de San Marzano se uniram e fundaram a Cantina San Marzano. A cooperativa cresceu ao ponto de atrair 1.200 produtores de vinho que, utilizando equipamentos modernos e tecnologia avançada, produzem rótulos elegantes respeitando as tradições dos vinhos da Puglia. A vinícola está no coração do Primitivo di Manduria, uma faixa de terra suspensa entre dois mares, onde vinhas e floreiras nascem lado a lado em um solo de terras vermelhas.



**TALÒ
MALVASIA NERA
2018
SAN MARZANO**



Talò Malvasia Nera 2018 San Marzano

PAÍS: Itália
REGIÃO: Puglia
SUB-REGIÃO: Salento
UVA: Malvasia Nera
ALCOOL: 14%
PRODUTOR: San Marzano

Não é tão comum encontrar um vinho varietal da uva Malvasia Nera, variedade mais presente em cortes (blends), mas a intensidade e a riqueza de aromas deste tinto fazem justiça à escolha do enólogo. Apresenta aroma de frutas vermelhas (amoras) e delicadas notas licorosas de cereja, chocolate e especiarias. Na boca, é macio e aveludado, tem frutas escuras, acidez discreta e boa persistência. Combinou muito bem com o cordeiro agri-doce. Outras sugestões: carne de panela condimentada, risoto de funghi, costela grelhada e cupim ao forno. Queijo maduro também é boa pedida.

CORDEIRO AGRIDOCE

Rendimento: 2 porções

Ingredientes

- 100 gramas de lentilha
- 30 gramas de jamón em cubos
- 30 gramas de açúcar
- 20 ml de vinho do Porto
- 2 cebolas
- 2 figos
- 1 paleta de cordeiro
- 1 dente de alho
- 1 folha de louro
- 1 berinjela
- 1 cenoura

- 1 aipo
- Caldo de legumes

Preparo

1. Tempere o cordeiro com alho, louro e cebola. Cozinhe em fogo baixo, porcione e reserve.
- 2.ASSE OS OSSOS NA ASSADEIRA com mirepoix (aipo, cebola e cenoura em cubos). Quando os legumes estiverem

assados, jogue água para que solte da assadeira, reduza e processe para obter o molho. Reserve.

3. Queime a berinjela na boca do fogão e cubra para que o calor residual termine a cocção. Retire a casca e processe a polpa. Tempere com sal e pimenta. Reserve.
4. Para a compota de figo, leve a fruta, o açúcar e o vinho do

Porto ao fogo até ferver. Triture e reserve.

5. Para a lentilha, doure bem a cebola até que caramelize. Adicione o jamón e a lentilha e cozinhe tudo em caldo de legumes. Reserve.
6. Doure o cordeiro dos dois lados, aqueça as demais preparações, monte o prato e sirva com o molho.

SUBLIME PALADAR

A SELEÇÃO INCLUI DOIS TINTOS DE RESPEITO: UM CHILENO ENCORPADO E UM ITALIANO MACIO

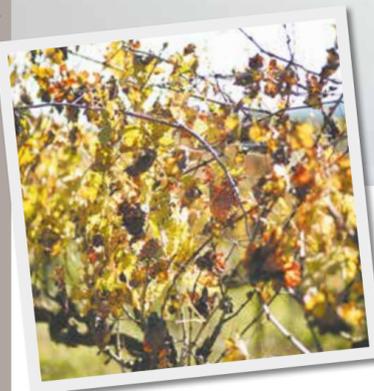


**ALLEGRINI
PALAZZO DELLA
TORRE VERONESE
IGT 2015**

Allegrini Palazzo Della Torre Veronese IGT 2015

PAÍS: Itália
REGIÃO: Vêneto
SUB-REGIÃO: Valpolicella
UVAS: 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
ÁLCOOL: 13,9%
PRODUTOR: Allegrini

Muito gastronômico, o Palazzo della Torre é um vinho feito a partir das variedades tradicionais do Vêneto e uma fração de Sangiovese, que dá a ele um caráter peculiar. Fermentado a partir de uma combinação de uvas frescas recém-colhidas e uvas passificadas, é um vinho potente e encorpado, meio-termo entre o Valpolicella de entrada e o nobre Amarone della Valpolicella. O aroma é rico em frutas escuras e notas de compota. No paladar, é opulento, redondo, de taninos muito polidos e deliciosa persistência. Ficou divino junto ao escondidinho de bochecha de porco, mas é versátil! Outras ideias: carnes bem temperadas, receitas com presunto cru, espaguete à carbonara, risoto de cupim com parmesão e guisado de cordeiro.



ALLEGRINI

Líder na produção de Amarone della Valpolicella Classico, a Allegrini é uma vinícola italiana muito premiada e reconhecida por saber inovar e valorizar o potencial de qualidade da região. Pertence à família de mesmo nome e ocupa colinas de Valpolicella desde o século 16. São 100 hectares de plantação dentro da denominação e toda uma linha de vinhos obtidos de uvas cultivadas exclusivamente em seus próprios vinhedos.



ESCONDIDINHO DE BOCHECHA DE PORCO

Rendimento: 1 porção

Ingredientes

- 40 gramas de queijo mascarpone
- 200 ml de vinho tinto
- 100 ml de creme de leite
- 30 ml de brandy
- 3 bochechas de porco
- 2 ramos de tomilho
- 2 tomates
- 2 milhos
- 1 alho japonês
- 1/2 cenoura
- 1/2 alho-poró
- 1/2 cebola
- Caldo de carne

Preparo

1. Na companhia do tomilho,

sele as bochechas no forno pré-aquecido ao máximo durante 10 minutos. Ao retirar, deglacie com o conhaque.

2. Em outra panela, doure os vegetais, adicione as bochechas, o vinho tinto e o caldo e cozinhe durante três horas em fogo baixo. Reserve as bochechas.

3. Reduza o caldo do cozimento.

4. Cozinhe o milho no vapor durante 90 minutos, retire os grãos e reserve. Doure a cebola e o alho-poró com

um fio de azeite, adicione os grãos de milho e o creme de leite. Cozinhe por cerca de 15 minutos e coe.

5. Para finalizar, disponha as bochechas em um prato fundo com seu caldo reduzido, finalize o creme de milho com o mascarpone, ajuste o sal e a pimenta e cubra o prato até esconder as bochechas. Coloque um pouco mais do caldo reduzido por cima e enfeite com o alho japonês.

STINCO DE ANGUS

Rendimento: 1 porção

Ingredientes

Stinco

- 300 gramas de stinco
- 200 ml de vinho tinto
- 50 ml de conhaque
- 2 tomates
- 1 alho-poró
- 1 cenoura
- 1 cebola
- Caldo de carne
- Alecrim, sal, pimenta e tomilho

Mandioca

- 200 gramas de mandioca
- Caldo de legumes
- Sal e pimenta

Alho-poró

- 20 ml de azeite
- 2 ramos de tomilho
- 1 alho-poró
- Azeite, sal e pimenta

Farofa de jamón

- 40 gramas de farinha panko
- 20 gramas de farinha de mandioca
- 20 gramas de jamón
- 1 colher (sopa) de manteiga

Preparo

Stinco

1. No forno com temperatura máxima, doure o stinco durante 10 minutos junto das ervas. Ao retirar, jogue o conhaque sobre a carne quente. Reserve.

2. Em uma panela, puxe os vegetais até que fiquem translúcidos, adicione a carne, o vinho tinto e o caldo de carne. Cozinhe por aproximadamente 4 horas em fogo baixo ou até que solte do osso.

