

Babbo Américo faz aniversário

Cantina consolidou novo nome rapidamente

FERNANDA LOPES
EDITORA

Parece que foi outro dia, mas faz um ano, exatamente hoje, que a Cantina Babbo Américo ganhou este nome e o logotipo que traduzem exatamente o que é a casa: um restaurante onde você é recebido pelo dono, Américo Vieira, que hoje é chamado de Babbo pelos clientes. “Mudei até de nome. Muitos só me chamam de babbo, principalmente as crianças”. Ficou tão famoso que tira selfie com os clientes e dá autógrafa.

Neste um ano, muita coisa ficou igual, como a equipe da cozinha e do salão — a maioria ali há décadas, mas também houve mudanças. Entre elas, foram criados os festivais, que acompanham as estações do ano.

“Os menus dos festivais têm feito tanto sucesso, que tivemos que incluir alguns pratos no cardápio fixo, como o nhoque de mandioquinha com camarões e abobrinha”, diz Américo Júnior que, formado em gastronomia, tem desenvolvido novos pratos. Em breve, chegam as novidades de verão, que incluem novas saladas e massas recheadas. “Uma terá um toque nordestino, mas ainda está em teste”.

Com isso, o cardápio, tradicionalmente extenso, tem ficado ainda maior. “Não podemos tirar os pratos já conhecidos e, por causa do sucesso das novidades, nos vemos obrigados a incluí-las no menu”, diverte-se Júnior.

Outra inovação implementada no último ano, está a comer-



Américo e os filhos, Júnior e Danilo, se revezam à frente da cantina

cialização do famoso pão do couvert, um ícone da casa, inteiro, para viagem. Ele custa R\$ 15,00. “Era um pedido dos clientes e quase dobramos a produção”, diz Américo, que durante muitos anos fez pessoalmente a massa, hoje preparada pelo filho, Júnior.

Ao couvert foi agregada a caponata, típico antepasto italiano. Também entre as entradas, a burrata (R\$ 40) com pesto tem feito sucesso. Assim como as brusquetas de brie com damasco (R\$ 28).

Os preços devem permanecer estes até o fim do mês. O reajuste anual dos valores do menu serão antecipados. Foram feitos em janeiro e devem entrar em vigor em dezembro, por conta da inflação e do preço da energia, que aumentou muito os custos. “Nosso movimento continua crescendo tanto no delivery como no salão, mas os preços das mercadorias subiram muito e seguramos o quanto podíamos”, diz Danilo Vieira, filho de Américo.

Bikes café, espresso de qualidade nas ruas

DA REDAÇÃO

O bike café, nova tendência na Cidade, leva a bebida, acompanhada de bolos, brownies e cupcakes, para todos os lugares, oferecendo cafezinhos de qualidade feitos na hora. Além de atender os clientes na rua, as cafeterias ambulantes também são convidadas para eventos. São duas opções em Santos: o DaHora Bike Café e o Café Encontro.

Proprietário do DaHora Bike Café, Ricardo Henrique Souza começou com o estabelecimento móvel no fim de outubro. Ele conta que escolheu o nome para se adaptar ao santista. “É uma gíria usada pelas pessoas daqui. O café também vem daqui”.

À convite de restaurantes, como a Cantina Di Lucca, ele fica na entrada, oferecendo um serviço a mais aos clientes. Já chegou em um só dia a vender 250 cafezinhos (espresso, R\$ 3; com leite, R\$ 4; latte; com espuma no topo, R\$ 4,50; capuccino pequeno, R\$ 5 e grande, R\$ 6, café french press, para

duas pessoas, R\$ 8). Para acompanhar, doces à base de café, da Chocolate Gourmet.

Danilo Suzuki é o dono do Café Encontro, que funciona em Santos desde agosto. Ele também fica em lugares como restaurantes e lanchonetes. Ele trabalha com cafés especiais, com pontuação média entre 84 e 88 pontos pela escala americana de café. Costuma atender, em média, 100 pessoas por dia “Em eventos, esse número é bem maior”.

Os preços de seus cafés variam entre R\$ 4 (espresso), R\$ 6 (latte), capuccino e macchiato (R\$ 9). Para quem quiser conferir, veja a agenda das bikes café da próxima semana: dias 26, 27 e 28, o Café Encontro estará no restaurante mexicano D’Boa (Av. Pedro Lessa, 2.324). Já o DaHora Bike Café estará, nos dias 27, 28 e 29, na Cantina Di Lucca (Rua Tolentino Filgueiras, 80).



Bike Café Da Hora fica em restaurantes como a Cantina Di Lucca



Bike Café Encontro começou a circular em agosto na Cidade

Nhoque Solidário já é tradição



Nhoque de mandioquinha com carne seca é um dos destaque do menu

■ O Nhoque Solidário, realizado todo dia 29 na Babbo Américo já chegou a arrecadar quase R\$ 4 mil em um dia para uma intuição beneficente. “Achamos que a inspiração da lenda do nhoque é de solidariedade. Por isso, todo dia 29, 50% da renda bruta da venda de nhoque é revertida a uma instituição”, diz Américo Júnior. A lenda conta que, no século 4, São Pantaleão vagava faminto por um vilarejo italiano, quando uma família o acolheu e dividiu com ele o nhoque da refeição. Rendeu sete unidades para cada. Em troca da ajuda, ele deixou sob o prato moedas de ouro, encontradas somente após sua partida.

