

bom gourmet

Como
fazer um
panetone
trufado

O quinto
gosto
sentido
pelo
paladar

As sete
maravilhas
portuguesas

Conheça o
poderoso
chefão
italiano

Um time de especialistas
indicou 22 cervejas nacionais
que você não pode deixar de
provar. Abra e aprecie!

SELEÇÃO BRASILEIRA

menu

[entrada

Jingle Bells

Falta praticamente um mês para o início das comemorações de fim de ano e a edição da revista já entrou no clima festivo. Os símbolos clássicos do Natal do ano-novo estão presentes em várias reportagens desta edição. Imperdível! Afinal é hora de começar a programar o cardápio das ceias e a decoração da casa.

Para as confraternizações, sugerimos uma seleção de espaços charmosos e com cardápios personalizados que, com certeza, irão impressionar os convidados. E para “fazer bonito”, a mesa das ceias tem de estar impecável. Você confere as dicas de talheres que combinam com o cardápio programado pelo anfitrião, além de sugestões de peças para deixar a mesa ainda mais alegre e sofisticada.

A estrela do Natal também não ficou, é claro, esquecida. Os Chefs 5 Estrelas, eleitos pelo Prêmio **Bom Gourmet** 2011, falam de seus segredinhos para deixar o peru mais succulento e saboroso. E por falar em sabor, delícia, o passo a passo desta edição ensina a fazer um panetone trufado. Hum, esse eu vou fazer em casa, com certeza!

E por que não harmonizar todas essas sugestões com uma cerveja? Mas não uma “breja” (como dizem os paulista) comum. A capa desta edição traz uma superseleção de cervejas especiais brasileiras, indicadas por nove especialistas de todo o Brasil. São rótulos que os apreciadores desta bebida têm de experimentar pelo menos uma vez na vida.

Ainda para beber, os amantes da bebida de Baco não pode perder a coluna Notas Bâquicas com as sugestões de vinhos de festa. E na degustação às cegas, os seis melhores chardonnays do Chile com valores até R\$ 80.

Motivos não faltam para brindar. Saúde!

Deise Campos

Editora do **Bom Gourmet**

bomgourmet@gazetadopovo.com.br



CONTEÚDO EXTRA

Não deixe de acompanhar o Bom Gourmet



no site www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet, na versão do iPad e nas mídias sociais Facebook e Twitter.

[petiscos

4 **ACESSÓRIOS DE ESTILO** para a mesa das ceias de Natal e ano-novo

6 **APRENDA A FAZER** um delicioso panetone trufado

8 **A INTUITIVA “BAIANA”** Morena Leite é destaque na coluna Conversa Temperada

10 **OS LOCAIS CHARMOSOS** e cardápios especiais para as confraternizações de fim de ano

14 **ALFONSO IACCARINO**, o patriarca do Don Alfonso, em Nápoles, abre a Série Chefs Italianos

16 **CARRÉ NÃO É** o único corte de cordeiro. Aprenda a preparar pernil, paleta, lombo, costela e T-Bone

28 **AS MARAVILHAS DE** Portugal eleitas pelos próprios portugueses

32 **VOCÊ SABE O** que é umami? Conheça o quinto gosto sentido pelo paladar

34 **TALHERES QUE COMBINAM** com o estilo da sua casa. Escolha o seu

36 **NA DEGUSTAÇÃO ÀS** cegas, Guilherme Rodrigues indica os seis rótulos de chardonnay do Chile

38 **NETOS DE ERVIN** mantém a tradição de uma das churrascrias mais disputadas em Curitiba

[prato principal]



Bodebrown Wee Heavy harmonizada com mascarpone com ameixa. Preparação do chef Ricardo Teruchkin.

16 AS CERVEJAS ESPECIAIS são conhecidas por sua originalidade e sabores exóticos. As surpresas ao paladar vêm de ingredientes regionais como a rapadura, café e jabuticada

EXPEDIENTE

A revista Bom Gourmet é uma publicação da Gazeta do Povo. **Diretora de Redação:** Maria Sandra Gonçalves. **Editora Executiva:** Andréa Sorgenfrei. **Edição:** Deise Campos. **Editor Web:** Carlos Coelho. **Editor Executivo de Imagem:** Marcos Tavares. **Editores de Arte:** Acir Nadolny e Dino R. Pezzole. **Projeto Gráfico:** Dino R. Pezzole, Joana dos Anjos e Marcos Tavares. **Diagramação:** Joana dos Anjos e Allan Reis. **Tratamento de Imagem:** Edilson de Freitas, Mauro Cichon e Marcos Luiz Navarro. **Capa/Foto:** Alexandre Mazzo. **Redação:** (41) 3321-5494. Fax: (41) 3321-5472. **Comercial:** (41) 3321-5904. Fax: (41) 3321-5300. **E-mail:** bomgourmet@gazetadopovo.com.br. **Endereço:** R. Pedro Ivo, 459. Curitiba-PR. CEP: 80.010-020. **Não pode ser vendido separadamente.** Impressão e acabamento: Gráfica Editora Posigraf.

MODO DE USAR E OUSAR

MISTURE PELO MENOS TRÊS
CORES (A GOSTO) E MONTE
UM LOOK SUPERCOLORIDO!



CAPITOLIUM

AV. PRES. GETÚLIO VARGAS, 3365 | BATEL | (41) 3015-3365
R. SÃO PEDRO, 42 | CABRAL | (41) 3042-3337
www.capitollium.com.br

[acessórios

Clima de festa

Um dos pontos altos das ceias de Natal e ano-novo é a preparação da mesa. Como as datas envolvem um ritual especial, nada mais justo do que ter à disposição itens que remetam à sofisticação e à alegria



Felipe Rosa/Gazeta do Povo

[1]



[2]



Felipe Rosa/Gazeta do Povo

[3]



[4]



[5]



[6]

1. Festas mais tradicionais pedem itens clássicos, como o castiçal todo entalhado em prata. R\$ 189,90 na Tok da Casa.
2. Guardanapos 100% algodão, nas cores vermelho ou branco e decorados com sininhos e flocos de neve. Custa R\$ 39,90 o kit com quatro unidades e pode ser encontrado na Polovi.
3. Em algumas festas, as velas são presença garantida. O porta-velas vermelho é de acrílico e custa R\$ 34,90 na Tok da Casa.
4. Que tal servir a sobremesa da ceia com estilo? Conjunto de pratos em cerâmica com motivo floral ou marine. Com quatro peças, custa R\$ 88 na Spicy.
5. Para divertir e dar um ar feminino para a mesa de festas, a espátula para tortas e bolos tem o formato de um salto alto e custa R\$ 110 no Segredo do Vitória.
6. As sobremesas também ficam charmosas se forem servidas em taças. O conjunto Veneza com seis peças custa R\$ 113,90 na Anavilhana.
7. O cooler de acrílico Vitra, além de ser em uma das cores natalinas, confere praticidade à mesa e custa R\$ 105 na Freezer Point.
8. Este prato para docinhos vai deixar qualquer mesa charmosa e divertida. Em cerâmica esmaltada, tem 35 cm de altura e 27 cm de diâmetro. Custa R\$ 118 na Rosamundo.
9. As toalhas de linho bordado tem 35 cm de largura por 57 cm de altura e custam R\$ 52 cada na Rosamundo.
10. Jogos americanos Majesty da Copa & Cia emprestam um

[9]



Fotos: Divulgação

[8]

[10]



[7]



[11]



colorido à composição de qualquer mesa.
R\$ 49,90 na Iliana Enxovais.

11. O verde e o vermelho são característicos do Natal e estão na toalha Copa & Cia. Custa R\$ 84 na Violet.

SERVIÇO

Anavilhana – (61) 3037-3797 e www.anavilhana.com.br. Freezer Point – (41) 3223-1109 e www.freezerpoint.com.br. Iliana Enxovais – (42) 3224-9411 e www.ilianaenxovais.com.br. Multicoisas – (41) 2101-8500 e www.multicoisas.com.br. Polovi – (41) 3392-1144 e www.polovi.com.br. Rosamundo – (11) 4241-8009 e www.rosamundo.com.br. Segredo do Vitória – 0800-0528486 e www.osegredodovitorio.com. Tok da Casa – (41) 3222-7484 e www.tokdacasa.com.br. Violet – (41) 3223-5658.

Não separe o que a Itália tem de melhor

Risoto sem Arborio e Azeite Paganini não é a mesma coisa.

PAGANINI

SPECIALITÀ GASTRONOMICA



www.paganinigastronomia.com.br
facebook.com/PaganiniGastronomia
 41 3018-7393

[passo a passo

O pão doce de Natal



R\$ 90

é quanto custa,
em média,
para fazer 3 panetones
de 500 g e 15 unidades de 100 g.



Aprenda a fazer em casa um panetone trufado e aproveite a chegada do fim do ano para dar um mimo artesanal para amigos e familiares

MARINA FABRI

■ O processo pode até não ser complicado, mas é preciso ter paciência para fazer panetone. Isso porque, para ficar com a consistência macia e aerada tradicional do pão doce de Natal, a massa precisa descansar para fermentar e crescer de maneira adequada. “Para que fermente melhor, é necessário fazer duas massas separadas, uma que chamamos de esponja, que descansa mais, e a outra massa, que é a principal. Depois de prontas, elas serão misturadas e viram uma só”, explica Graziela Garcia, pâtissière da Grazi&Grazi. Ela, que faz pães de mel e doces personalizados, é a responsável pela receita desse Passo a Passo. Quando as duas massas estiverem unidas, é só acrescentar chocolate em gotas ou frutas secas em pedacinhos (lavadas e escorridas).

Outro ingrediente que facilita o preparo é a mistura pronta para panetone. Ela pode ser encontrada em casas especializadas em produtos para confeitadores e é responsável por deixar o pão fresquinho e úmido por mais tempo. As forminhas de papel que deixam o produto com seu formato clássico também podem ser encontradas nestas lojas. ■

INGREDIENTES

Para a esponja

- 145 g de farinha de trigo (9 colheres de sopa cheias)
- 25 g de fermento biológico (1 tablete pequeno)
- 80 ml de água (dividido em 60 ml e 20 ml)

Para a massa principal

- 190 g de mistura para panetone (1 copo cheio)
- 330 g de farinha (20 colheres de sopa)
- 5 g de sal (1 colher de chá)
- 150 ml de água
- 4 gemas
- 330 g de chocolate em gotas (11/2 copo)

Para a ganache

- 500 g de chocolate ao leite ou meio-amargo
- 1 xícara de creme de leite.

Para a cobertura

- 500 g de chocolate ao leite ou meio-amargo



3.



4.

1. Para fazer a esponja, misture a farinha e 60 ml de água e bata até formar uma massa. Em seguida, adicione o fermento e o restante da água. Bata por 5 minutos para homogeneizar. Boleie a massa e deixe-a descansar por uma hora coberta com filme plástico.

2. Para fazer a massa principal, misture, nessa ordem, a farinha, a água, o sal, as gemas e a mistura para panetone. Bata até homogeneizar.

3 e 4. Misture a massa principal com a esponja e adicione as gotas de chocolate.

5. Divida a massa em três partes para fazer panetones de 500 g ou em 15 para fazer panetones de 100 g. Boleie os pedaços de massa e deixe descansar por meia hora cobertos com filme plástico.

6. Coloque os pedaços em formas de papel para panetone e deixe descansar por três horas. Asse os grandes por 45 minutos a 170 graus C e os pequenos por 35 minutos.

7 e 8. Corte um cone no topo dos panetones e recheie com ganache (derreta meio quilo de chocolate e misture com uma xícara de creme de leite). Recoloque a tampa.

9. Cubra o panetone com chocolate derretido e raspas de chocolate. Embale apenas após o resfriamento.

Tempo aproximado de preparo: 6 horas.



5.



6.



7.

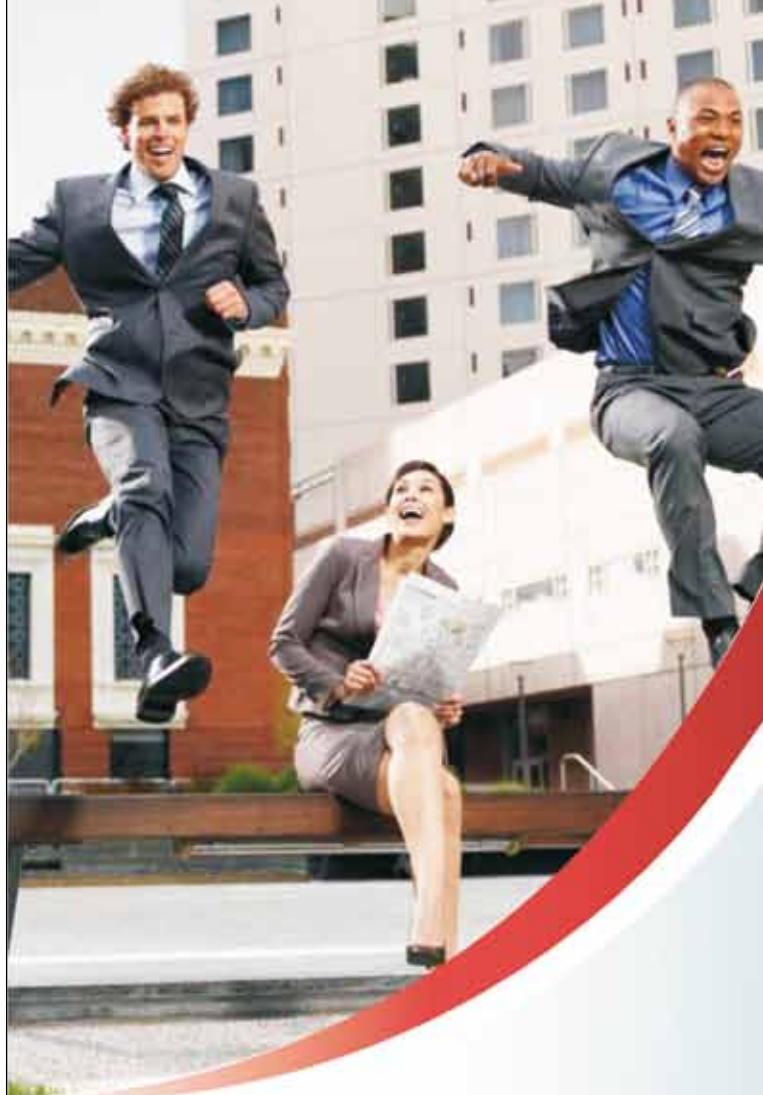


8.



9.

Fotos: Marco André Lima/Gazeta do Povo



Life Fitness
WHAT WE LIVE FOR

Prepare-se para a vida com o que existe de melhor: Equipamentos Life Fitness, presente nos melhores centros de treinamento do mundo.

Loja Curitiba

Rua Carlos de Carvalho, 2290 | (41) 3015.6635

contato@lifefitnessstore.com.br | www.lifefitness.com.br

conversa temperada



Nadia Schiavinatto

nadias@gazetadopovo.com.br – www.gazetadopovo.com.br/blog/conversatemperada

CONTEÚDO EXTRA

Confira os livros escritos pela chef e uma receita para a coluna.

www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet

Morena Leite, a tropicalidade brasileira

O clima do restaurante é zen. Um casarão rodeado por plantas tropicais como coqueiros, jabuticabeiras, bananeiras e passarinhos. Ao entrar no Capim Santo nem parece que estou em São Paulo. Atraso no voo e chego mais tarde que o combinado para uma conversa com Morena Leite. Tinha curiosidade de conhecer a chef paulistana que cresceu na Bahia. Hoje, com 31 anos, ela comanda dois restaurantes, uma escola de gastronomia, uma empresa de eventos e ainda escreve livros. Mesmo com a agenda cheia, arrumou tempo para me atender. Inquieta, Morena parece não parar nunca. Tem três sócios, 150 funcionários, e diz que “mais que ser uma boa cozinheira, é uma boa comandante!”

Considerado um dos grandes restaurantes da gastronomia brasileira contemporânea, o Capim Santo oferece, no almoço, um bufê colorido e saudável. No jantar, o cardápio é à la carte. Morena diz exercitar em seus menus o seu feeling e experiência de 14 anos de cozinha. “Minha culinária tem base em um tripé da cozinha sustentável com a técnica francesa e ingredientes brasileiros. Cozinho com amor, técnica, planejamento e intuição (de baiana).”

Morena cresceu entre as panelas. No começo dos anos 80, os pais decidiram sair de São Paulo e se mudaram para Trancoso (BA). Fernando Leite e Sandra Marques, com Morena no colo, optaram por um estilo diferente de vida e alimentação saudável. E ali instalaram um “restaurantezinho”. O aroma que vinha da cozinha surpreendia e o local logo ganhou fama. E assim, em janeiro de 1985, foi inaugurada a Pousada Capim Santo, até hoje tradicional da



Beto Reginik/Divulgação

região. “Em casa, o consumo sempre foi consciente. Cresci, sem desperdícios, comendo grãos, legumes e peixes.”

Aos 15 anos, Morena foi estudar em Cambridge. Um dia foi passear em Paris e lá conheceu a Le Cordon Bleu. “Sou fascinada por gente e percebi o quanto a mesa aproxima as almas. Vi que através da comida poderia entender o gosto das pessoas. Ali decidi qual carreira gostaria de seguir”. Dois anos depois, ingressava na renomada escola francesa. Aos 19 anos se formou chef de cozinha e pâtisserie. “O que a Cordon Bleu mais me ensinou foi valorizar o produto nacional e voltei da França com vontade de entender melhor a culinária brasileira. Saí para pesquisar e conhecer o Brasil. Viajei muito. Hoje, gosto de brincar com os sentidos, explorar sabores e visitar pratos tradicionais.”

Com uma atitude ousada, Sandra,

a mãe, abriu o Capim Santo paulistano, em um recanto ainda desconhecido da Vila Madalena. O sucesso foi imediato. E a recém-formada assumiu, em 1999, o desafio de comandar a cozinha. Em 2004, o Capim Santo ganhou novo endereço no Jardins. A paulistana-baiana não sossega e está sempre envolvida em novos projetos. Além dos inúmeros festivais que participa, montou a Escola Sabores e Saberes. Neste ano, inaugurou o restaurante Santinho, no Instituto Tomie Ohtake, em Pinheiros.

SERVIÇO

Capim Santo. Al. Min. Rocha Azevedo, 471, Jardins, São Paulo (SP). De terça a sábado, aberto para almoço e jantar, e domingo para almoço – (11) 3068-8486. (www.capimsanto.com.br). Santinho. R. dos Coropés, 88, Alto de Pinheiros. Aberto para almoço – (11) 3034-4673. www.restaurantesantinho.com

chefs 5 estrelas

SUGESTÃO DOS FERAS

Perguntamos aos Chefs 5 Estrelas, eleitos pelo Prêmio Bom Gourmet em 2011, os seus "segredinhos" para o preparo de um peru saboroso e suculento. Confira aqui a sugestão de cada um dos chefs e no site www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet mais dicas e receitas exclusivas:



IVAN LOPES, do Terra Madre Ristorante

"A principal dica é fazer você mesmo o tempero que goste. Para que o peru não ficar seco, adiciono algum tipo de gordura, como a manteiga, junto com suco de laranja. Utilizo este caldo para regar a carne a cada 10 minutos, enquanto estiver no forno."



JUNIOR DURSKI, do Restaurante Durski e da rede Madero

"Nunca use peru já temperado ou tempero pronto. Recheie com uma farofa à base de carne moída e miúdos. Para não ressecar, cubra o peru com fatias de bacon."



MANU BUFFARA, DO RESTAURANTE MANU

"Gosto de fazer um recheio com farofa de moela e miúdos. Uso farinha de mandioca torrada. Deixo bem molhada pois uso um pouco do caldo do assado de frango. Enquanto o peru estiver assando, rego com um molho de maçã, cebola, vinagre chinês, caldo reduzido de frango. O sabor fica levemente crocante e agridoce."



PAULINO DA COSTA, consultor do Pier do Victor e sócio da Osteria do Victor

"Eu gosto de refazer o tempero do peru para que ele não fique seco. Coloco maionese pronta, suco de laranja e vinho branco. Muitas pessoas deixam o peru assando mais um pouco logo após o sensor avisar, para dourar. O ideal é tirar o papel alumínio antes de ele subir."



CELSO FREIRE, do restaurante Zea Mais

"Diminua a intensidade do tempero e aumente o tempo de repouso da ave na marinada. Aromatize a cavidade da ave com os ingredientes sólidos do molho e mais erva fresca. E por fim, pincele com manteiga derretida e mel. Polvilhe com flor de sal e asse lentamente."



Natal 2011

Faça deste Natal
um momento
inesquecível.
Presenteie com kits
Decanter.
Solicite seu catálogo
ou visualize
a versão revista digital.
www.decantercuritiba.com.br



Enoteca Decanter Batel

Avenida Visconde de Guarapuava, 5154
(41) 3039-2333

Enoteca Decanter Barigui

Rua Padre Agostinho, 2800 (esquina com a
Jerônimo Durski)
(41) 3024-6611



[fim de ano

É hora de confraternizar

Dezembro está chegando e começa a época das confraternizações entre amigos, família e colegas de trabalho. Em Curitiba, alguns restaurantes, bares e hotéis oferecem espaços e cardápios especiais e personalizados para esse tipo de reunião. Confira algumas opções

MARINA FABRI

Fotos: Divulgação

FULL JAZZ

O hotel Slaviero Full Jazz tem um espaço exclusivo para eventos, que comporta tanto coquetéis quanto jantares. Toda a decoração do local homenageia o jazz e há também a possibilidade de música ao vivo mediante consulta antecipada. Entre as sugestões de cardápio está o Louisiana Beef (lascas de mignon ao molho Louisiana compão como acompanhamento).

Capacidade: até 60 pessoas sentadas e até 100 em formato coquetel. **Preço por pessoa:** entre R\$ 50 e R\$ 100, dependendo do cardápio. **Funcionamento:** não fecha no fim de ano. **Endereço:** Rua Silveira Peixoto, 1.297, Batel. **Reservas:** (41) 3312-7000. **Pagamento:** aceita cartões de crédito e débito.





TRATTORIA BOULEVARD

O restaurante oferece várias opções especiais para empresas e famílias. O cardápio mais simples é composto por couvert, entrada, prato principal e uma sobremesa. As sugestões, preparadas pelo chef Tarciso Lopes, são o nhoque com ragu de carne e o ravióli de mussarela de búfala. A casa tem a opção ainda de um personal sommelier para sugerir harmonizações, seguindo as necessidades de cada festa.

Capacidade: de 5 a 100 pessoas. **Preço por pessoa:** a partir de R\$ 49, sem bebida. **Funcionamento:** fecha no dia 23 de dezembro e só reabre na segunda semana de janeiro. **Endereço:** Rua Voluntários da Pátria, 539, Centro. **Reservas:** (41) 3023-8244. **Pagamento:** aceita cartões de débito e crédito.



BAR CURITYBA

Para eventos mais descontraídos, tem um espaço exclusivo, com entrada e banheiros separados. Tem infraestrutura (telão e sistema de som) e garçons específicos para os eventos. O espaço tem teto retrátil que pode ser aberto em dias de calor. As opções de cardápio podem ser montadas a partir das necessidades dos clientes e existem duas sugestões básicas – coquetel e jantar. A primeira tem chope, água, refrigerante e caipirinhas de frutas, além de petiscos como carne de onça, pastéis, quibe, com duração de quatro horas. Já os jantares podem ter menu com entrada, salada, pratos principais e bebidas, podendo ser servido em bufê ou à francesa.

Capacidade: até 70 pessoas sentadas ou até 170 em sistema de coquetel. **Preço por pessoa:** a partir de R\$ 75 para coquetéis e de R\$ 100 para jantar. **Funcionamento:** fecha nos dias 25/12 e 1/1/2012. **Endereço:** Alameda Presidente Taunay, 444, Batel. **Reservas:** (41) 3018-0444. **Pagamento:** aceita cartões de débito, crédito e cheques.

GRAND CRU

Além de ter uma coleção de rótulos consagrados de vinhos, a importadora Grand Cru também tem espaço para pequenos eventos ou jantares. A casa é dividida em duas salas privativas (para 8 e 16 pessoas cada) com equipamento multimídia para abrigar eventos empresariais. Além disso, tem um deque coberto e algumas mesas e poltronas ao lado da adega. O cardápio pode ser combinado direto com o chef da casa, Marcelo Lauer Jr. Entre as sugestões de pratos estão opções com carne vermelha (medalhão de mignon com cuscuz marroquino de amêndoas e frutas vermelhas), frutos do mar (camarões em ervas frescas e vinho branco acompanhado de risoto de legumes e azeite de manjeriço) e massas (penne à mediterrânea). Tem estacionamento próprio gratuito para dez carros.

Capacidade: até 50 pessoas (divididas em duas salas privativas mais o wine bar). **Preço médio por pessoa:** de R\$ 30 a R\$ 90, dependendo do cardápio. **Funcionamento:** fecha entre 31/12 e 8/01. **Endereço:** Rua Pasteur, 90, Batel. **Reservas:** (41) 3044-0292. **Pagamento:** aceita cartões de crédito, débito e cheques.



PORCINI TRATTORIA

O restaurante tem vários ambientes (sala multimídia, mezanino, sacada e sala no subsolo) que podem receber eventos para grupos de 20 até 100 pessoas. O cardápio pode ser definido pelo cliente – a casa sugere algumas opções de entradas, pratos de massas e carnes, como conchiglione quatro queijos gratinado ao molho Adriático e medalhões grelhados ao molho Ferrari com ravióli de mussarela de búfala ao molho de gorgonzola e damasco.

Capacidade: de 20 até 100 pessoas. Preço por pessoa: entre R\$ 69 e R\$ 89. Funcionamento: fecha no dia 24/12 à noite. Endereço: Rua Buenos Aires 277, Batel. Reservas: (41) 3023-5117. Pagamento: aceita cartões de débito e crédito.



Albari Rosa/Gazeta do Povo



TIZZ

Inaugurado em maio deste ano, o Tizz é um restaurante e café que tem o piso superior destinado a eventos. Os clientes podem reservar o espaço e utilizar o próprio cardápio do local. Elaborado pela chef do local, Paula Ayres Ferreira, o menu inclui opções sem frituras, como sanduíches, crepes e massas. Além disso, é possível combinar um cardápio diferente – entre as sugestões estão risoto de piñole com tomate e manjeriço, crepe de frango com queijo prato, requeijão e tomate, e bolo de cenoura com especiarias.

Capacidade: até 55 pessoas no espaço interligado ou eventos separados para 15 ou 40 pessoas. Preço por pessoa: em média R\$ 22. Funcionamento: fecha entre 24/12 e 4/1. Endereço: Alameda Dr. Carlos de Carvalho, 1.345. Reservas: (41) 3022-7572. Pagamento: aceita cartões de crédito e débito.



Fotos: Divulgação

CASALIA

Com uma estrutura de mais de 400 m², a Casa Lia pode receber jantares, coquetéis, eventos empresariais, exposições e outros. São vários ambientes, entre eles um lounge de recepção com lareira, uma sala master, varanda e churrasqueira. O cardápio pode ser definido pelo cliente – a cozinha do local é comandada pelo chef Marcus Biazetto, especialista em cozinha italiana da Toscana. Quem preferir também pode usar a cozinha mostruário, feita para que os clientes possam cozinhar para seus convidados.

Capacidade: até 150 pessoas no esquema coquetel ou até 120 para jantar. Preço por pessoa: o valor do aluguel do espaço é de R\$ 1.950, o que inclui a utilização do mobiliário e louças – nesse valor não estão incluídas as despesas com cardápio, garçons e copeiras. Funcionamento: estará fechado entre 23/12 e 2/01. Endereço: Rua Vieira dos Santos, 40 – Centro Cívico. Reservas: (41) 3053-1092. Pagamento: aceita pagamentos em cheque e dinheiro.



EDVINO

O restaurante e bar de vinhos tem vários ambientes que podem receber quantidades variadas de pessoas – dependendo do número, um dos locais pode ser fechado para o evento. A sugestão de cardápio da casa inclui couvert, entrada, prato principal e sobremesa. Algumas opções de pratos principais são mignon grelhado ao molho funghi com chantilly de mostarda dijon e batatas ao murro, e risoto de queijo brie com presunto parma e aspargos.

Capacidade: até 15 pessoas em sala separada ou até 100 no restaurante fechado. **Preço por pessoa:** em média R\$ 95. **Funcionamento:** fechará entre os dias 30/12 e 9/01
Endereço: Alameda Pres. Taunay, 533, Bigorilho. **Reservas:** (41) 3222-0037.
Pagamento: aceita cartões de débito e crédito.

Fotos: Divulgação



VINO!

A loja de vinhos tem um espaço reservado para eventos sociais empresariais. Todo o cardápio do local é assinado pela cozinha do restaurante C La Vie, que funciona em anexo e é comandada pelo chef Lênio Palhano. Os menus podem ser combinados de acordo com a preferência dos clientes e incluem couvert, entrada, pratos principais e sobremesa. Entre as sugestões estão ravióli de mussarela de búfala com molho de tomate e basilico, escalope de mignon ao molho funghi e risoto de parmesão ou ainda pescado com legumes crocantes e espuma de limão siciliano.

Capacidade: até 50 pessoas. **Preço por pessoa:** a partir de R\$ 50 no almoço e de R\$ 70 no jantar. **Funcionamento:** não fecha. **Endereço:** Rua Comendador Araújo, 970, Batel.
Reservas: (41) 3029-9988. **Pagamento:** aceita cartões de débito, crédito e cheques.

TRADE

**HESTIA IMPORT.
OS ACABAMENTOS QUE FAZEM
SUCESSO NO MUNDO TODO.
INCLUSIVE NO SEU.**

PORCELANATOS PASTILHAS SPAS PORTAS DE MADEIRA

41.3244-0919
AV. SETE DE SETEMBRO, 6519
BATEL | CURITIBA
www.hestiaimport.com.br



O poderoso chefão

Alfonso Jaccarino, o patriarca-comandante do restaurante Don Alfonso, italiano com duas estrelas no Guia Michelin, afirma: aposte em ingredientes regionais e saudáveis

Carlos Coelho

■ Na Itália, como em nenhum outro país, a palavra “Dom” à frente do nome é o prenúncio certo de respeito. E com contornos ainda mais profundos: liderança, sabedoria. O título cai como uma luva ao chef Alfonso Jaccarino, que comanda desde a década de 1970 o respeitado restaurante Don Alfonso — na região sul da Itália, em Nápoles, quase às margens do Mar Mediterrâneo.

As duas estrelas no aclamado Guia Michelin (a pontuação máxima são três) é reflexo direto do seu comando sobre um típico restaurante familiar. Um de seus filhos, Ernesto, o ajuda a

comandar a cozinha; o outro, Mário, é o administrador; e a esposa, Lívia, é uma espécie de relações públicas. Uma história trivial, se não fosse a genialidade da cozinha contemporânea mediterrânea servida pelo chef.

Jaccarino é direto: um bom restaurante precisa de elementos regionais, frescos e saudáveis, preferencialmente orgânicos. Boa parte do que prepara é recolhido a poucos metros do restaurante — de um pomar aos fundos do hotel-sede do Don Alfonso. “Mais vivo, impossível!”, brinca.

Conversamos com o chef durante a Semana Mesa São Paulo — evento que reuniu profissionais brasileiros e italianos, no fim de outubro, para

discutir cozinha e sustentabilidade. A entrevista faz parte de uma série que chamaremos de “Chefs Italianos” que a revista **Bom Gourmet** apresenta nos próximos dois meses.

Um restaurante duas estrelas no guia mais respeitado do mundo (Michelin) pressupõe uma experiência superior. O que é uma refeição no Don Alfonso?

O Don Alfonso oferece uma experiência completa e única aos clientes. Nossa cozinha é mediterrânea, mas o visitante não observa isso só nos pratos. O tema está em tudo. Nossa decoração remete ao Mediterrâneo, nosso jardim, nosso hotel. É uma experiência multissensorial.

Vesuvius Rigatoni: massa cozida com queijo ricota, mussarela e pequenos pedaços de carne e ovo.





Fotos: divulgação



Essa é a grande razão do sucesso?

O sucesso de um restaurante depende de muitos fatores. O principal deles é o foco, a vontade de fazer. É preciso trabalhar duro para realizar o sonho de ter um bom restaurante. Meu foco é sempre atender bem cada visitante. Essa é também a minha maior alegria: ver o cliente sair satisfeito após uma refeição no Don Alfonso. E só se chega a isso buscando a qualidade, tanto dos produtos quanto das relações humanas.

E o que é um produto de qualidade?

Há muitas formas de definir um prato de qualidade. Minha concepção é de que uma comida de qualidade deve ser, acima de tudo, saudável. Acredito que o que

comemos é o que nos dá boa ou má saúde. Mas não se trata de usar só vegetais. Na Itália, na última década, houve um fenômeno curioso. A cozinha japonesa passou a ser reconhecida como uma cozinha saudável. Hoje, existem mais sushibars no país do que restaurantes italianos. E o caminho não é esse. A massa também é necessária para um organismo saudável. Ela engorda e passa a ser prejudicial se não existir uma harmonia com o molho, com os outros elementos do prato. Além disso, um peixe oriental não é garantia de qualidade, fora de sua região de origem.

No Brasil, temos uma valorização intensa dos ingredientes que vêm de fora. Você segue um caminho contrário, busca verduras, peixes, frutas, tudo regional. Regionalizar é a tendência no mundo?

Isso é essencial. O alimento em sua origem é sustentável e está em sua melhor qualidade. Conservamos em nosso restaurante um pomar, que origina grande parte do que é produzido, quase todos os vegetais. As propriedades do alimento não se perdem com o transporte, com o congelamento. É tudo fresco, vivo ao paladar. Nossas massas são artesanais. Esse cuidado fica claro no sabor.

Em que prato seu podemos observar todos estes fatores?

Entre os meus pratos, sou muito orgulhoso do Vesuvius Rigatoni, que é uma massa cozida com queijo ricota, mussarela e pequenos pedaços de carne e ovo. Sirvo com um ragu de tomate. Gosto dele porque é muito representativo da minha região, com todos seus ingredientes.



CONTEÚDO EXTRA

Confira na íntegra a entrevista com Alfonso Iaccarino



www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet

PRÓXIMA EDIÇÃO

Confira a segunda entrevista da série Chefs Italianos com Davide Oldani, do restaurante D'O, duas estrelas no Guia Michelin.

Ernesto
Restaurante

Almoço aos sábados
Um lugar para ser descoberto
Cozinha Mediterrânea

R. Myltho Anselmo da Silva, 1.483
Mercês - Curitiba - Tel: 41. 4141.5477

Suprema Grill
Superior em Carnes
Suprema em Sabor

Ampla Estacionamento
Ambiente Climatizado
Atendimento Personalizado para Festas e Eventos
Pratos Gourmet Exclusivos
Rodízios de Massas Salgadas e Doces
Entradas
Saladas
Carnes Nobres Assadas
Carnes Grelhadas
Sushi Bar
Sobremesas

Aberto para almoço todos os dias e jantar aos sextas e sábados

Rua Carlos Dietzsch, 295 - Portão
Informações e Reservas:
(41) 3345-7272
www.supremagrill.com.br

[cordeiro

Mais que um carré

Se este é o único corte de cordeiro que você conhece, saiba que existem outras possibilidades e estão ao seu alcance

GILSON GARRETT JR.

■ Quando falamos de corte da carne de cordeiro, automaticamente o carré é o mais lembrado. Apesar de ser o mais famoso, ele não é o único. Nos supermercados e em casas especializadas é possível encontrar cortes diferentes de pernil, paleta e lombo, costela e até mesmo picanha e o T-Bone (corte similar ao da bisteca, com espessura mais alta). O modo de preparar cada corte requer um cuidado especial e as possibilidades de tempero passam pelos mais suaves até os mais marcantes.

Para quase todos os cortes bovinos existe o correspondente no cordeiro, o que difere é o tamanho, menor no segundo. “O cordeiro é o carneiro mais jovem, equivalente ao novilho bovino. Por este fato, a carne é mais macia e suave”, afirma Tarcísio Bartmeyer, consultor técnico da Cooperativa Castrolanda da região de Castro, no interior do Paraná, que está empenhada em uma campanha para disseminar outros cortes de cordeiro.

Assim como a carne bovina, a ovinha possui diferentes formas de preparo. Para peças mais delicadas, como o carré, o tempo de cocção ►►



Costela de cordeiro ao molho de tomilho e batata, do restaurante Vindouro (R\$59).





Michel William/Divulgação

TUDO QUE VOCÊ PRECISA QUANDO PROCURA UM IMÓVEL É IR A UM LUGAR QUE OFEREÇA MILHARES DE OPÇÕES PARA REALIZAR O SEU SONHO.



ENTÃO, SEJA BEM-VINDO.



CLASSIFICAÇÃO

Raio X do cordeiro

Muitas pessoas se perguntam qual a diferença entre a carne de cordeiro e a de carneiro. O presidente do Sindicato dos Médicos Veterinários do Paraná, Cezar Pasqualin, explica que a diferença se resume primeiramente à idade do animal. “A classificação cordeiro é do nascimento até quando ele completa cinco meses, independente do sexo”. O animal então é chamado de borrego, até estar apto para reproduzir, ou borrega, até o primeiro parto. “A partir daí é chamado de carneiro ou ovelha.”

Há ainda o cabrito e o bode, mas estes dois são espécies diferentes e a carne deles possui características próprias, distintas do cordeiro.

No Duo Cuisine, o pernil fatiado de cordeiro é acompanhado com polenta cremosa ao molho de mix de cogumelos (R\$ 47,90).

Elton Damasio/Gazeta do Povo

A Brasil Brokers Galvão tem um amplo e completo portfólio de imóveis.

São milhares de ofertas residenciais e comerciais, todas com excelente localização e ótimas condições de negociação. Com tantas opções assim, vai ser muito fácil você encontrar o que quer e precisa.

Venha nos visitar.

Estamos à sua disposição para ajudar você a realizar seu sonho.

 **BrasilBrokers**
Galvão
Creci 4576 J

3014-1101

www.brasilbrokers.com.br



A carne assada do pernil se desmancha sozinha e completa o prato com legumes (foto abaixo).



Fotos: Hugo Harada/Gazeta do Povo

NAVARIN DE CORDEIRO

A receita do chef Dirceu Félix leva o corte de pernil

INGREDIENTES

- 1 kg de cordeiro
- 2 dentes de alho
- 2 folhas de louro
- 200 ml de vinho tinto
- 1 bouquet garni
- 15 cebolinhas pequenas
- 1 pacote de cenoura baby
- 2 cenouras convencionais
- 1 maço de nabo pequeno
- 6 folhas de hortelã
- 15 batatas pequenas – torneadas
- 100 g de vinagre
- 1 cebola média picada
- 2 talos de salsão picados
- 100 ml de óleo
- 100 g de cebolinha picada
- 1 colher de alecrim
- 2 litros de molho roti
- 1 litro de caldo de carne
- 100 ml de azeite

MODO DE PREPARO

Prepare uma marinada (alho, cebola, salsão, hortelã, sal, óleo, cenoura convencional e vinagre) para temperar o pernil. Para cada quilo de carne, deixe uma hora na marinada. Retire e leve para assar por uma hora no forno a 170°C. Durante a cocção regue constantemente com caldo de carne e a própria marinada. Quando a carne soltar do osso está no ponto certo. Corte os legumes separadamente. Em uma panela com azeite, refogue o alho e a cebola, acrescente vinho tinto e reduza o caldo pela metade. Adicione o restante dos ingredientes. Coloque a carne fatiada e o caldo que vai sobrar na assadeira, este é o molho roti. Misture tudo e está pronto.

é menor. O pernil e a paleta podem ficar horas no forno, como explica o chef Rodrigo Cavichiolo, do Duo Cuisine. No restaurante é servido o prato de pernil Hermes Fontes, ao molho de mix de cogumelos silvestres, acompanhado de polenta cremosa (R\$ 47,90 para uma pessoa). “Há uma relação direta entre temperatura e o tempo de cocção. Para saber qual o tempo e a temperatura adequados, são necessários muitos testes”, diz. O ideal é comê-lo ao ponto. Se passar muito, ele fica seco e duro.

O chef Dirceu Félix, professor da Escola Centro Europeu, acrescenta ainda que peças maiores, como o pernil e a paleta, devem ser assadas até desmanchar, enquanto as outras ficam melhor grelhadas, até dourar. O tempero é simples: sal grosso e pimenta-do-reino. “Para que o corte ganhe sabor, é necessário fazer vários furos com uma faca pequena ou com o próprio dedo e colocar o sal e a pimenta nestes furos. A carne grelhada ainda pede um molho para acompanhar, algo que seja mais rústico, como o roti”, orienta.

Tempero

No quesito tempero, os ingredientes devem casar com o sabor mais adocicado da carne e agregar características. O contraste também é bem-vindo. O chef Dirceu ensina que é possível fazer uma marinada (alho, cebola, salsão, hortelã, sal, cenoura, óleo e vinagre) para dar mais tempero. A regra é deixar para cada quilo de carne uma hora na marinada.

Alecrim e hortelã são as sugestões do chef Jefferson Fonseca, do Espaço Gourmet Escola de Gastronomia. Esses dois ingredientes são mais fortes e fazem oposição ao sabor da carne. Já o chef Marco Araújo, do restaurante Vindouro, prefere tomilho, sal e pimenta. “Estes temperos são mais suaves e não chamam tanto a atenção”, diz. No restaurante ele serve as costelas de cordeiro com vagem ao bacon, tomilho e batatas salteadas (R\$ 59, serve uma pessoa). ■



Na receita preparada pelo chef Jefferson Fonseca, o corte T-Bone é selado e depois cozido com molho demi-glacé. Acompanha aipim e polenta cremosa.

Ivonaldo Alexandre/Gazeta do Povo

ONDE COMPRAR

KF Carnes. Rua Guaianazes, 15, Vila Izabel – (41) 3342-4581. Vende por quilo: o pernil e paleta com osso por R\$ 29,90; costela R\$ 23,90; T-Bone R\$ 32,90; carré francês R\$ 69,90.

Casa de carnes Pé de Boi. Mercado Municipal de Curitiba Box 2/3 – Av. Sete de Setembro, 1.865, Centro – (41) 3264-4890. Vende por quilo: o pernil e paleta com osso R\$ 25,90; costela R\$ 16,90; T-Bone R\$ 27,90; picanha R\$ 45; carré francês R\$ 55.

Supermercado Festival. Manoel Ribas, 1.396, Mercês. (41) 3336-8442. Preço por quilo e com osso: pernil e paleta R\$ 29,85; costela R\$ 13,65.

SERVIÇO

Vindouro Vinhos e Bistrô. Rua Guarda-mor Lustosa, 129, Juvevê – (41) 3027-0700.

Duo Cuisine. Rua Desembargador Costa Carvalho, 151, Batel – (41) 3244-2574.

Espaço Gourmet Escola de Gastronomia. Alameda Prudente de Moraes, 129 fundos, Mercês – (41) 3019-0437. **Escola Centro Europeu.** Alameda Princesa Izabel, 1.427, Bigorriho – (41) 3339-6669. **Cooperativa Castrolanda.** Praça dos Imigrantes 3, Colônia Castrolanda, Castro (PR) – (42) 3234-8000.



CONTEÚDO EXTRA

Confira o vídeo em que o chef Jefferson Fonseca mostra como identificar os principais cortes de cordeiro.

www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet



PERFEITO
Pisos de mármore e granito
em até 10x no cartão

Branco Ariston 60x60 | Arq. Ana Carolina Minguetti



MICHELANGELO

LOJA | SHOWROOM: Profª Anette Macedo 54 | Jardim Botânico

41 3021.6000 | www.michelangelo.com.br

MÁRMORES NACIONAIS E IMPORTADOS | TRAVERTINOS | LIMESTONES
GRANITOS | MARMOGLASS | QUARTZSTONE | CIMESTONE

AS INDISPENSÁVEIS



Originalidade e criatividade são as marcas das cervejas especiais brasileiras.

Conheça as características dos rótulos considerados obrigatórios para quem quer conhecer as marcas nacionais

TEXTOS: GILSON GARRETT JR.

FOTOS: ALEXANDRE MAZZO

PRODUÇÃO: JOANA DOS ANJOS

■ Se o brasileiro é conhecido, dentre outras qualidades, pela criatividade e originalidade, no mundo das cervejas não é diferente. Com o crescente mercado de cervejas especiais, o país deu um salto na qualidade e variedade de rótulos que estão ao alcance de um público cada vez mais exigente.

O **Bom Gourmet** convidou nove conhecedores de cervejas especiais, referências nacionais do assunto (veja na página 23), para montar uma lista com os rótulos brasileiros que são obrigatórios degustar ao menos uma vez na vida. As mais citadas por eles resultou em uma seleção de 22 cervejas indispensáveis para quem busca conhecer ou está inserido no mundo da cevada.

Além disso, três chefs, conhecedores das cervejas especiais, criaram pratos para harmonizar com algumas dessas estrelas principais escolhidas por eles.

Segundo a brasileira Kathia Zanatta, bier sommelière pela escola Doemens Akademie, em Munique (Alemanha), é perceptível o desenvolvimento desse novo mercado no Brasil, tanto pela maior disponibilidade de rótulos nacionais e importados quanto pela oferta e procura de informações sobre cervejas especiais, em cursos, palestras e eventos. “Entretanto, a maioria da população brasileira consumidora de cerveja prefere Lagers convencionais (grupo onde estão inseridas ser cervejas Pilseners, Bocks e American ►►



EISENBahn
Dunkel
375 ml

Glorioso
INDICA
CERVEJA FORTE ESCURA
INDIA PALE ALE
375 ml

Wamba
Cumila Camila
cerveja extra
clara pilsen
375 ml

Wäls
QUADRUPEL
375 ml

PERIGOSA
CERVEJA
IMPERIAL IPA
310ml
11,5% vol.

Wäls
BRUT
375 ml - 11% vol.

Bierland
100% Malte

Glorioso
CERVEJA
375 ml

Bodebrown
Wee Heav

Wamba
WBA WORLD BEER AWARDS

BRADEN
199

As sugestão do chef Kazu da Silva é harmonizar a Eisenbahn Dunkel (estilo Schwarzbier) com o teppanyaki de mignon, acompanhado de shitake batayaki.



Lagers) e não tem informação ou acesso suficiente aos rótulos especiais para consumi-los”, diz.

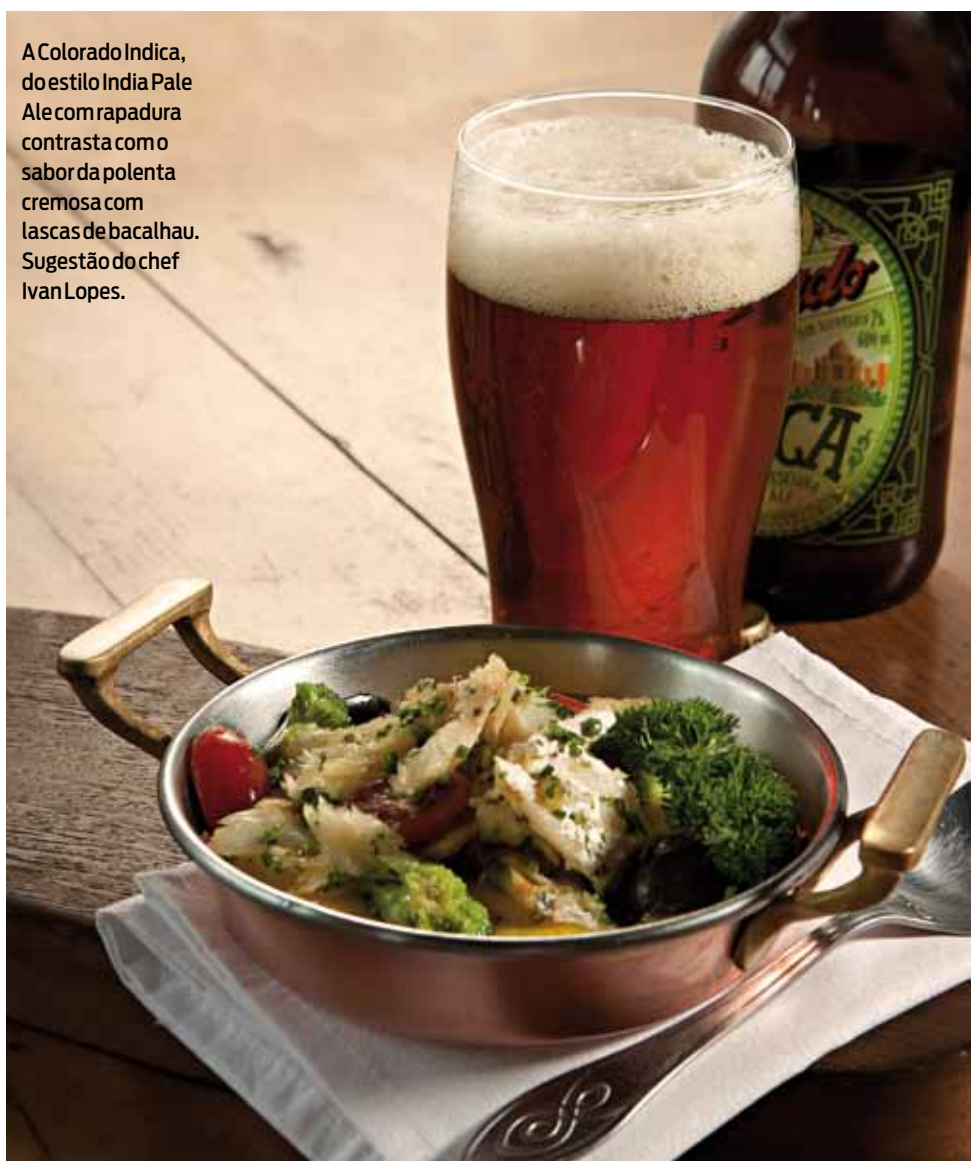
Sabores

Para tomar uma cerveja, o brasileiro geralmente procura rótulos mais leves e que refrescam. A cerveja de trigo é uma das mais lembradas pelos especialistas como um estilo que ganha espaço e, muitas delas, têm elementos de brasilidade. A Backer 3 Lobos-Exterminador, é um exemplo disso. “Ela tem acidez marcante e notas cítricas e herbais herdadas dos lúpulos e do capim-limão, o que dá um toque nacional ao rótulo”, afirma a mestre cervejeira e sommelière de cerveja pela Doemens Akademie, Cilene Saorin.

Para o sommelier e colunista de cervejas do **Bom Gourmet**, Luís Celso Jr., no Brasil há variedade de ingredientes regionais e as cervejarias locais têm liberdade para testar a criatividade. Em muitos países, onde a produção é secular, existem regras rígidas para a produção da bebida, como é o caso da Alemanha onde existe legislação que regula a fabricação.

Aqui no Brasil, os fabricantes fazem suas experimentações com ingredientes regionais, como café, amburana (madeira), rapadura, jabuticaba e bacuri (fruta). “Uma das princi- ▶▶

A Colorado Indica, do estilo India Pale Ale com rapadura contrasta como sabor da polenta cremosa com lascas de bacalhau. Sugestão do chef Ivan Lopes.



OS JURADOS

Conheça os nove especialistas que indicaram os rótulos para compor a lista de cervejas especiais

Beto Onofre, bier sommelier e sócio da loja Templo Cerveja, em Curitiba.

Cilene Saorin, mestre cervejeira pela Universidad Politécnica de Madrid e bier sommelière pela Doemens Akademie em Munique, na Alemanha.

Daniel Wolf, bier sommelier e editor do site Mestre-Cervejeiro.com

Eduardo Passarelli, bier sommelier, gastrônomo e autor do blog www.edurecomenda.com.br, atualmente hospedado no site da Folha de S. Paulo.

Kathia Zanatta, engenheira de alimentos e bier sommelière pela Doemens Akademie em Munique.

Luís Celso Jr., jornalista, bier sommelier, autor do Blog Bar do Celso e colunista no *Bom Gourmet*.

Maurício Beltramelli, bier sommelier, mestre em estilo de cerveja e editor do site www.brejas.com.br

Ricardo Amorim, jornalista, bier sommelier, autor do blog Cerveja Só no *O Globo*.

Roberto Fonseca, jornalista e colunista de cerveja no *O Estado de São Paulo*.

AS INDICAÇÕES

Confira a lista das cervejas mais lembradas pelos jurados. Cada um indicou 10 rótulos, o que resultou em 44 indicados. Abaixo os 22 mais citados. No site do *Bom Gourmet*, veja o voto individual

Backer 3 Lobos - Bravo – Imperial Porter maturada em barris de Amburana (R\$10,90, 355 ml)
Backer 3 Lobos - Exterminador : Weizenbier (R\$10,90 – 355 ml)
Baden Baden 1999 : Special Bitter (R\$15,90 – 600 ml)
Bamberg Camila, Camila : Bohemian Pilsener (R\$14,90 – 600 ml)
Bamberg Rauchbier : Rauchbier (R\$9,50 – 355 ml)
Bamberg Wizenbier : Weizenbier (R\$9,50 – 355 ml)
Bierland Vienna : Vienna Lager (R\$11,90 – 600 ml)
Bodebrown Perigosa : Imperial India Pale Ale (R\$14,90 – 330 ml)
Bodebrown Wee Heavy : Strong Scotch Ale (R\$14,90 – 500 ml)
Colorado Demoiselle : Porter com café (R\$12 – 600 ml)
Colorado Indica : India Pale Ale com rapadura (R\$12 – 600 ml)
Dado Bier Double Chocolate Stout : Russian Imperial Stout com chocolate (não disponível no mercado atualmente)
Eisenbahn Dunkel : Schwarzbier (R\$6 – 355 ml)
Eisenbahn Lust : Belgian Golden Strong Ale - Bière Brut (R\$69,36 – 750 ml)
Falke Monasterium : Belgian Tripel (R\$53 – 750 ml)
Falke Vivre pour Vivre : Sour Ale com jabuticaba (R\$200 – 750 ml)
Wäls Pilsen : Bohemian Pilsener (R\$16,50 – 600 ml)
Wäls Trippel : Belgian Tripel (R\$16,50 – 360 ml)
Wäls Brut : Belgian Golden Strong Ale - Bière Brut (não disponível no mercado atualmente)
Wäls Quadrupel : Belgian Dark Strong Ale - Quadrupel (R\$16,50 – 360 ml)
Way Beer Amburana Lager : Dark Lager maturada com Amburana (não disponível do mercado atualmente)
Way Beer American Pale Ale : American Pale Ale (volta ao mercado em novembro)

* Os preços são uma referência e podem variar consideravelmente de lugar para lugar.



Cestas de Natal a partir de R\$ 58,00



- Castanha de Caju W4 com sal
- Castanha do Pará Quebrada
- Chocolate Jubileu
- Figo Cristalizado
- Vinho Frisante Lunar 750ml
- Mix de Amendoim
- Nozes Pecan
- Panetone Dulcypas 500g (Argentino)

CASA DA AZEITONA: três endereços em Curitiba, mais de 50 anos de tradição.

Mercado Municipal Box 33/36 - (41) 3264 1132
Avenida Iguazu, 481 - (41) 3078 9470
Al. Júlia da Costa, 1829 - (41) 3336 9000
www.casadaazeitona.com.br

NOVO
EMPÓRIO
NO
SEMINÁRIO



desde 1958
ARMAZÉM
Seu Luiz
SECOS & MOLHADOS
Curitiba • Paraná

Frios, castanhas,
temperos.
Tudo para deixar
suas festas
ainda mais
especial.

Av. Sete de Setembro, 6131 - S
De segunda a sexta das 9h às 19h
Sábado das 8h às 18h

pais características das brasileiras é que mesmo agregando sabores inusitados, elas não perdem a essência dos estilos originais”, afirma.

É o caso da Falke Vivre pour Vivre, do estilo Sour Ale com jabuticaba. Este rótulo é sazonal porque depende da época da fruta que tem safra, entre outubro e novembro. “A jabuticaba confere sabor e doçura à cerveja, fazendo frente às notas acéticas e à acidez”, afirma o jornalista e colunista de cerveja, Roberto Fonseca. Ele ainda destaca que a bebida faz um bom par com sobremesas mais adocicadas, em especial as com base de chocolate.

Harmonização

Para mostrar que as cervejas também acompanham pratos mais elaborados, os chefs convidados escolheram dois

rótulos entre as 22 cervejas mais citadas pelos especialistas. Ivan Lopes, do Terra Madre Ristorante, que é apreciador de cervejas especiais, sugeriu a entrada de carpaccio de salmão defumado com salada de folhas ao molho de iogurte para harmonizar com a Eisenbahn Lust (Bière Brut). A polenta cremosa com lascas de bacalhau é outra sugestão para degustar com a Colorado Indica, do estilo Índia Pale Ale com rapadura. “Uma das maneiras de harmonizar é por contraste, como no caso do doce da rapadura da cerveja e o salgado do bacalhau. A outra é por adição de sabor”, explica o chef. Neste último, a delicadeza do carpaccio complementa o sabor suave da Lust.

Os chefs provaram ainda que cerveja especial combina com comida japonesa. O restaurante NoTubo, que re-

centemente montou carta de cervejas para harmonizar com o cardápio oriental, optou por utilizar os rótulos Wäls Pilsen (Bohemian Pilsener) e a Eisenbahn Dunkel (estilo Schwarzbier). O primeiro foi harmonizado com sushis e sashimis e o segundo com teppanyaki de mignon acompanhado de cogumelos shitake batayaki. Segundo o chef Kazu da Silva, a Wäls é um rótulo suave e com um leve amargor que não tira o sabor do sushi e sashimi. Já a Eisenbahn é mais forte, de malte escuro e torrado, ideal para pratos mais encorpados que levam carne.

O prato principal arroz com choriço e a sobremesa mascarpone com ameixa são as sugestões do chef Ricardo Teruchkin para acompanhar a Way Beer American Pale Ale e a Bodebrown Wee Heavy (Strong ►►

A sugestão do chef Kazu da Silva, uma Wäls Pilsen, do estilo Bohemian Pilsener, é um rótulo suave e com um leve amargor que não tira o sabor do sushi e sashimi.





RECEITA ARROZ CON CHORIZO

Receita do chef Ricardo Teruchkin hamorniza com a cerveja Way American Pale Ale

INGREDIENTES

- 300 g de arroz (parboilizado)
- 300 g de chorizo
- 1 pimentão vermelho pequeno
- 1 pimentão verde pequeno
- 1 tomate grande
- 1 cebola pequena
- 2 alhos
- 1 colher de chá de páprica picante
- 1 maço de salsa
- 1 copo de vinho branco
- 30 ml de azeite de oliva
- 1/2 litro de água
- 1 caldo de frango
- Açafrão
- Limão siciliano (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque o chorizo fatiado em uma frigideira com o azeite e salteie até soltar o tempero (deixar o óleo da cor vermelha). Em seguida frite o arroz até que esteja ligeiramente transparente. Coloque o açafrão para tostar um pouco com o caldo de frango, a páprica e o alho. Acrescente a cebola e os pimentões até refogarem (poucos minutos) e em seguida adicione o tomate. Adicione o vinho branco e deixe evaporar por alguns minutos. Prove o tempero, se necessário acrescente sal. Misture um pouco de salsa picada, reserve um pouco para decorar e finalize com o suco no limão. Deixe cozinhar até que o arroz fique cozido. Está pronto. Sirva quatro pessoas.

Revestimento
para tetos e paredes
Ruffino Acabamentos



41 - 3075.0887
contato@ruffinoacabamentos.com.br
www.ruffinoacabamentos.com.br



A Eisenbahn Lust (Bière Brut) é leve e com leveduras de champagne. O chef Ivan Lopes sugere o carpaccio de salmão defumado com salada de folhas ao molho de iogurte para harmonizar.

Scotch Ale), respectivamente. O chef, que foi responsável pelo cardápio do festival de cerveja Wikibier em outubro, justifica a escolha da sobremesa porque a Bodebrown tem nuances de defumado e um leve sabor caramelizado. “O sabor cítrico da Way Beer dá ênfase a pratos picantes”, afirma. ■

SERVIÇO

Cervejaria da Vila. (41) 3015-4622 – www.cervejaria-davila.com.br. **Clube do Malte.** (41) 3014-3414 – www.clubedomalte.com.br. **Templo da Cerveja.** (41) 3532-9255 – www.templodacerveja.com.br. **Cervejaria Way Beer.** (41) 3653-8853 – www.waybeer.com.br. **NoTubo.** (41) 3343-9050 – www.notubo.com.br. **Terra Madre Restaurante.** (41) 3335-6070 –

www.terramadreristorante.com. **Teruchkin Gastronomia.** (41) 8417-0900 – www.teruchkin.com.br

PRODUTOS USADOS NAS FOTOS

Vanessa Taques. (41) 3527-9800 – www.vanessataques.com. **Spicy Barigui.** (41) 3317-6887 – www.spicy.com.br

As fotos que ilustram a reportagem foram produzidas no Empório Joaquim José – (41) 3266-1113.



CONTEÚDO EXTRA

Leia na íntegra a entrevista com Sady Homrich e conheça detalhes da cerveja Camila Camila produzida pelo mestre cervejeiro Alexandre Bazzo www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet

CERVEJA DO ROCK

Sady Homrich,
baterista do
Nenhum de Nós



Camila, Camila, música lançada em 1987 pela banda Nenhum de Nós, foi escolhida pela cervejaria Bamberg para ser também nome de uma de suas criações. Confira parte da entrevista com Sady Homrich, que também é engenheiro químico e consultor cervejeiro:

Como foi a criação da cerveja Camila, Camila?

O conceito da cerveja Bamberg Camila Camila partiu de uma ideia do Alexandre Bazzo [proprietário da Bamberg] em utilizar uma fórmula com um malte produzido por um processo que foi resgatado do século 19 na República Tcheca. Aliar essa cerveja com a canção resulta de uma sinergia onde temos duas manifestações artísticas gerando um produto singular. Ligar a longevidade de uma música pop a uma experiência sensorial é o fato inédito.

Como está o cenário de cervejas especiais no Brasil?

Esse é um ponto relevante. O verdadeiro estilo “pilsen” retratado nessa cerveja fortalece o que acreditamos ser a vocação dos cervejeiros artesanais, quebrando paradigmas e trazendo à tona verdades distorcidas pelo marketing da cerveja comercial. A melhor cerveja não é a que desce “mais redondo”, nem a “mais boa”. É a que é feita com ingredientes e métodos naturais, sem aditivos ou conservantes químicos, preservando a saúde de quem bebe. O público está vendo isso hoje, cada vez mais. Os melhores bares não são os que tem a “breja mais barata”, mas os que oferecem uma carta com mais opções. Todos ganham com isso e o segmento cresce 15% ao ano.

bar do celso

por Luís Celso Jr.

luisc@gazetadopovo.com.br – www.gazetadopovo.com.br/blog/bardocelso



Uma atleta do chope

Antes da competição ela estava afastada de todos, sentada em um canto. “É o meu jeito. Gosto de ficar concentrada, prestando atenção”, diz Vivian Aline Salmeron, 29 anos. Essa é uma situação perfeitamente aplicável a qualquer atleta antes de uma decisão. Mas veio de outro contexto. Foi o que fez a bartender Vivian, que trabalha no bar Charles Edward, em São Paulo, antes de vencer pela segunda vez a final da etapa brasileira do Stella Artois World Draught Master este ano — uma espécie de campeonato mundial de tiradores de chope da marca belga.

Em 2008, ela já havia sido campeã e representou o país na final em Leuven, na Bélgica. Lá foi o primeiro competidor brasileiro a chegar na finalíssima, na época concorrendo com 12 dos quase 30 participantes selecionados em todo o mundo.

Esse ano representou o Brasil novamente na final mundial, em Buenos Aires, na Argentina, ficando entre os 10 primeiros colocados. Uma semana antes da final, ela saciou uma vontade e cumpriu uma promessa que havia feito para caso ganhasse novamente a etapa nacional: fez uma tatuagem no pulso com a imagem de um cálice da Stella Artois. “Sempre tive vontade de fazer, mas faltava coragem. Procurava algo que tivesse um valor para mim e sabia que um dia ia chegar”, diz ela. Ao explicar para o tatuador o motivo de imprimir na pele uma marca de cerveja, explicou sua história e disse que tinha essa importância especial.

Para vencer, Vivian se comporta como uma atleta: treinando — algo



que pode ser bastante agradável, já que é um pecado jogar o chope fora —, mantendo-se informada e estabelecendo metas. Ela diz que sempre visa o campeonato mundial e a oportunidade de ser embaixadora da marca por um ano, viajando pelo mundo e ensinando como tirar um bom chope, para que o sabor e a experiência de bebê-lo sejam plenos.

Trabalhando como bartender desde os 21 anos, confessa que já tentou fazer duas faculdades na área de tecnologia, mas desistiu. A cerveja hoje é mais significativa. Tanto que pensa em fazer um curso de produção da bebida. “Tenho vontade de estudar e me aprofundar mais nessa área”, conta. Além disso, vai continuar treinando para competir mais vezes.

O vencedor do Stella Artois World Draught Master deste ano foi o indiano Nanda Nkumar Sethy, 30 anos, que trabalha no Belgian Beer Café do Hotel Intercontinental, em Dubai, nos Emirados Árabes. Mas quem se importa? Já temos a nossa campeã.

Apostas no segmento premium

A gigante AB InBev também está apostando no segmento de cervejas premium no Brasil. Economicamente, o conceito é aplicado para cervejas que custam acima de 30% das comuns. As recentes investidas com as marcas Stella Artois e Budweiser são consequências disso. E mais está por vir, afirma a gerente de marketing do segmento na empresa, Stella Brant, em entrevista ao Bar do Celso. Ela também falou sobre a relação da AB InBev com as microcervejarias nacionais, a possibilidade de importar outras cervejas — como Belle-Vue e outras da família Hoegaarden — e o trabalho em cima da família Bohemia.



CONTEÚDO EXTRA

Leia a íntegra da entrevista no blog Bar do Celso no Bom Gourmet.
www.gazetadopovo.com.br/blog/bardocelso



Felipe Rosa/Gazeta do Povo

PASTEL DE BELÉM

O pastelzinho de Belém feito no Brasil é, na verdade, um pastel de nata muito semelhante ao original. Isso porque, como explica o chef Marcelo Nogueira, do restaurante Cais da Ribeira, em Curitiba, a receita dos pastéis de Belém é secreta – apenas os pasteleiros que trabalham no convento da cidade portuguesa têm acesso a ela e não são autorizados a divulgá-la. “Tradicionalmente, os pastéis de Belém devem ser comidos ainda quentes, polvilhados com canela e açúcar em pó”, explica a chef de cozinha e consultora do Lisboa Restaurante, Lena Gomes. No ano passado, foram vendidos 7,3 milhões de pastelinhos de Belém em Portugal. Em Curitiba, no restaurante Cais da Ribeira, o pastelinho, que é feito de nata, custa R\$ 14.

Maravilhas portuguesas

A população além-mar foi convocada para escolher as delícias que representam a cultura gastronômica de Portugal.

Conheça os sete eleitos

MARINA FABRI

■ Se existe uma eleição para a escolha das Sete Maravilhas do Mundo, por que não aplicar a mesma ideia quando o assunto é gastronomia? Foi isso que Portugal resolveu fazer. O Ministério do Turismo convocou a população a escolher as Sete Maravilhas da Gastronomia Portuguesa e

a votação foi realizada entre maio e setembro. Foram quase 900 mil votos e o resultado foi a escolha de uma delícia representativa de cada região: alheira de Mirandela (de Trás-os-Montes e Alto Douro), queijo da Serra da Estrela (Beira Litoral/Beira Interior), caldo verde (Entre Douro e Minho), arroz de marisco (Estremadura e Ribatejo), sardinha assada (Lisboa e Setúbal), leitão da Bairrada (Beira Litoral e Bairrada) e pastel de Belém (Lisboa).

“Os pratos eleitos são muito representativos de Portugal e são preparados com os ingredientes próprios de cada localidade. Infelizmente não temos no Brasil todos os ingredientes desses pratos. Talvez até consigamos alguns parecidos, mas com algumas adaptações, eles podem ser feitos e ficam também deliciosos”, explica Marcelo Nogueira, chef do restaurante português Cais da Ribeira. Conheça um pouco mais sobre cada uma das maravilhas.



QUEIJO DA SERRA DA ESTRELA

É feito a partir de leite de ovelha e é conhecido como um queijo DOP (Denominação de Origem Protegida), o que significa que só pode ser produzido em sua região de origem. “É um queijo curado, com pasta semimole, amanteigada, de cor branca ou amarelada. É considerado o melhor queijo de Portugal e leva em média 60 dias para curar em câmaras”, explica a chef Lena. Em Curitiba, é possível encontrar o Serra da Estrela no Bon Vivant, no Mercado Municipal (o quilo sai por R\$ 380).

LEITÃO DA BAIRRADA

De acordo com dados do próprio Ministério do Turismo português, são assados aproximadamente 3 mil leitões por dia na região da Bairrada, onde o prato é tradicional. De acordo com o chef do Cais da Ribeira, em Curitiba, o preparo é semelhante ao do leitão à pururuca brasileiro. A carne é assada lentamente, temperada com banha de porco, sal, pimenta e alho, e servida com batatas cozidas com casca. Para degustar o verdadeiro leitão da Bairrada, só visitando Portugal.



Uma nova história,
em um novo endereço.
Com a Rossi, a sua mudança
está mais perto de acontecer.

Em Curitiba, não faltam opções para você viver com todo o conforto e tranquilidade em um dos empreendimentos Rossi. São condomínios localizados em regiões privilegiadas da cidade, sob medida para o seu estilo e supercompletos para você aproveitar os seus melhores momentos. Conheça os projetos inovadores da Rossi e venha fazer parte da nossa história.

Viver em um Rossi é um sonho que você
pode realizar agora.

4003-0980

rossiresidencial.com.br

Siga a Rossi no Twitter:
[@Rossi_novidades](https://twitter.com/Rossi_novidades)

ROSSI
Compromisso com projetos de vida.



ARROZ DE MARISCO

Em Portugal, marisco é todo fruto do mar. Logo, o arroz de marisco é feito com um conjunto de vários frutos, como peixes, amêijoas (um molusco), sapateira (um tipo de caranguejo grande – próprio dos mares de lá) e camarão. “Usamos arroz parboilizado e molho de tomate”, explica Lena. No Brasil, pode ser feito, mas é uma adaptação pois não temos todos os frutos do mar usados em Portugal. A chef usa mexilhão, camarão, lula, polvo e peixe empanado.

Henri Milão/Gazeta do Povo

ALHEIRA DE MIRANDELA

São linguiças feitas com carne de frango ou porco com pão, alho e temperos especiais bem típicos, como o colorau. “São feitas de modo artesanal pelos produtores das pequenas aldeias. Essas são consideradas as mais genuínas”, explica o chef Nogueira. Pode ser consumida tanto pura quanto com feijão ou cozidas. Em Curitiba, na Merceria do Português, a porção, servida com repolho e grão-de-bico, custa R\$ 25,40.

Henri Milão/Gazeta do Povo





Felipe Rosa/Gazeta do Povo

CALDO VERDE

É originário da região do Minho, mas foi adotado por todo o país. “O caldo verde é, talvez, a mais famosa das sopas portuguesas. No norte do país é comum servi-lo com rodelas de chouriço”, diz a chef Lena, do restaurante Lisboa. Segundo o chef Marcelo Nogueira, do restaurante Cais da Ribeira, o caldo verde é preparado com batata descascada, alho e cebola cozidos em água. “Depois disso, os ingredientes são batidos no liquidificador e retornam à panela. Em seguida, adicionamos a calabresa e a couve cortada finamente”, explica ele. Em Curitiba, no restaurante português o prato sai por R\$21.



SARDINHA ASSADA

Normalmente é assada na grelha, com sal, em fogo brando. A receita pode ser reproduzida aqui no Brasil, mas o sabor da sardinha portuguesa é mais acentuado, já que o peixe é mais gordo. “É um prato simples, mas muito tradicional – pode ser feito também na brasa, sempre regada com azeite de oliva”, diz o chef Lena. Para provar a sardinha assada à portuguesa, só visitando o país.

SERVIÇO

Restaurante Cais da Ribeira. 2.º andar do Pestana Curitiba Hotel (R. Comendador Araújo, 499, Batel). Reservas: (41) 3017-9900. Lisboa Gastronomia. Rua Brigadeiro Franco, 3.519, Rebouças – (041) 3078-7117. Mercaria do Português. Rua Chile, 2.041, Rebouças – (41) 3332-1267. Bon Vivant. Box 56/57, Mercado Municipal – (41) 3013-7753.



Divulgação



Cordão Decorativo Led 10 Anjinhos Taschibra R\$ 12,70 pç



Balaroti
A sua casa em 1º lugar.

[conceito

O quinto gosto

Você já sentiu o umami?
Provavelmente sim, ainda que tenha respondido não.
Conheça e aprenda a usar este gosto básico que faz parte da sua rotina, muitas vezes, sem ser notado

SÃO PAULO

CARLOS COELHO

■ Se o azedo marca o limão e o amargo o jiló, não há como negar que o queijo parmesão é totalmente umami! O nome soou estranho? Então uma surpresa: é bem provável que você mastigue uma boa quantidade desta palavrinha em sua dieta diária, camuflada em meio ao tomate, ao feijão, à batata ou à carne... Explicase: o umami é considerado o quinto gosto básico captado pelo ser humano — um além dos mais que familiares doce, salgado, azedo e amargo.

Apesar de não ser um conceito novo — o umami já era pesquisado no Japão no início do século 20 —, somente agora começa a deixar de ser um estranho para os ocidentais não-cientistas. No Brasil, há até um comitê de profissionais que estudam o gosto e sugerem aplicações. Durante o congresso Mesa Tendências, realizado em São Paulo no final de outubro, o Comitê Umami do

Brasil lotou a sala de apresentações e arrancou olhares curiosos até mesmo de chefs de cozinha e gastrônomos.

Ainda não há por aqui, no entanto, uma tradução para o nome, que é de origem japonesa e significa “saboroso”. E dá para entender porque foi batizado assim: o umami é quase um retrogosto, persiste na boca por até dez minutos após o consumo do alimento, causa a salivação e uma excelente sensação de satisfação.

Apesar de ser difícil defini-lo até mesmo para os especialistas, senti-lo é fácil. A professora de bromatologia (área que estuda os alimentos) Hellen Maluly, participante do comitê, sugere uma degustação: coloque um pedaço de tomate (de qualquer espécie) na boca e mastigue muito lentamente. “Após o sabor ácido, vem um dulçor e, finalmente, um gosto que persiste na boca e que para os leigos é difícil dizer o que é. Este é justamente o umami”, diz a profissional.

A degustação pode ser feita, é claro, com qualquer outro alimento rico em umami, principalmente com o queijo parmesão. Segundo Hellen, entender o gosto é mais do que uma questão de conceito. Ele pode ser uma arma para criar pratos mais ricos em sabor. “Saber que elementos têm mais umami e quais têm menos permite alcançar novos resultados para os pratos. Se você quiser que um prato tenha um sabor que persista no paladar ao fim da refeição, basta adicionar o ingrediente certo, carregado de umami”, diz. “Basta pensar nele como pensamos no doce ou salgado, por exemplo.”

RANKING

Conheça os ingredientes campeões em umami. A substância é medida em miligramas e o valor corresponde a uma porção de 100 gramas do alimento:

Queijo parmesão	1,2 mil mg
Lula	146 mg
Tomate	140 mg
Peixe	140 mg
Cogumelo	140 mg
Ostras	137 mg
Milho	130 mg
Batata	102 mg
Soja	66 mg
Batata-doce	60 mg
Frango	44 mg
Mariscos	41 mg
Carne suína	40 mg
Carne bovina	33 mg
Cenoura	33 mg

* Fonte: Comitê Umami do Brasil

E se o umami é uma grande surpresa para você, prepare-se! Cientistas já têm investido em pesquisas de mais um gosto básico, chamado provisoriamente de kokumi. “Acredita-se que esteja ligado a comidas ricas em óleos e gorduras, como bife de kobe, alho e espécies de atum”, explica a cientista. ■

* O jornalista viajou a convite da organização da Semana Mesa São Paulo.

bastidores



Divulgação

Ajuda ao Japão

■ Brasileiros que estão no Japão, como a empresária de Curitiba, Soraya Ribas (à esq.), e a conceituada chef Mari Hirata, de São Paulo, estão envolvidas em ações solidárias em prol dos órfãos da cidade de Soma, devastada pelo terremoto e tsunami que atingiu o Japão. A ideia começou com aulas de gastronomia que adquiriram um propósito depois do desastre. O grupo formado por estrangeiros residentes no país do Sol Nascente criou o “Pão Solidário” e passou a produzir e vender pães, cuja renda é revertida para ajudar as crianças japonesas. O premiado sushiman Jun Sakamoto ministrou aula e também doou o cachê para o projeto. Informações: <http://japaosolidario.blogspot.com>



“A Austrália é o quarto exportador de vinhos no mundo. Vemos também no Brasil um potencial enorme de expansão, principalmente porque já existe uma cultura de vinhos e o mercado local está cada vez mais sofisticado.”

Martin Strachan, CEO da Heartland Wines (produtora do famoso Director's Cut Shiraz 2007 – R\$ 147), durante degustação na loja e bar Grandu Cru, em Curitiba, no fim de outubro.

Alta gastronomia

■ O evento McGourmet, realizado em Curitiba neste mês, surpreendeu adultos e crianças. Com a assinatura da chef Maria Luiza Ctenas, o McDonald's apresentou a convidados um menu degustação da alta gastronomia com ingredientes dos restaurantes da rede. Entre os itens do coquetel, estavam croquetes de Big Mac com ketchup de maçã e ceviche de McFish com sorvete de molho de Big Mac. No jantar, pratos como barreado de Big Tasty servido com farofa de pão de Big Mac. Confira texto no site www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet com a visão de Lorena, de 12 anos, que comeu os pratos do McDonald's nesta inusitada versão.

La Violetera marca sua festa



Final de ano tem sabor de comemoração e sua festa só está completa com produtos La Violetera. São mais de 80 anos de tradição, conquistando paladares refinados e elevados padrões de qualidade.

Siga as deliciosas novidades no blog e no Twitter da La Violetera.

 @La_Violetera

Blog www.lavioletera.com.br/blog



[festas

Qual é o seu estilo?

Muito mais que o garfo e uma faca, os talheres ajudam a compor a mesa e a finalizar a decoração das ceias de ano-novo e Natal. Escolha o que mais combina com a sua festa

GILSON GARRETT JR.

■ Aço inox, prata e cabos com resina de alta resistência que lembram pérola ou marfim são alguns materiais de talheres que podem dar o toque final na mesa das ceias de Natal e ano-novo. A arquiteta Ana Terra Graf ensina como combinar as peças com a decoração da mesa de acordo com cada estilo.

Para uma mesa natalina tradicional é permitida a utilização de talheres com detalhes de cores típicas da ocasião. “Vermelho e verde combinam com bordados, enfeites artesanais, crochês e tricôs, louças e copos clean, sem muita informação”, destaca.

Se a ideia é entrar no ano-novo seguindo o ritual para ter mais dinheiro no bolso, a decoração dourada traz elegância e sofisticação. “Combina com tons neutros, como fendi, bege ou cinza, louças brancas, cristais com friso em dourado. Talheres com detalhes em pérolas ou marfim dão o toque delicado à produção.”

Caso as festas tenham muitas crianças, a arquiteta orienta que os tons da decoração da mesa podem ter as cores do universo infantil: pink, azul, verde claro e lilás. Neste caso, os



Conjunto bolonha Uno e Único para massas com 18 peças (faca, garfo e colher de mesa) em aço inox. Serve seis pessoas. R\$400 na House In.



Talheres para servir (colher de arroz, faca para pão, espátula, entre outros) do faqueiro La Trousse com 130 peças em prata. Serve 12 pessoas. Preço: R\$5.488 na Mantuanni.



Faqueiro com 96 peças (garfo, faca, colher de mesa e sobremesa, colher de chá e de café) em aço inox Infinity, serve 12 pessoas. Preço: R\$2.587 na Mantuanni.

Talheres Arianna Ivory Bugatti 24 peças (garfo, faca, colher de mesa e colher de chá) de aço inox com cabo em resina de alta resistência. Serve seis pessoas. R\$1.434 na Mantuanni.



CONTEÚDO EXTRA

Saiba quais são os cuidados necessários para limpar os faqueiros e não danificar as peças. www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet

talheres de inox, com formato moderno, são as melhores opções para compor a decoração lúdica.

Outra opção é o ar vintage, que possui elementos do passado e combina com enfeites antigos. Os faqueiros de prata são a melhor opção. Além disso, louças em prata e cristais de família ajudam a compor o 'look' da mesa, ideal para o ano-novo.

Há ainda aqueles que buscam um ar mais rústico. Neste caso, a decoração natural é a melhor opção. "Talheres com detalhes resinados em cores neutras, marrom, caramelo e areia. Peças em fibras naturais, madeira, arranjos verdes, toalhas de linho e louças rústicas combinam bem", diz Ana.

Faqueiros completos

Em geral, os faqueiros se dividem em 101 e 130 peças, sendo o maior com os talheres para servir peixe. Os dois modelos são para até 12 pessoas e têm o faqueiro de servir, composto por colher de arroz, colheres para pegar salada, faca de pão, entre outras. Há versões menores, com 24 ou 18 peças para utilizações específicas, como churrasco ou massas. Tanto os de inox quanto os de prata têm durabilidade similar — praticamente uma vida inteira —, então o que vale na hora da escolha é quanto cada pessoa está disposta a desembolsar. ■

SERVIÇO

Mantuanni. Alameda Dr. Carlos de Carvalho, 1.941, Bigorriho — (41) 3242-6350. **House In.** Rua Gonçalves Dias, 101, Batel — (41) 3053-1065.



CELEBRE A MAGIA DAS FESTAS NO BOURBON CURITIBA!

PACOTE NATAL de 23/12/11 a 25/12/11

R\$408,00* + 15% de taxas

Hospedagem com drink de boas-vindas, café da manhã, ceia com bebidas inclusas e estacionamento.

CEIA DE NATAL

R\$215,00 + 10% taxa de serviço por pessoa.

Chegada do Papai Noel, música ao vivo, bebidas inclusas e estacionamento.

PACOTE DE RÉVEILLON de 31/12/11 a 02/01/12

R\$548,00 + 15% de taxas

Hospedagem com café da manhã, ceia com bebidas inclusas, baile com música ao vivo e estacionamento.

CEIA E BAILE DE RÉVEILLON

R\$350,00 + 10% taxa de serviço por pessoa.

Baile com Banda Palco, bebidas inclusas e estacionamento.

* Pacotes de 2 noites. Valor da diária por pessoa em apartamento duplo superior. Bebidas: água, refrigerante, cerveja, sucos, vinho branco e tinto importados. Cortesia para 01 criança até 11 anos no mesmo apartamento de dois adultos pagantes.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

41 3221-3600

reservas.curitiba@bourbon.com.br

www.bourbon.com.br

BOURBON
Convention Hotel
Curitiba

Cestas de Natal

Presente personalizado
com mais sabor
para o final de ano.



Queijos & Vinhos

Delicatessen

Batel: 3079-7787

Ecoville: 3336-3440

Mercado Municipal: 3264-9982

notas báquicas

por Guilherme Rodrigues

guilhermer@gazetadopovo.com.br



Temporada de festas

Fim de ano é estação de festas. Natal e reveillon são as duas celebrações maiores e que também fecham o ciclo, seguido das relaxantes férias de verão. Mas até lá, os meses de novembro e de dezembro são pontilhados por happy hours, comemorações, coquetéis, almoços e jantares de congratamento. Sempre me fazem a pergunta: qual o melhor vinho para festas? A resposta é fácil: Champagne. Mas o rei dos espumantes não custa barato, especialmente no Brasil. Então, os bons espumantes das mais variadas procedências, inclusive os brasileiros, fazem a festa. Para mim, o espumante deve ser fino, ou seja, mostrar vivacidade e frescor, sem pesar. Deve ser uma bebida estimulante, alegre, cordial, de presença e que desça feito seda. Sem excessos de perfumes, xaropes ou sensações grudentas. Gosto deles servidos frescos. Por volta de 9 graus C. Muito frios, passam a sensação de dureza e acidez. Mais quentes, perdem o equilíbrio e mos-

tram um aspecto mais grosseiro e sem jovialidade.

Outra coisa importante que procuro valorizar é o ambiente da festa. Salvo quando uma ou outra grande garrafa for atração principal, no geral entendo que os vinhos servidos nas celebrações não devem roubar as atenções. Além dos espumantes, os tintos e brancos a meio corpo, joviais e interessantes, fazem sucesso garantido. Estimulam as pessoas, mas não exigem atenção maior, deixando livres os sentidos para as conversas e o desfrute do ambiente. Bem escolhidos, de boa origem, podem também ser mais um bom assunto. Mas, sobretudo atuam com charme e discrição. Se a pessoa presta a atenção no vinho, percebe ali nuances e sabores agradáveis e distintos. Se não presta atenção, simplesmente sente-se bem ao degustar a bebida. O vinho não pode ser um castigo, como esses chatos de festa que algumas vezes ancoram do nosso lado. Até porque dos chatos nos livramos depressa,

mas o vinho marca presença durante toda a celebração.

O Natal é uma ocasião diferente das outras. Mais íntimo, familiar, mesa farta e muito diversificada. Para mim, ao lado dos demais vinhos, no Natal é obrigatório um bom vinho fortificado ou de sobremesa, pelo menos para o fim da celebração. Os bons exemplos, dentre eles avulta o Vinho do Porto. São redondos, ricos, cremosos e revigorantes, como que arredondam e trazem harmonia aos variados sabores dos petiscos natalinos e combinam como nenhuma outra bebida com o espírito natalino. Há uma gama enorme, além do Porto: Sauternes, Tokay, Vin Santo, Madeira, Alemães de colheita tardia, Moscatéis de Setúbal, Muscat de Beaugues de Venise e assim por diante.

A imaginação e o bom gosto fazem a escolha. Desejo aos leitores grandes celebrações neste final de ano e que o vinho lhes traga ainda mais prazer de viver.

RÓTULOS – eu indico dois vinhos de festa.

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC Maison Deutz – Champagne – França

[Nota 91] Deutz é uma das mais famosas e badaladas marcas de Champagne. O estilo da casa, bem visível neste brut, é voltado ao frescor e jovialidade. O vinho tem ótima intensidade e equilíbrio, exibindo um caráter cristalino e de limpidez invulgares. Seco, mas com boa fruta e base, que lembra maçãs, peras e algo suave a brioches, mineralidade, cítricos e frutas cristalizadas. Não cansa os sentidos, é muito estimulante e distinto.

SERVIÇO

Porto a Porto/Salutare, R\$ 178 – (41) 3363-3821.



PORTO FONSECA'S TAWNY Fonseca's – Porto – Portugal

[Nota 89] Os tawnies, ou alourados, são vinhos do Porto que estagiaram muitos anos nas adegas do produtor e foram engarrafados com o caráter da maturidade. Cremosos, aveludados e complexos, exibem notas a frutas secas, frutas em confeito, amêndoas e especiarias. Há os 10, 20, 30 e 40 anos, de grande distinção e complexidade. Mas um tawny de entrada de gama, como este Fonseca's, produzido com maestria por uma das mais famosas casas, custa bem menos e dá um grande prazer. Servir fresco, em torno de 15 a 16 graus C.

SERVIÇO

Casa da França, R\$ 67,90 – (41) 3224-2944.



Chardonnay às cegas

■ Chardonnay é a uva vinífera branca mais nobre e difundida no planeta. Original da Borgonha, faz os maiores vinhos brancos secos, de preços estratosféricos, como o Montrachet e o Corton-Charlemagne. Conquistou o Novo Mundo, onde reina como casta branca de referência: Califórnia, Austrália, Nova Zelândia, Chile e Argentina.

No Chile, é um grande e constante sucesso. Vai muito bem em quase todas as regiões vinícolas daquele país. Especialmente bem sucedida nos terroirs mais frescos, como os vales de Casablanca, San Antonio e Leyda, próximos às águas geladas do oceano Pacífico Sul.

Felizmente foi-se embora o tempo dos Chardonnays pesados, meladões, excessivamente amadeirados e tropicais, butterscotch, tão amados e difundidos pelos críticos americanos nos anos de 1990. A viticultura chilena soube rapidamente mudar de rumo e voltar-se, no que tange aos Chardonnays, para o frescor e limpidez.

Provamos às cegas 19 Chardonnays chilenos até R\$ 80. Causaram ótima impressão. Vinhos límpidos, untuosos, cheios e de bom corpo e madeira usada com parcimônia. São brancos secos muito recomendados. Apresentamos aos leitores os seis campeões da prova. Devem ser degustados à temperatura por volta de 10 a 11 graus C. São os brancos mais universais com a comida. Ideais com frutos do mar, especialmente crustáceos; casam ainda perfeitamente com embutidos, coquetéis, legumes e verduras, queijos, carne de porco e mesmo aves, desde que sem molho pesado. A prova foi no restaurante Bistrô do Victor, com o serviço perfeito da sommelière Michele. Depois da prova, a chef Eva dos Santos serviu algumas de suas grandes criações.

CONO SUR 20 BARRELS CHARDONNAY 2007.

Viña Cono Sur – Valle Casablanca - Chile

[Nota 91] Um Chardonnay de classe, revelando uma deliciosa textura amanteigada, com frutado a maçãs maduras, avelãs, sous bois e um toque sutil de baunilha. Mostra um bonito equilíbrio e frescor, longo e persistente, grande classe. Manteve-se bastante tempo em copo, sem perder atributos. Um achado nessa faixa de preços.

SERVIÇO

Adega Brasil, R\$ 74,90 – (41) 3264-4232.

MONTES CLASSIC RESERVE CHARDONNAY 2010.

Viña Montes – Valle Curicó – Chile

[Nota 89] O vinho tem uma textura sedosa e viva, que estimula os sentidos. Crocante, com notas cítricas a lima-da-Pérsia, mineral e tônico. Frutado a maçãs verdes, um Chardonnay menos amanteigado, mais cítrico e mineral, com ótimo equilíbrio, frescor, boa pega e permanência.

SERVIÇO

Mistral/In Vino Veritas, R\$ 45 – (41) 3338-7519.

CEFIRO RESERVA CHARDONNAY 2009

Viña Casablanca – Valle Casablanca – Chile

[Nota 89] Surpreendente qualidade a este preço. Bem acabado e equilibrado, o vinho tem bom corpo, com uma base rica a maçãs maduras. Cheio, vivaz, com notas minerais suaves e um leve e delicioso fumé. Boa untuosidade e apelo geral.

SERVIÇO

Porto a Porto/Adega Municipal – (41) 3039-1984/Adega Sul – (41) 3243-0007/Bom Vivant – (41) 3013-7753 – R\$ 38.



CHOCALAN MALVILLA CHARDONNAY 2008

Viña Chocalan – Vale San Antonio – Chile

[Nota 89] As nuances frutadas a maçã e cítricos aparecem bem integradas, dando ao vinho um bom amanteigado e ao mesmo tempo um vivaz crocante cítrico. Notas minerais, bom final de prova, mais seco um pouco.

SERVIÇO

Magnum/VINO!, R\$ 80 – (41) 3029-9988.



MIGUEL TORRES CORDILLERA RESERVA PRIVADA 2009

Miguel Torres Chile – Valle de Limari – Chile

[Nota 88] Mostra um caráter mais delicado, porém de boa intensidade e equilíbrio. Sabores e aromas que lembram maçãs e lima-da-Pérsia, algo de peras, enfeitados por elegantes notas florais. Uma base suavemente mineral, um vinho mais sutil, de boa persistência e presença. Orótulo indica 12% de Viognier, mas o vinho com mais de 85% de uma casta é considerado como tal, no caso Chardonnay.

SERVIÇO

Adega Viana, R\$ 53,50 – (41) 3016-0141.



ESCUDO ROJO CHARDONNAY 2009

Baron Philippe Rothschild – Maipo – Chile

[Nota 88] A garrafa escura com formato bordales não parece de Chardonnay. Contudo, já no primeiro cheiro revela-se um perfeito Chardonnay, untuoso, cheio, com notas bem colocadas a caramelo, sobre um frutado a maçãs maduras e um toque de baunilha. Base rica, com belo final.

SERVIÇO

Adega Viana, R\$ 59,50 – (41) 3016-0141.



memórias

Um sexagenário superdisputado

A Churrascaria Ervin está no cenário da gastronomia há 64 anos. Nos fins de semana, quem quiser se deliciar com o cardápio, tem de estar disposto a enfrentar fila

ROSY DE SÁ CARDOSO

■ Atualmente é quase impossível saber o número exato de churrascarias em Curitiba, tamanho foi o crescimento deste tipo de estabelecimento nos últimos anos. Há poucas décadas (talvez meio século) era diferente, elas podiam ser contadas com os dedos das mãos. Algumas das que vieram do passado continuam “bombando” no presente, permi-



Reprodução

tindo que para elas auguremos um futuro promissor.

Exemplo emblemático é a Churrascaria Ervin, cuja história no cenário gastronômico curitibano começou em 1947 — quando o descendente de alemães Ervin Ofner, litógrafo desenhista, resolveu dar uma virada em sua vida e abrir um bare sorveteria. Segundo dados do site oficial da churrascaria, para instalar o estabelecimento, o jovem Ervin alugou uma casa na antiga Estrada do Assungui (hoje Rua Mateus Leme), “por onde passava o povo curitibano a cavalo”. Ali foi o segundo ou terceiro local da cidade a fazer sorvete. Após três anos, como o negócio ia bem, comprou um terreno do outro lado da rua. Por ele pagou 80 mil cruzeiros (equivalente a 80 contos de réis, já que, à época, nossa moeda estava mudando de nome), financiados em 10 anos. E nele, incentivado por amigos que se tornaram fregueses, deu seus primeiros passos à frente de um pequeno restaurante que, à hora do almoço servia uma refeição comercial (um PF) e frango com risoto no jantar.





Fotos: Felipe Rosa/Cazeta do Povo



Da direita para a esquerda: fundador Ervin Ofner com a filha Vilma; ambiente com capacidade para 120 pessoas; Rafael, neto do Ervin e um dos administradores.

Alcatra (R\$ 69), um dos pratos mais pedidos.



Contando com a inestimável colaboração de Adelaide, sua esposa, os dois trabalharam pelo mesmo desejo de crescer, dando sempre o melhor atendimento à clientela, até chegarem à hoje tradicional e respeitada churrascaria.

Ervin faleceu há duas décadas, e a casa, agora “comandada” por seus netos Guilherme e Rafael (filhos de Vilma Ofner Boddy), é muito prestigiada, por continuar atendendo bem. Sempre com a casa cheia, abre de terça a domingo, inclusive feriados — a única exceção é a Sexta-feira Santa.

O ambiente simples, mas acolhedor, comporta 120 pessoas, que aos domingos não se incomodam em ficar em fila de espera. Espera que pode ser agradável, por conta de batidinhas caseiras, acompanhadas de pepino azedo ou linguiça assada. O sucesso do local é tanto que a alcatra foi a vencedora do Prêmio **Bom Gourmet**, na categoria Sabor Popular em 2010.

Os pratos mais solicitados para almoço são as várias opções de carnes nobres, servidas com farofa, polenta frita, saladas de tomate e feijão cavalo. E a famosa maionese de batatas, que muitos afirmam ser a melhor do mundo. Para completar a refeição, junte-se um pãozinho aquecido na brasa.

As carnes mais pedidas são filé (R\$ 48,70); contrafilé (R\$ 22); alcatra (R\$ 69) e picanha (R\$ 70). O “grand finale” pode ser, como sobremesa, o delicioso pudim de leite ou uma fatia da torta alemã (ambos a R\$ 5,70). ■

SERVIÇO

Churrascaria Ervin. Rua Mateus Leme, 2.746, Centro Cívico – (41) 3252-5347. Tem estacionamento próprio. Não abre às segundas-feiras. Cobra 10% de taxa de serviço. Aceita os principais cartões de crédito.

RIO JARDINE

A REAL BELEZA DO ECOVILLE

GRUPO

A MELHOR HARMONIZAÇÃO É A RECEITA IDEAL PARA VIVER BEM.



- ◆ 4 dormitórios
- ◆ 292 a 324m² de área total
- ◆ 168,8m² de área privativa
- ◆ Ganchem para 3 a 5 carros
- ◆ 2 apartamentos por andar com elevador privativo
- ◆ Possibilidade de personalização



RUA OSCAR BORGES DE MACEDO RIBAS, 135
TEL: 41 3285-8417

Veículo:

Construção, Incorporação e Venda:



Engenheiro responsável: Vinicius Laufer Antonietto - CREA PR 20.209/D. Todas as imagens apresentadas neste material são meramente ilustrativas. As perspectivas são ilustrativas e possuem sugestão de decoração. Móveis e utensílios são de dimensão comercial, não fazendo parte integrante do contrato de compra e venda do imóvel. Os acabamentos serão entregues de acordo com o memorial descritivo. Alvará nº 302715/2011. Matrícula nº 152.339 - da 8ª Circunscrição de Imóveis de Curitiba/PR. Creci Thá 3026-J. Creci Lopes J-04107.

Já está na hora de conhecer!



imagem ilustrativa

Cheeseburger Jr.
com batatas fritas
apenas

R\$ 13,90

novo MADERO RELÓGIO DAS FLORES

Rua Kellers, 63 (Praça Garibaldi)



MADERO
Burger & Grill