3. Desfie a carne, ajuste o sal e a pimenta e monte três porções quadradas iguais com ajuda de um molde. Reserve.

Mandioca

1. Cozinhe a mandioca no caldo de legumes com sal e pimenta até que fique macia.

2. Escorra e retire a parte fibrosa.

3. Utilize o mesmo molde do stinco para dar formato em três porções. Reserve.

Alho-poró

1. Puxe o alho-poró no azeite junto com o ramo de tomilho e tempere com sal e pimenta. Reserve.

Farofa de jamón

1. Doure o jamón na manteiga e adicione as duas farinhas até que fiquem bem crocantes.

Montagem

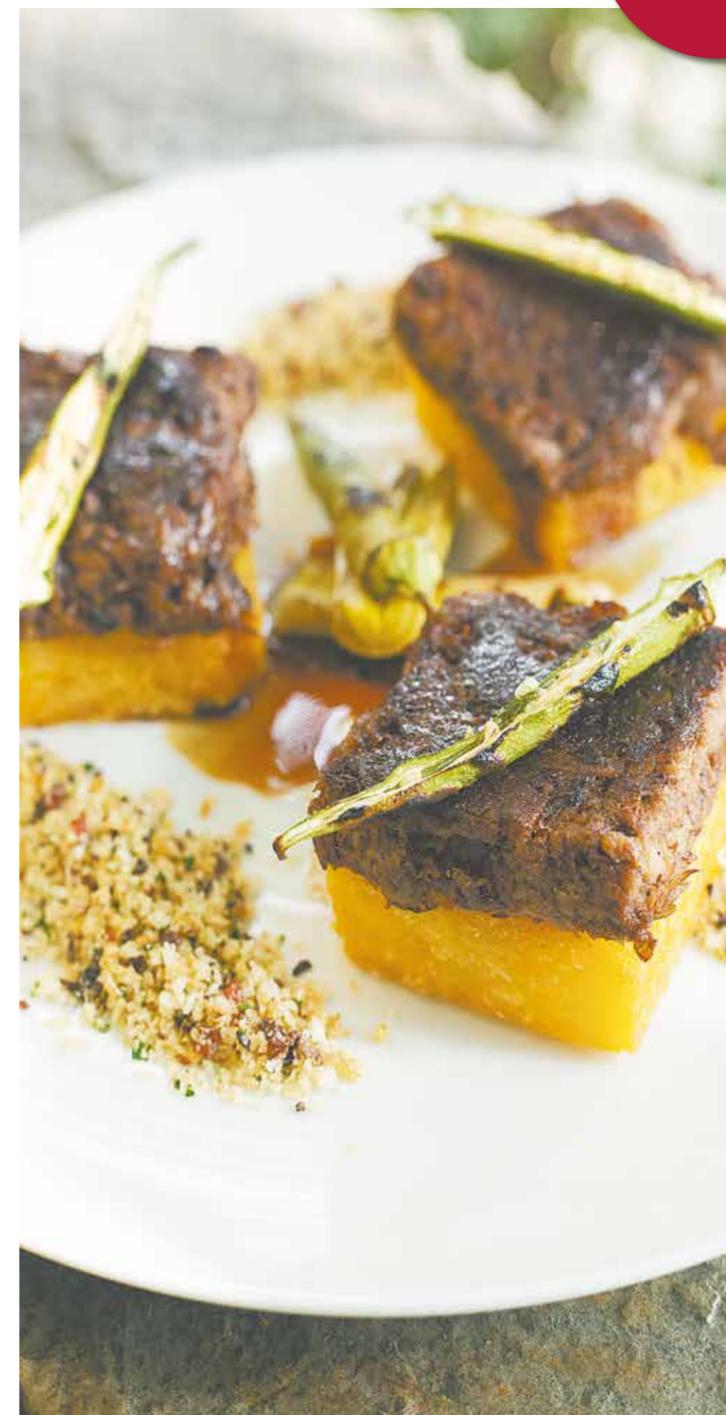
1. Grelhe o stinco dos dois lados com um fio de azeite, frite a mandioca, adicione o alho-poró cozido e dois quiabos cortados ao meio e dourados na chapa. Monte o stinco no prato, sobrepondo a mandioca, os vegetais e a farofa.

ERRAZURIZ

Ao viajar o Chile de norte a sul, Don Maximiano Errazuriz encontrou, no Vale do Aconcágua, o terroir ideal para as mudas europeias que trouxera para a América do Sul no século 19. Foi pioneiro na exploração do vale para a produção de vinhos finos e abriu as portas da vinícola, batizada com o sobrenome de sua família, em 1870. Seus descendentes herdaram o espírito visionário e consagraram os vinhos mundo afora. Hoje, quem está à frente dos negócios é Eduardo Chadwick Errazuriz – ele conta ainda com a experiência de Francisco Baettig, um dos enólogos mais respeitados do Novo Mundo.



**ERRAZURIZ
ACONCAGUA
ALTO
CARMÉNÈRE**



Errazuriz Aconcagua Alto Carménère

PAÍS: Chile
REGIÃO: Vale do Aconcágua
UVA: Carménère
ÁLCOOL: 13,5%
PRODUTOR: Errazuriz

Este tinto rico e encorpado, de aromas de frutas negras, notas de café e um toque delicado de tabaco, é frutado, tem frescor, acidez discreta e notas de pimenta e especiarias doces, como noz-moscada. Escalado para harmonizar com o opulento stinco de angus, é ótimo também para guisado de carne de tempero marcante, paleta de cordeiro ao forno com batata e alecrim, ragu de ossobuco e risoto de costela.

VIAGEM DE LUXO PARA

Marrakesh

Seis dias na surpreendente cidade vermelha – e uma noite inesquecível no deserto sob as estrelas

POR DANIELLA ROMANO E VICKY ROMANO

Nos mercados da medina, o perfume e o colorido de flores secas e especiarias



ISTOCK



VICKY ROMANO

Fundada há mais de mil anos por comerciantes nômades que atravessavam o Saara, Marrakesh, no centro-sudoeste do Marrocos, é uma cidade cheia de energia que fervilha e tem um pouco de tudo: tradição, contraste, cor, aroma, história. A cidade vermelha, como é conhecida, pode parecer um pouco intimidante para quem acaba de chegar. Camelos, encantadores de serpente, videntes e mulheres que fazem tatuagem

de hena brigam pela atenção do viajante, enquanto nos mercados de rua, os souks, os vendedores gritam ofertas e vendem os mais diversos produtos – de sapatos e bolsas a temperos e outros ingredientes culinários, passando por chás e bijuterias. A frenética Marrakesh emana vida.

No entanto, no interior das casas muradas e atrás das fachadas discretas há paz e sossego. O barulho das ruas é interrompido pelo som dos pássaros, da água corrente das fontes e pelas cinco paradas diárias para orações, cantadas

em autofalantes por toda a cidade. Os riads – casas marroquinas onde todas as áreas se voltam para um terraço interior – abrigam jardins secretos. Sua arquitetura mescla referências estéticas de dois povos que habitam o Marrocos: árabes e berberes (nativos).

AVIAGEM

Chegamos em Marrakesh lá pelas três da tarde. O sol ardia e a temperatura batia os 40 graus Celsius, uma prévia do verão. Éramos esperadas no aeropor-

to pelo cônsul honorário Hadi Akkouh, que divide seu tempo entre as obrigações do cargo consular e sua agência de viagem Morocco Imperial. Filho de um marroquino naturalizado brasileiro, o paulistano Hadi mudou-se para o Marrocos há cinco anos com Lilian, com quem é casado e de quem é sócio. Conhece o país como a palma da mão. Hadi e Lilian montaram uma agência boutique que organiza tudo para os brasileiros em visita ao Marrocos. Trilhas e circuitos de bicicletas estão entre as especialidades.



VIÇY ROMANO

NO DESERTO

Seguimos direto para o deserto Agafay, que fica a cerca de 30 quilômetros de Marrakesh, aos pés da montanha Atlas. É um destino bem menos procurado pelos turistas. Diferentemente do Saara, que já tem fluxo massivo de visitantes, em Agafay ainda existe bastante tranquilidade e poucas opções de hospedagem – a maioria ao estilo *gambling*, um conceito de acampamento confortável, cheio de comodidades. É também uma ótima alternativa para quem não estiver disposto a enfrentar a grande viagem de dez horas de carro que separa Marrakesh do Saara.

De qualquer modo, no Saara ou em Agafay, dormir uma noite no deserto precisa estar na lista de programas imperdíveis: é uma das experiências mais potentes e mágicas da viagem. A recomendação é programar-se para chegar a tempo de ver o por do sol. Foi o que fizemos.

Na chegada, fomos recebidas pelos berberes que cuidam do local. Eles vestiam túnicas coloridas e turbantes exuberantes. Mal descemos do carro e já nos ofereceram uma xícara de chá verde com menta (bebida típica do Marrocos que nos foi oferecida durante toda a viagem em muitos dos lugares visitados). Na paisagem árida, de solo seco, quase não se vê vegetação.

Saímos para uma volta com os camelos e o sol tingiu o céu dos mais variados tons de vermelho e laranja. Ao cair da noite, por todo o camping foram acesas uma a uma as muitas lamparinas com velas espalhadas pelo chão, um ritual lento e silencioso que acompanhamos das espreguiçadeiras, no deque da nossa barraca.

Depois de relaxar com um drinque perto da fogueira, observando estrelas, fomos guiadas para uma outra tenda, exclusiva para nós duas jantarmos.

O **jantar marroquino** incluiria tajine de legumes, cuscuz e tajine de cordeiro. Avisamos que uma de nós era vegetariana e foi acrescentada ao menu uma deliciosa sopa de lentilhas. Provamos pela primeira vez um vinho branco produzido no Marrocos – o país é islâmico e proíbe o consumo de bebidas alcoólicas entre os marroquinos. Mesmo com a restrição religiosa, há regiões vinícolas e o Marrocos abriga o mais importante polo produtor de vinhos do norte da África (*leia mais na página 31*).



VIÇY ROMANO



VIÇY ROMANO



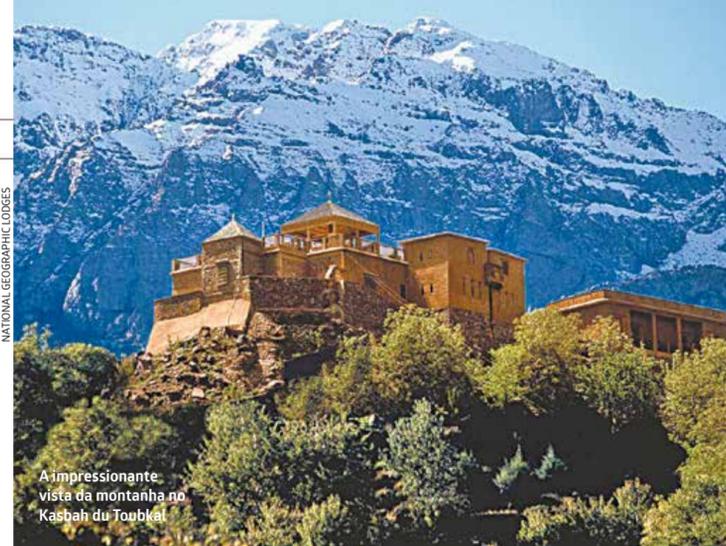
ISTOCK

No alto, o acampamento no deserto, onde com os berberes passeamos em camelos. O tradicional chá de menta e um jantar local



Temperos e especiarias são estrelas dos mercados marroquinos. Perfumam e coloream a cidade

NATIONAL GEOGRAPHIC LODGES



A impressionante vista da montanha no Kasbah du Toubkal

ATLAS

No dia seguinte, acordamos cedo e seguimos na direção do Atlas, junto com nosso anfitrião, Hadi. Durante o passeio, tivemos bastante contato com o povo berbere e constatamos que o contraste característico do Marrocos se expressa também nas paisagens: atrás de dunas de areia e paisagem desértica, surge uma montanha de pico nevado e uma estação de esqui.

Uma dica para quem deseja comprar artesanatos berberes, como bijuterias e tapetes: as pequenas vilas aos pés da montanha são ideais, com preços mais convidativos do que os souks e as lojas da medina.

Os tradicionais tapetes são tecidos à mão, às vezes por grupos de até dez pessoas. A técnica é transferida de uma geração para outra. Cada família ou tribo tem seus próprios desenhos. Cada tecelão acrescenta um toque pessoal, por isso um tapete marroquino jamais é igual ao outro. E, como a tecelagem é uma arte típica desses povos das montanhas, comprar um tapete é levar consigo um pedacinho da história do país e de quebra ainda contribuir para a subsistência das pequenas vilas.

Uma pequena trilha nos levou ao Kasbah du Toubkal. Kasbah significa literalmente casa fortificada. Típicas dos povos berberes, no passado essas construções serviam para proteger a população de possíveis ataques. Seus muros elevados ficam sempre no alto e têm visão estratégica para avistar a chegada de inimigos. O Kasbah du Toubkal foi erguido recentemente com a ajuda de todos os moradores de um pequeno vilarejo. É um refúgio na montanha: uma hospedagem de 14 quartos e restaurante com diversas iniciativas sociais e sustentáveis. O lodge parte do seletivo grupo Unique Lodges of the World, da *National Geographic*. A vista do hotel para a montanha Atlas é espetacular.

MARRAKESH

Depois de uma noite no deserto e um dia de passeio nas montanhas, voltamos para Marrakesh. A energia frenética da cidade chega a assombrar e nos vemos sem saber o que olhar primeiro, tentando absorver cada pequeno detalhe e personalidade.

A primeira decisão que você precisa tomar ao programar sua viagem é escolher se vai se hospedar dentro ou fora

ISTOCK

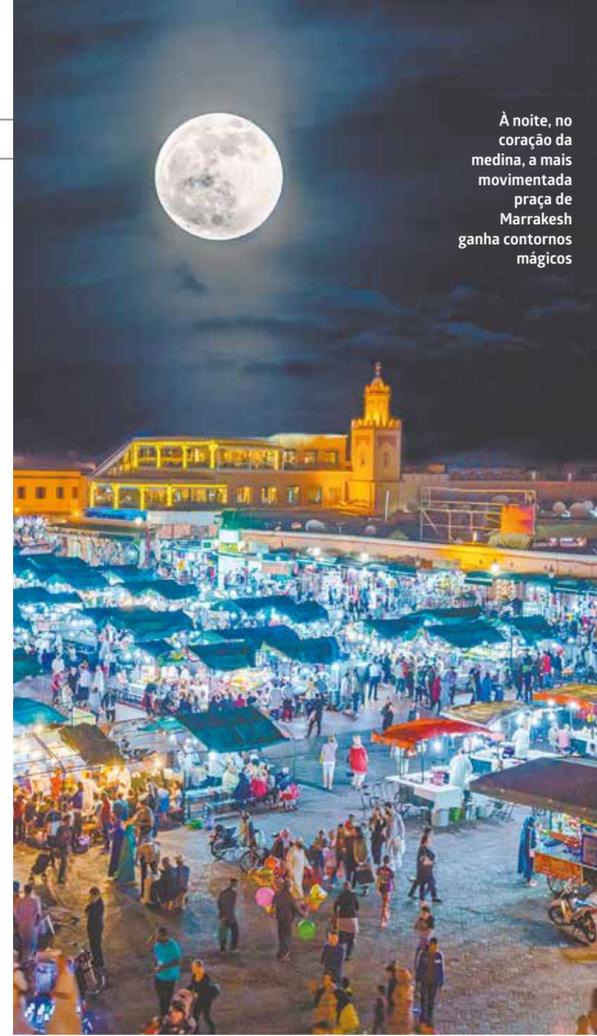
da medina. Marrakesh se divide entre a cidade nova e a medina: essa última, antiga cidade fortificada e Patrimônio Mundial da Humanidade pela Unesco desde 1985, jamais pode ser ignorada. Ali, prepare-se para andar ou fazer uso dos tuk tuks, já que carros não são permitidos dentro das paredes centenárias que cercam mais de 700 hectares de bairros e abrigam algumas das principais atrações: praças, mesquitas, palacetes, riads, souks, casas e um emaranhado de ruelas sem fim.

Para sentir a cidade, pudemos experimentar os dois tipos de hospedagem. Ficar na medina é frenético, mas divertido e interessante. Começamos no hotel Royal Mansour, erguido pelo Rei Mohammed VI para ser uma cópia da medina. É uma medina dentro da medina. Trocamos o burburinho dos vendedores e mascates pelo perfumado jardim, um presente para os sentidos. O silêncio só é quebrado com a algazarra dos pássaros e pelo som da água que corre pelas canaletas que ladeiam as ruelas do hotel.

Os quartos, na verdade, são casas: cada riad tem três andares, um pátio interno a céu aberto, com jardim, fonte, sala de visitas, bar, copa, uma suíte com banho turco e, na cobertura, piscina, lareira e espreguiçadeiras. Tudo decorado com o que há de mais requintado no estilo mourisco, detalhes de cedros entalhados como nos palácios, lustres de cristal Bacarat, paredes revestidas de azulejos marroquinos, cortinas de veludo e damasco e tapetes de seda. Com 53 riads dentro de um jardim de cinco hectares e 550 funcionários, tudo funciona com precisão. O serviço é discreto, e os funcionários circulam por passagens secretas para não perturbar a paz. Os hóspedes que chegam do aeroporto pedir o traslado para o hotel, que é feito em um Bentley dourado chiquérrimo.

Jantamos no restaurante mais famoso do Royal Mansour, o La Grande Table Marocaine que tem três estrelas Michelin e, no comando, o chef Yannick Alléno. Provamos o menu especial para o primeiro dia do Ramadan que coincidiu com a nossa chegada. Inesquecível. O Ramadan é o nono mês do calendário islâmico, no qual os muçulmanos praticam jejum obrigatório por lei civil e religiosa durante 30 dias, da alvorada, ao pôr-do-sol. É um jejum de líquidos, comida e sexo. Neste período, buscam a renovação da fé, a prática mais intensa da caridade, da fraternidade e dos valores da vida em família. Ao final do dia, o jejum é quebrado no *ftur*, que é uma refeição alegre, para reunir amigos e familiares e celebrar.

Grávidas, crianças e idosos não participam do Ramadan, assim como os viajantes e turistas. Fomos a vários restaurantes e bares onde o serviço corria



À noite, no coração da medina, a mais movimentada praça de Marrakesh ganha contornos mágicos

JEMAA EL FNA

No coração da medina, a Jemaa el Fna é a principal praça de Marrakesh. Encantadores de serpentes, tatuadoras de hena, acrobatas, vendedores de água do deserto, até o ponto de tuk tuks: tudo fervilha. À noite, a agitação ganha um ar de magia, as barracas de comida típica tomam conta da praça e atraem moradores e viajantes. Na época do Ramadan, é ainda mais bonito e significativo: durante todo o mês, quando o sol se põe e o jejum é interrompido, a praça fica tomada de gente que festeja o *ftur*, a ceia especial da ocasião.

Os terraços de cafés e restaurantes ao redor da praça oferecem uma vista privilegiada do passeio e são uma alternativa aos acepipes peculiares das barracas. Uma sugestão é ficar por ali e beber uma taça de vinho nacional ou um aperitivo e escolher um prato. Nove entre dez sites de viagens consultados antes de nossa partida indicavam o restaurante Le Salama. Fomos conferir: são três andares, paredes coloridas e uma mistura de objetos decorativos contemporâneos e marroquinos. O ambiente é super cool. O último pavimento é um terraço aberto e disputado com vista para a praça. A culinária internacional ajuda a variar do tajine e do cuscuz.

ISTOCK

normalmente, mas é bom lembrar que, mesmo fora do Ramadan, muitos lugares não servem bebida alcoólica (é um país muçulmano).

Entre dias de calor e programação intensa, reservamos um tempo para tomar sol e relaxar. No Royal Mansour, a piscina do spa fica em uma abóboda de vidro no meio do jardim das laranjeiras – é uma parada obrigatória, assim como o spa, aberto para hóspedes e não-hóspedes. Além de uma oferta de tratamentos incríveis, é um dos mais lindos que já visitamos, todo revestido por uma estrutura de metal que imita uma renda branca e delicada.



VIÇY ROMANO

A "renda" delicada no spa do Royal Mansour



CIÉL D'AFRIQUE

VISTA DE CIMA

Pedimos para nossa concierge um programa diferente e exclusivo: ela nos reservou um passeio de balão. Saímos do hotel às 4h30 da manhã. O céu ainda estava escuro e enquanto esperávamos o balão ficar pronto, começou a amanhecer. Quando já não estávamos mais no chão, em pleno ar foi montada uma mesa de café da manhã ocidental e marroquino. Subimos a 1.000 metros de altura enquanto o sol nascia revelando uma luz dourada. A sensação é maravilhosa, um espetáculo.

FORA DA MEDINA

No dia seguinte, visitamos o Palácio Bahia, outra atração da medina e uma joia nas proximidades do bairro judeu. Construído no final do século 19, tem um jardim de 8.000 metros quadrados e foi o maior de seu tempo. Preste atenção aos detalhes do teto. No fim da visita, mudamos de hotel. Já era hora de experimentar a hospedagem do lado de fora da medina.

Ficamos no Mandarin Oriental, que mescla arquitetura berbere e árabe e também tem pinceladas ao estilo chinês, presente na decoração de todos os hotéis da cadeia. Há até uma unidade do restaurante Ling ling, do grupo Hakassan.

Na chegada, conhecemos o spa e o banho turco do hotel, um dos mais famosos da Marrakesh – o ritual do hammam faz parte da cultura marroquina há séculos. As práticas milenares de purificação não podem faltar em uma visita ao Marrocos. Valem cada segundo. Depois do banho, fizemos uma massagem com óleo de argan – indicado para tudo por lá; perto da montanha Atlas há uma concentração de cooperativas produtoras.

Relaxadíssimas, finalmente chegamos ao nosso quarto que, na verdade, era uma vila privativa com piscina, jacuzzi, hammam, lareira, sala de estar e até mordomo 24 horas. Uma dica: peça o café da manhã na vila, espetacular, e passe a manhã entre a piscina e a jacuzzi.

JARDIN MAJORELLE

Em nosso último dia por Marrakesh, fomos conhecer o famoso Jardim Majorelle, na companhia de Hadi e sua equipe. Ir com um guia que já tinha tudo preparado foi a decisão acertada. Logo na entrada, percebemos o tamanho da fila que enfrentaríamos se estivéssemos sozinhas e sem ingresso. Além de ter sido ótimo, claro, para aprender sobre todos os detalhes do local.

O jardim botânico tem mais de 300 espécies de plantas do mundo. É uma obra do pintor Jacques Majorelle, morto em 1962. Ele dedicou boa parte da vida a esse oásis particular e também criou o onipresente tom azul cobalto que leva seu nome: azul majorelle. Quem quiser pode comprar o pigmento e levar para casa.

Depois da morte do pintor, o jardim ficou anos abandonado até ser redescoberto e comprado pelo estilista Yves Saint Laurent e seu companheiro Pierre Bergé. Eles revitalizaram o espaço e transformaram a antiga casa de Majorelle em um museu da cultura berbere. Não deixe de conhecer a sala de joias. Do lado de fora, na mesma rua, há um outro museu, este dedicado a Yves Saint Laurent. Fica em uma parte mais moderna da cidade, com lojas e restaurantes, e um providencial sorvete ao fim do passeio.

Voltamos de Marrakesh com a sensação de que ainda há muito por descobrir. O Marrocos é um destino certo por muitos motivos. Você facilmente vai achar o seu.



Vila particular para hóspedes do Mandarin Oriental Marrakesh. Sossego e relaxamento fora da medina

VICKY ROMANO



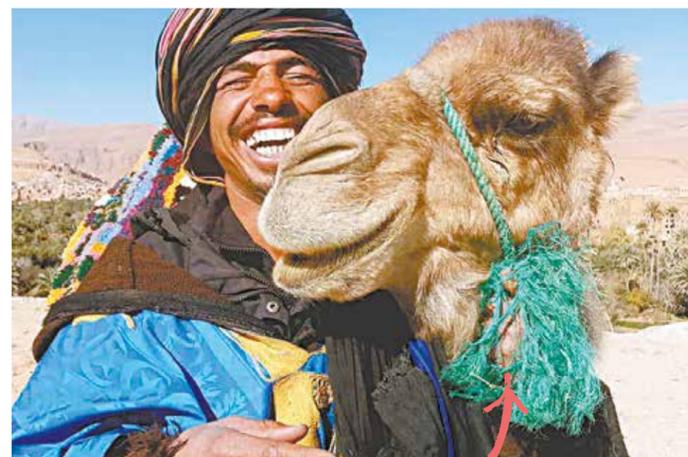
A antiga casa do pintor Jacques Majorelle e o azul cobalto que ele criou

PAULO SALDAÑA/ESTADÃO

SOBRE O MARROCOS

Árabes e berberes, de costumes tão diferentes, vivem juntos neste país de maioria muçulmana

O Marrocos é uma monarquia constitucional, com parlamento eleito. O rei tem vastos poderes sobre os militares, a política, os assuntos religiosos e os poderes executivo e legislativo. A cultura mistura influências locais e europeias. No passado, os berberes eram em sua maioria um povo nômade que vivia principalmente nas montanhas e no deserto do Saara, sempre viajando em camelos para comercializar os mais diversos produtos. Com a expansão árabe no século 7, árabes e berberes, de perfis e costumes tão diferentes, foram obrigados a conviver. A religião oficial do país é o islamismo. O árabe e o berbere tamazigue são idiomas oficiais e o francês é falado e compreendido por boa parte da população.



PAULO SALDAÑA/ESTADÃO

AROTA DAS MIL MARAVILHAS

Na estrada a caminho do Saara, Said e seu camelo Jimi Hendrix posam para a foto do repórter Paulo Saldaña, que esteve lá em 2016. Marrakesh é a porta de entrada do deserto. O cobijado trajeto de carro até as dunas e acampamentos dura quase dez horas – cerca de 1.500 quilômetros de ida e volta.

SOBRE OS VINHOS

Marrocos é o produtor mais importante do norte da África; Meknes tem terroir privilegiado

Ao colonizarem o Marrocos no século 20, os franceses desenvolveram a viticultura no país para fugir da filoxera – doença das vinhas causadas por insetos –, que devastou os vinhedos da Europa em 1875. Plantaram as principais cepas francesas e tiveram sucesso. Por um longo período o Marrocos produziu em larga escala, mas sem preocupação com a qualidade. A maior parte dos vinhos era enviada para a Europa para ser usada em cortes.

Depois de várias mudanças, a partir dos anos 2000, o Marrocos passou a fazer parte da OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho) e a elaborar tintos e brancos de qualidade. Atualmente, o país é o produtor de vinhos mais importante do norte da África. O Alto Atlas tem bom potencial e já recebeu uma classificação de alto status, a Coteaux de L'Atlas Premier Cru.

Com vinhas plantadas nas encostas do monte, a região de Meknes ostenta um terroir privilegiado. Seus vinhedos estão até 700 metros acima do nível do mar, recebem chuvas moderadas e boa insolação. A colheita começa em agosto e vai até o final de setembro. Para garantir a qualidade dos vinhos, são cavados poços para irrigar as vinhas e modernos equipamentos controlam a temperatura na vinificação.

Para ter uma ideia de como o mercado está evoluído por lá, o hotel La Mamounia, um dos mais luxuosos do Marrocos, e que tem uma adega com 18 mil garrafas, desenvolveu, junto com os produtores locais, um vinho de edição limitada e numerada inspirado no Vale do Rhône, à base de Syrah e Viognier, e encontrado exclusivamente no hotel. Nós o provamos e ficamos surpresas com a elegância, a complexidade e o corpo. De fato, tem as características de um Côte du Rhône. Chama-se Icône.

PRINCIPAIS UVAS PARA VINHOS NO MARROCOS

- **Tintos e rosés:** Cinsault, Carignan, Alicante Bouschet, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Mourvèdre.
- **Branco:** Grenache Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Vermentino, Ugni Blanc, Clairette, Muscat, Viognier, Faranat Tunis Bourboulenc, Roussanne.



O Icône é elegante como um Côte du Rhône

PARA QUANDO VOCÊ FOR

Tire suas dúvidas

ACOMPANHAMENTO NO MARROCOS

- **Morocco Imperial Bike** moroccoimperial.com/pt/home

HOSPEDAGEM

- **Mandarin Oriental Marrakesh (fora da medina)** www.mandarinoriental.com/Marrakesh/la-medina/luxury-hotel Diárias a partir de US\$ 800, para dois.

- **Royal Mansour Marrakesh (na medina)** www.royalmansour.com Diárias a partir de US\$ 900, para dois

RESTAURANTES, BARES E CAFÉS

- **Le Salama**
- **Nômad Café**
- **Le Jardin Café**
- **Café des Epices**

PASSEIO DE BALÃO

- **Royal Mansour – Ciel d'Afrique** www.cieldafrique.info US\$ 200, com café da manhã berbere ou US\$ 320, se o café da manhã for servido no balão. Para dois

AÉREO

A Royal Air Maroc tem o voo SP – Casablanca – SP por partir de US\$ 770. A TAP e a Iberia, com conexões em Lisboa ou Madrid, levam para Marrakesh

DÚVIDAS

- **Precisa de visto ou vacina?** Não
- **A segurança no aeroporto é rígida?** Viajamos sozinhas, duas mulheres, e não houve problema
- **Moeda** 1 dirham vale 2,41 reais; euros são bem aceitos

DESCONTOS IMPERDÍVEIS

NOS VINHOS DO CLUBE PALADAR

Candela Classic Malbec Syrah
Assinantes **R\$53,91**
Não assinantes **R\$59,90**

Terrapura Carménère 2017
Assinantes **R\$44,91**
Não assinantes **R\$49,90**

Barone Montalto Acquerello Syrah Terre Siciliane IGT 2015
Assinantes **R\$62,91**
Não assinantes **R\$69,90**

Mannara Nero D'Avola 2015
Assinantes **R\$44,91**
Não assinantes **R\$49,90**

San Marzano Il Pumo Rosso Salento IGP 2017
Assinantes **R\$67,41**
Não assinantes **R\$74,90**

Vistamar Brisa Carménère 2017
Assinantes **R\$44,91**
Não assinantes **R\$49,90**

Talenti Zirlo Toscana IGT 2016
Assinantes **R\$71,91**
Não assinantes **R\$79,90**

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

