

Feira de Orgânicos tem fruta que combate o envelhecimento

Trata-se do butiá, uma espécie de coquinho, que está sendo plantado no Vale do Ribeira

DA REDAÇÃO

Neste domingo, quem gosta de novidades naturais, saudáveis e saborosas tem uma ótima oportunidade para ir até o Jardim Botânico Chico Mendes, na Zona Noroeste, onde acontece a Feira de Orgânicos. Lá, pela primeira vez, os produtores do Vale do Ribeira estarão vendendo o butiá, uma frutinha rica em vitamina C e antioxidantes capazes de retardar o envelhecimento precoce das células.

Originário do Sul do Brasil, Uruguai e Argentina, o butiá é hoje uma espécie de palmeira sob risco de extinção. No Uruguai, inclusive, o seu corte já está proibido. No Brasil, graças aos estudos desenvolvidos nos últimos dez anos pela Embrapa, já foi possível identificar 18 espécies da planta, oito delas nativas da Mata Atlântica do Rio Grande do Sul.

É do Rio Grande do Sul, mais especificamente da cidade de Guaporé, que vieram as primeiras mudas de butiá plantadas no Vale do Ribeira.

“Sou gaúcho e o butiá é uma tradição. Minha mãe, por exemplo, faz licor com a frutinha”, explica Breno Almeida, presidente da Associação de Produtores Orgânicos do Vale do Ribeira (AOVale).

Breno plantou as primeiras mudas no Vale há quatro anos. No começo, devido ao forte



DIVULGAÇÃO/EMBRAPA

A fruta, que vem de palmeiras, é originária do Sul do Brasil

calor, achou que as palmeiras não vingariam. Mas o tempo se encarregou de mostrar o contrário.

“A planta se aclimatou muito bem e agora conseguimos a primeira colheita em todo o Vale do Ribeira. É parte dessa primeira colheita, com cerca de três quilos, que vamos levar pa-

ra a feira de orgânicos de Santos neste domingo”, explica o produtor.

Para quem não conhece, o butiá é um coquinho amarelo. Ele possui uma amêndoa cujo óleo se assemelha ao da azeitona. Além de possuir flavonoides, contém o ácido linoleico, um poderoso antioxidante.

A planta frutifica entre novembro e abril, em forma de cachos. Os frutos podem ser consumidos in natura ou na forma de suco, sorvete, iogurte ou bolo. No Sul, é muito comum o seu uso como adocante de cachaça.

Os estudos da Embrapa demonstraram que o poder nutracêutico do butiá já era conhecido dos índios, que carregavam a amêndoa em sua embalagem natural – o coquinho – em suas caminhadas.

Com o tempo, porém, os butiazais foram sendo dizimados pela agricultura mecanizada. A planta, entretanto, é resistente e longeva: pode viver mais de 100 anos. No Uruguai, há palmeiras com quase 300 anos.

FEIRA

A Feira de Orgânicos funciona das 9h às 13h e é uma realização da Secretaria do Meio Ambiente de Santos. Além do butiá, estarão à venda hortaliças, frutas, laticínios, ovos e mantimentos diversos, como massas, cereais, molhos de tomate, chocolates, geleias, mel, sucos, tofu, patê de soja e leite integral, além de cosméticos, roupas e brinquedos sustentáveis. A feira terá apresentação de música instrumental com o tecladista Jaime Augusto e o trompetista Claudio Ricardo.



Momento DiVino

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Grande Prova de Vinhos do Tejo

Santé!

Com 14 produtores representantes do Tejo, o Consulado Geral de Portugal, em São Paulo, recebeu a imprensa, profissionais e enófilos, sob a organização de José Carlos Santanita, da Wine Senses Brasil. Vários estilos foram degustados, em torno de 100 rótulos de qualidade e tradição.

A região está localizada no coração de Portugal e seu terroir se privilegia da influência direta do rio Tejo, o maior rio português.

As castas que lá predominam, dentre centenas de autóctones (uvas nativas do local), são as brancas Fernão Pires (também conhecida como Maria Gomes), Arinto, Verdelho, Sauvignon Blanc e Chardonnay. As tintas são: Touriga Nacional, Trincadeira, Castelão (Periquita), Aragonez (Tinta Roriz ou Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e Alicante Bouschet.

A Comissão Vitivinícola da Região do Tejo (CVR Tejo) é a entidade responsável pela promoção e certificação desses vinhos, composta por um total de 17 mil hectares, produtora de 630 mil hectolitros anualmente.

Entre 2008 e 2013 a exportação da região cresceu 78%, ultrapassando em 2013 os 14 milhões de garrafas exportadas. Angola, Suécia e China são os três maiores mercados da região, sendo que os EUA, Polônia e Brasil revelaram-se, nesse ano, os melhores, com total aceitação.

A região do Tejo tem investido fortemente na formação vinícola dos profissionais brasileiros através do projeto Caravana Vinhos do Tejo, percorrendo várias cidades com significativo êxito.

Agenda

>>2/3 - Evento Mundo Mercovinho, das 16h às 20h, no Museu da Casa Brasileira, à Avenida Faria Lima, 2.705. Informações: mundomercovinho2015@mercovinho.com.br

Apresentando vinhos de qualidade reconhecidos e premiados mundialmente. Isto porque o Brasil é o quarto mercado extracomunitário da Região do Tejo e o segundo mercado de investimento, o que explica o aumento das exportações em 42% no ano de 2013.

“O Brasil continuará a ser um mercado prioritário para a região. Temos verificado com agrado que os Vinhos do Tejo estão cada vez mais na mesa dos brasileiros, tudo isto se deve à qualidade unida ao ótimo preço”, resumiu João Silvestre, diretor geral da CVR Tejo.

DEGUSTAÇÃO

Pudemos degustar vinhos da Adega Cooperativa do Cartaxo, Agro Batoréu, Casal Branco, Casa Cadaval, Casal da Coelheira, Casal do Conde, Falua, Fiuza, Quinta da Badula, Quinta da Lapa, Quinta do Casal Monteiro, Quinta Vale de Fornos, Quinta da Alorna e Pinhal da Torre.

No meu site www.enoamigos.com você confere os demais vinhos que destaquei dessa região que proporciona entre espumantes, brancos, rosés e tintos, vinhos elegantes, de personalidade e com ótimo custo.

Parabéns para a Wine Senses Brasil, grande evento.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Provei e indico



Adega do Cartaxo - Bridão D.O.C. Reserva Tinto 2011, Tejo/PT

Casal da Coelheira - Terraços do Tejo Tinto 2010, Tejo/PT

Uva: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Tinta Roriz e Syrah.

Uva: 20% Aragonês, 20% Syrah e 60% Castelão

Cor: rubi granada

Cor: vermelho rubi.

Nariz: geleia de frutas vermelhas, toque de tabaco

Nariz: fruta madura intensa e fresca, com notas balsâmicas e especiarias.

Boca: seco, untuoso, taninos elegantes e firmes, com 14,48 ° GL álcool, persistente com final aveludado.

Boca: seco, frutado, taninos presentes e delicados. Fresco equilibra 13,7 ° GL álcool.

Preço sugerido: R\$ 80,00 Importadora Malbec do Brasil (www.malbecdobrasil.com.br)

Preço sugerido: R\$ 36,00 Max Brands (www.mxbrands.com.br)



Quinta da Badula Reserva 2011, Regional Tejo/PT
Uva: Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Syrah

Fiuza&Bright - Fiuza Touriga Nacional 2013 - Regional Tejo, PT
Uva: 100% Touriga Nacional

Cor: rubi intenso

Cor: Rubi intenso

Nariz: frutas negras, toques balsâmicos, alcacuz, bastante complexo

Nariz: cassis, ameixas, alcacuz, toques de torrefação e chocolate.

Boca: seco, complexo e intenso, fresco com 14 ° GL álcool. Equilibrado e elegante

Boca: seco, vivaz, taninos e acidez equilibram 14 ° GL álcool, final leve e elegante

Sem Importador no Brasil (www.quintadabadula.com)

Sem valor ainda no Brasil. Importadora Vinea (www.vinea.com.br)

Quentinhas

Novo restaurante

Na próxima segunda-feira, o Centro de Santos ganha mais um restaurante vegetariano. O tradicional Giana, em cima do Café Carioca, terá um espaço exclusivo para alimentação sem carne. No mês de março, haverá promoção de inauguração com self service à vontade ao preço de R\$ 15,00, incluindo suco, sobremesa e água aromatizada. O Giana Vegetariano fica na Rua Dom Pedro II, 16, 2° piso.

Pizza

As noites de domingo estão entre os períodos que concentram o maior número de pedidos de delivery. Segundo a empresa hellofood, no dia da transmissão da premiação do Oscar, a plataforma registrou crescimento de 64% no número de pedidos solicitados. A pizza mais uma vez ficou em primeiro lugar, representando 21% dos deliveries, com os sabores marguerita e calabresa sendo os preferidos. Logo na segunda posição ficou a comida árabe (sobretudo o pedido de esfíhas), mas bem atrás do primeiro lugar, com 11% das solicitações. Com a terceira colocação, ficou a

culinária japonesa, que alcançou 8% durante a noite do dia 22, sob o comando do temaki de salmão.

A prévia do evento começou a ser transmitida no Brasil às 19h30 em alguns canais de TV a cabo. Justamente nessa hora, o volume de pedidos começou a alavancar, alcançando o pico às 20h. Segundo a hellofood Brasil, a empresa tem registrado cada vez mais pedidos durante grandes eventos televisionados.

Ovos artesanais

A confeitaria Veronica Frenkiel está trabalhando a todo vapor para atender às encomendas de Páscoa. Um dos sucessos do seu portfólio é o ovo artesanal de churros, que tem bolo e doce de leite no recheio. Outro hit é o de musse de limão siciliano com ganache de chocolate meio-amargo (foto). O cítrico do limão quebra o doce do ovo. Há ainda opções de ovomaltine, oreo, nozes, leite ninho com nutella, bicho-de-pé, brigadeiro belga, paçoca, beijinho, capuccino, entre outros. A caixa com um ovo recheado (com cerca de 400g) custa R\$ 50,00 e a dupla (dois ovos de 300g), R\$ 65,00. Encomendas podem ser feitas pelo telefone (13) 99177-9797 ou ainda pelo email vfatelliedoces@hotmail.com.



ALEXANDER FERRAZ

Sabor SP

Os cozinheiros regionais já podem se preparar: em março começa mais uma edição do festival gastronômico Sabor de SP. O programa tem como objetivo revelar talentos da culinária paulista, destacando a tradição, o preparo e os elementos típicos de cada região que são usados no processo de confecção dos pratos. Serão 15 etapas por todo o Estado, reunindo participantes de centenas de municípios divididos em macrorregiões. As inscrições

já estão abertas e podem ser feitas pelo site www.sabordesapaulo.com.br. Para se cadastrar o participante deve ser criativo na receita, utilizar de ingredientes locais e possuir CNPJ para comercialização do produto. A inscrição é gratuita. A final do Sabor de SP deve reunir 60 pratos típicos, que poderão ser comercializados em uma grande feira gastronômica na capital paulista. O evento é uma realização da Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo.

Boa Mesa

Ano III - nº 156
Edição e textos: Fernanda Lopes. Diagramação: André Dias
E-mail: boamesa@atribuna.com.br



Viva momentos de puro prazer

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery
3284.0444

Cantina di Lucca

R. Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos - SP