Este mês em que o dia 29 cai

em um domingo, espera-se grande movimento à procura do nhoque, que irá ajudar a Casa da Esperança. E tanto os pedidos de nhoque do delivery como no salão entram na conta da solidariedade. E são muitas opções da massa: mandioquinha com carne seca na manteiga é um dos mais pedidos (R\$ 77 para 3 pessoas e R\$ 50 para duas), no de mandioquinha com camarões e abobrinha (R\$ 99/R\$ 65). Há os tradicionais: de batata com brachola ou carne assada (R\$ 56/R\$ 38) ou com almôndegas (R\$ 62/R\$ 43). A ação é válida no almoço e no jantar.

SERVIÇO: CANTINA BABBO AMÉRICO (AV. ANA COSTA, 404, GONZAGA, SANTOS). DELIVERY: 3284-5999.



Momento DiVino

Ventisquero e seus vinhos envolventes

Santé! A Viña Ventisquero, uma das principais vinícolas do Chile, está celebrando 15 colheitas marcadas por sua trajetória vinícola ascendente, elaborando vinhos com estilo clássico, desenvolvendo rótulos com uvas mediterrâneas e encabeçando projetos ousados e extremos.

Felipe Tosso, enólogo-chefe, é o responsável pela criação de vinhos que remontam ao passado vitivinícola do Chile e por lançar tendências. Ele lidera a equipe enológica, cujo trabalho resulta em vinhos plurais e vanguardistas, e, esteve aqui em São Paulo conduzindo a degustação comemorativa das 15 Colheitas da Viña Ventisquero. Com a organização da CH2A Comunicação e sob os cuidados da equipe do Bravin Restaurante, Felipe nos envolveu na deliciosa viagem aos seus vinhos prediletos.

Iniciamos com o vinho da linha de entrada Queulat Single Vineyard, o Sauvignon Blanc 2014 proveniente do Valle de Leyda. A Queulat é uma linha de vinhos gastronômicos, permitindo uma infinidade de harmonizações.

Uva difícil de ser domada, a

Agenda

28/11. 10ª Feira de Vinhos Patricia Brentzel, das 15h às 21h, no Espaço Bibi Gastronomia e Eventos, Rua Jorge Coelho, 98, Itaim, SP. Informações: www.patriciabrentzel.com.br ou contato@patriciabrentzel.com.br

Pinot Noir do Valle de Casablanca, dá vida ao Herú, que, segundo a lenda, é um duende arisco e que vive se escondendo, mas que protege seu vinhedo. Provamos o Herú 2013, um vinho de alta gama, instigante e que não esconde sua elegância e potência.

A região do Maipo Costa abriga vinhedos da Carménère da linha Grey. Grey é a primeira linha premium da Viña Ventisquero, lançada em 2003 e qual quer semelhança com o personagem do romance de E.L. James deve ser mera coincidência... degustamos o Grey Carménère Single Block 2004 e 2013, perfeitos!

No Valle de Colchagua, especificamente em Apalta, a mes-

cla das uvas mediterrâneas Garnacha, Cariñena e Mataro, nova tendência chilena, forma o Grey GCM. Recomendo especificamente os vinhos da safra de 2014 que estão macios e fáceis de beber.

Também de Apalta, lançado em 2004, o vinho Pangea, foi o primeiro vinho ultrapremium da Ventisquero, marcando a estreia de John Duval, enólogo australiano, numa parceria enológica, criando o Syrah chileno perfeito. Fomos privilegiados com uma mini vertical: 2004, 2007 e 2011.

Na região de Pirque, em Alto Maipo, destaque o Enclave, um blend de Cabernet Sauvignon, Carménère, Petit Verdot e Cabernet Franc. Eis outro grande rótulo elaborado por Felipe e John Duval. Vinho com aroma profundo e sabor completo, cuja semelhança ao estilo Medoc, em Bordeaux, não é mera coincidência. Degustamos o 2011.

Desde 2013 o Deserto do Atacama acolhe uvas para os vinhos Tara, projeto ousado para essas terras áridas, que resultou no Tara White Wine 1 2013, Chardonnay, e no Tara Red Wine 2 2013, um blend de Syrah e Merlot. Vinhos artesanais, sem filtragem e com uma produção mínima.

A Ventisquero vem conquistando o gosto dos brasileiros há uma década. Eu sou fã de seu vasto portfólio que atinge a

Provei e indico



Queulat Single Vineyard Sauvignon Blanc 2014, Valle de Leyda
Uva: Sauvignon Blanc
Cor: amarelo palha brilhante com verdeal
Nariz: aspargos frescos, abacaxi, toque floral e mineral
Boca: seco, 13° GL, equilibrado, fresco e persistente
R\$ 85,60 na Petit Verdot e Casa Porto

TODOS OS VINHOS SÃO IMPORTADOS PELA CANTU (WWW.CANTUIMPORTADORA.COM.BR)



Grey Single Block GCM 2014, Apalta, Valle de Colchagua
Uva: 50% Garnacha, 30% Cariñena e 20% Mataro
Cor: rubi intenso e brilhante com violáceo (6 meses de carvalho)
Nariz: frutas maduras, especiarias e chocolate
Boca: seco, boa acidez, taninos macios, 13,5° GL e corpo médio
R\$ 129,00 no Laticínios Marcelo e Petit Verdot



Herú 2013 Valle de Casablanca
Uva: Pinot Noir (12 meses carvalho)
Cor: rubi média intensidade e brilhante
Nariz: morango, especiarias, toque mineral
Boca: seco, fresco, taninos firmes, 14° GL amadeirado e longo
R\$ 269,00 na Petit Verdot

maioria dos apreciadores do bom vinho. Acompanhe minhas impressões e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Boa Mesa

Ano IV - nº 159.
Edição e textos: Fernanda Lopes.
Diagramação: Luciana Rodrigues.
Fotografia: Alexsander Ferraz.
E-mail: boamesa@atribuna.com.br



CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE