



Cardápio de estreias

O cenário gastronômico na região anda agitado, com a inauguração de novas casas entre março e este mês. Conheça as novidades para diversificar os sabores.

FABIANA HONORATO
Comida com cara e gosto da Europa, pratos que nos remetem à brisa do Nordeste, sabores caseiros e bem preparados e brindes sem motivo especial. Essas são algumas das novidades gastronômicas na região e que o *Boa Mesa* detalha para você.
A tendência de diversificar à mesa é confirmada pelo professor da área de gestão do curso de Gastronomia do Unimonte, Frederico Sanchez Cidral. "Vemos os investimentos mais voltados para uma comida diferenciada, com qualidade e que até então não encontrávamos em Santos".
Rodrigo Anunciato Alvarez, que leciona nos cursos de Gastronomia e Nutrição da Unisantos, concorda, e atribui à curiosidade das pessoas, bombardeadas por programas culinários, o aquecimento do setor.
"Os empresários abrem a casa, inovam nos pratos, mas ainda esbarram na mão de obra, que é muito ruim aqui na região", pondera ele, que também é consultor. Apesar do otimismo, Cidral, que integra a Liga Gourmet, alerta: "São cerca de 1.400 restaurantes na Baixada. Quem não seguir o ritmo do mercado, tende a fechar".
Nesse sentido, Alvarez acrescenta que a sobrevivência de um negócio vai além do produto no prato. "Tem de ter uma boa estrutura, oferecer uma experiência completa e saber diversificar, sempre".

obra, que é muito ruim aqui na região", pondera ele, que também é consultor. Apesar do otimismo, Cidral, que integra a Liga Gourmet, alerta: "São cerca de 1.400 restaurantes na Baixada. Quem não seguir o ritmo do mercado, tende a fechar".
Nesse sentido, Alvarez acrescenta que a sobrevivência de um negócio vai além do produto no prato. "Tem de ter uma boa estrutura, oferecer uma experiência completa e saber diversificar, sempre".

Amsterdam Chopperia

Uma viagem pelos sabores da Europa, preparada por um chef alemão e servida por garçons italianos e franceses - além de brasileiros e um argentino - e com o bar comandado por um irlandês. Essa é a experiência que a Amsterdam Chopperia proporciona aos frequentadores, indo além dos prazeres à mesa.



A casa, inaugurada em março nas esquinas do Canal 4 e Epitácio Pessoa, é comandada pelo mesmo quarteto à frente do Australliano Bar e é fruto de uma parceria com a Heineken.
Bruno Merlin, um dos sócios, aposta na exclusividade do chopp Heineken para atrair apreciadores da marca. "É um gosto único e tem uma legião de fãs. Quem gosta não procura outro", diz, lembrando que o chopp Amstel, da marca Heineken, também é servido.
Até finalizar o cardápio, foi necessária uma intensa pesquisa para criar os principais sabores do Velho Continente da forma mais fiel possível. "Consultamos pessoas que moraram na Europa, para captar o melhor de cada país, e temos um chef alemão, o Benjamin Genter, que mora no Brasil há um tempo", conta Bruno, que é sócio de Rafael Campos Fernandez, Ciblas Chasseraux e Rodolfo Kazuo Higuchi.
Os empresários chegaram a 12 opções de porções, mais uma sobremesa. "São comidas encontradas nas ruas da Europa, mas com apresentação diferenciada". E nada mais tradicional do que o Fish and Chips da Inglaterra, que é o peixe frito empanado em cerveja acompanhado de batata frita rústica. "Para o prato da Holanda, bolinhos crocantes recheados de carne cremosa, conseguimos um holandês para o preparo. É bem específico, precisa de um tempo de descanso, e fica muito gostoso", conta Bruno, apresentando o Bitterballen.
França, Itália e Espanha estão bem representadas em três tábuas com



porções variadas dos melhores petiscos desses países. A tábua de tapas, espanhola, tem refrescantes copinhos de gaspacho, tortilha, polvo à galega e um perfumado chorizo, entre outros itens.
"Não tem nada sofisticado, mas é tudo muito caprichado sem ser exótico ou estranho ao paladar do brasileiro", define Bruno. Ao som da música que se toca nas casas europeias, é possível experimentar um delicioso aperitivo da Suécia, feito com salmão cru curtido em ervas e servido com cream cheese no pão integral, cujo nome é Smorrebrod. Irlanda, Bélgica, Alemanha (com as salsichas Weisswurst e Bratwurst, pretzel e molhos agrícolos e picantes), Portugal, Rússia, Grécia e Turquia também estão representadas. E é da Áustria a sugestão de sobremesa: o Apfelstrudel, massa folhada recheada ao molho agridoce com maçãs e nozes, servida quente com sorvete de creme.
SERVIÇO: A AMSTERDAM CHOPPERIA FUNCIONA NA AVENIDA EPITÁCIO PESSOA, 24, ENBARRÉ, EM SANTOS. COMPARTILHA 12 PORÇÕES SENTADAS. ATENDE DE TERÇA A DOMINGO, ABRENDOS ÀS 18 HORAS E FECHANDO ÀS 22 HORAS. QUARTAS, QUINTAS E SÁBADOS, ÀS 18 HORAS, ÀS SEXTAS E AOS SÁBADOS. TELEFONE: 3334-7914.



São 25 rótulos selecionados, de qualidade e preços acessíveis, tudo para popularizar o hábito de consumir os espumantes

Champanheria 58

Reunir os amigos, falar sobre negócios, jogar conversa fora, petiscar e comemorar. Tudo isso, na companhia de uma boa gelada! A diferença é que ao invés de cerveja, Gustavo de Souza Florido servirá a taça com espumantes e champanhes. Ele comanda a Champanheria 58, aberta neste mês na Rua Goiás, Gonzaga, e a primeira casa do gênero na Baixada Santista.
Depois de viver em Porto Alegre, onde é comum sair para beber espumantes, ele trouxe a ideia para Santos e sabe que tem uma missão pela frente: "O santista é muito ligado à cultura do chopp e da cerveja. Minha proposta é oferecer uma opção, com rótulos de qualidade e preços acessíveis".
Em um acolhedor espaço que acomoda 26 pessoas sentadas, Gustavo oferece, a princípio, 25 rótulos selecionados, com valores a partir de R\$ 45,00. A maioria é de pequenos produtores de Bento Gonçalves, Garibaldi, Pinto Bandeira e Pinheiro Machado, no Rio Grande do Sul.
Formando em Gastronomia, pós-graduado em Gestão de Negócios Gastronômicos e sommelier, o empresário quer popularizar o hábito de se apreciar espumantes, sem que seja necessária uma celebração. "Degustar um bom espumante é uma experiência prazerosa, mas não precisa ser só em uma festa", justifica ele.

Nesse sentido, Gustavo destaca o Cave Gelsico Brut, com uvas Pinot Noir e Chardonnay, como sendo o melhor brasileiro. Servido no Copacabana Palace, luxuoso hotel no Rio de Janeiro, o Hermann Lirica Brut, com uvas Chardonnay e Gouvélo, é outra boa pedida.
Entre os importados, é possível degustar o Ferrari Maximum Brut, que é oferecido no Oscar e no Prêmio Nobel. Italiano, leva Chardonnay e Pinot Noir. Champanhes também estão em opções, como a francesa Barnat Grand Cru.
O cardápio harmonizado é outro diferencial da Champanheria 58. Inclui frutas secas, queijos, embutidos, bruschetas e sanduíches especiais.
O destaque fica para o bem temperado carpaccio de haddock (na capa), com molho de limão siciliano, toque de mel e pimenta rosa, e a porção de sprats (peixe) defumado da Lituânia, servido com molho de alho, cebolinha e castanha de caju.
"Quero atrair o público também durante a semana e atender quem quer levar os espumantes para casa", destaca Gustavo, que mantém um garçom na calçada servindo quem passa por ali, no intuito de popularizar a bebida.
SERVIÇO: A CHAMPANHERIA 58 FUNCIONA NA RUA GOIÁS, 58, NO GONZAGA, EM SANTOS. ATENDE DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 17 ÀS 23 HORAS. TELEFONE: 99799-7882

Santuário Pizzaria e Restaurante

O chef Carlos Eduardo Gomes, à frente do Santuário Pizzaria e Restaurante, quer colocar em prática os conceitos que ensina aos novos empreendedores da gastronomia. Com 22 anos de experiência na área, ele foi escolhido pelo trio de empresários donos do local para transformar aquela comida de todo dia em pratos com sabores especiais e mais elaborados.
Para isso, lembra que não basta apenas caprichar na cozinha. É preciso investir em todos os detalhes. "Minha preocupação é com o conjunto, com toda a experiência do cliente. Tem de ser uma casa bem decorada, limpa, com bom atendimento e serviço. Ai, sim, a comida fica totalmente boa", explica ele, que presta consultorias na área e também leciona.
No cardápio do almoço, empratado, opções de grelhado com as guarnições convencionais, pastas, risotos e uma saborosa Meca Santista, coberta por molho agrícolico e acompanhada da farofa de banana e de risoto de pupunha.
"Não é um prato muito complicado, mas que tem um resultado final ótimo, por conta do equilíbrio entre os ingredientes doces, cítricos e salgados", comenta Gomes.
O Cordeiro ao Vinho e a Costelinha Barbacue, sugeridas na versão à la carte, caíram no gosto dos clientes, conforme o chef, assim como a farfa

feijoadá servida às quartas e aos sábados. Gomes destaca ainda os 51 tipos de recheios das pizzas, que têm massa fina e crocante e podem ser consumidas à noite. "A nossa pizza de chocolate leva cacau sem açúcar na massa e faz um grande sucesso".
Falando em doce, as sobremesas do Santuário são um pecado de tão saborosas, como a Torta de Banana Integral com Sorvete, o Petit Gateau e a Irresistível Taça Santuário, que leva sorvete e profiteroles e é toda revestida, por fora, de calda de chocolate e castanhas picadas.
Se a pedida é petiscar, o chef sugere as porções de manjuba frita com molho de alecrim e a porção de costelinha suína.

SERVIÇO: SANTUÁRIO FUNCIONA NA RUA OSWALDO Cruz, 367, BOQUEIRÃO, SANTOS. DE SEGUNDA A SÁBADO. TEL: 3327-9608.



A Meca Santista do chef Carlos Eduardo equilibra os sabores entre doces e cítricos na medida certa

Deck Praia Restaurante e Chopperia

Quando a empresária Lu Pinheiro resolveu transformar uma antiga churrascaria no novíssimo Deck Praia Restaurante e Chopperia, em São Vicente, ela buscou na memória os sabores que ela e a família gostavam de fazer em casa. Criou de forma autoral e autodieta um cardápio contemporâneo, com forte influência da culinária nordestina e que mescla pratos especiais, como a Lagosta Imperial e o Camarão da Ilha, e uma comida que varia do cotidiano. "Não queria uma cozinha tradicional, só com preparos pesados e gordurosos. Por isso priorizamos os frutos do mar, as carnes nobres e os ingredientes de qualidade", diz ela, que orienta o chef Elvinton. Na casa, que comanda ao lado dos sócios Vânia Medeiros, Vinicius Caniato e Gerdo Silva, são servidos um fortificado Caladino de Sururu - muito comum nas praias nordestinas - uma generosa porção de Bolinho de Carne de Cordeiro (receita abaixo) e a Carne Seca Setaneja, que leva manteiga da terra, nata e queijo coalho.
"Eu mesma elaboro as receitas. Depois, fizemos

testes, com convidados, antes de definir o cardápio", diz Lu, que destaca o Carrê de Cordeiro ao Molho de Hortelã como uma das delícias do local, inaugurado no último dia 10. Com vocação para receber grandes eventos corporativos, destinados a ocupar um salão para acomodar até 150 pessoas, o Deck Praia também quer cair no gosto, literalmente, dos moradores do bairro do Itararé, onde está instalado. Para isso, aposta em pratos diferenciados no tradicional executivo, que inclui, entre as opções dos dias de semana, uma suculenta rabada com polenta cremosa, arroz, feijão e agrião, servida às quintas-feiras, e a tradicional feijoadá de sábado.
"Temos muitas pessoas que moram por aqui e não têm fogão em casa, porque não cozinham. Então, vamos fazer uma gastronomia de qualidade, sem muita frescura e com preço justo", define Vânia.
SERVIÇO: O DECK PRAIA FUNCIONA DE TERÇA A DOMINGO, DAS 12 HORAS ÀS 23 HORAS, EM SÃO VICENTE. NA RUA CRUZES DE JARDIM, 40, ITARARÉ, EM SÃO VICENTE. TELEFONE: 3469-6465



A Lagosta Imperial é servida com molho de mostarda Dijon e mel e guarnecida de risoto quatro queijos

Bolinho de Cordeiro

Ingredientes: 1 cebola picada; 1/2 colher de chá de açafrão; 1 colher de chá de curry; 500g de carne de cordeiro bem picadinha; 60g de coentro picado; 1 colher de sopa de azeite extra virgem; 2 colheres de sopa de manteiga; 1 kg de batata; 1 ovo; sal e pimenta a gosto; farinha de trigo para empanar e óleo para fritar.

Preparo: Descasque as batatas, cozinhe-as, escorra a água e passe-as no espremedor até que se transformem em um creme liso. Reserve. Refogue a cebola no azeite e na manteiga e acrescente a carne de cordeiro. Adicione o curry e o açafrão e deixe cozinhar bem. Misture esse refogado com o creme de batatas, o ovo, o coentro, o sal e a pimenta. Incorpore a carne ainda quente, pois a textura fica mais macia. Faça bolinhos com a massa, passe na farinha de trigo e frite em óleo quente. Rende 50 bolinhos.