A festa, que tem várias influências, é uma das principais do País e aguardada por todos

DANIELLE CAMEIRA

COLABORADORA

Junho é mês de pipoca, pamonha, quindim, pé-de-moleque, paçoca, canjica e comida a perder de vista. As festas juninas homenageiam três santos católicos: São Pedro, Santo Antônio e São Paulo. Mas as grandes estrelas das quermesses são os quitutes.

Com base em ingredientes como milho, batata e amendoim, engana-se quem acredita que a festa é tradicionalmente brasileira. Professora de gastronomia brasileira da Universidade Católica de Santos (UniSantos), Jacqueline Baraúna defende que o cardápio é fruto de uma mistura de culturas.

"É um conjunto de influências portuguesas, indígenas, africanas e regionais do Brasil. A própria festa, apesar do cunho católico, envolve uma mistura de povos e crenças".

O fato é que embora a festa tenha nascido na Idade Média, ela chegou ao País com os colonizadores, direto da região mediterrânea, onde acontece até hoje. Aqui, ganhou força na área rural devido a forte religião católica e o contato com a terra para o agradecimento pelas boas colheitas. Como vem do campo, não é de se estranhar os ingredientes utilizados.

A batata-doce assada diretamente na fogueira é rústica e típica do costume caipira, conforme a professora. Além disso, se destacam produtos feitos a partir da mandioca, como o bolo de fubá, a pipoca, pamonha, canjica, paçoca, pé-de-moleque, entre outros.



No blog (www.atribuna/blogboamesa) tem a receita deste naked cake junino

Histórico

Dançar em volta da fogueira, comer pratos à base de milho, amendoim, batata e usar roupas coloridas.
Embora sejam ligados diretamente à cultura caipira brasileira, eles remontam à tradição dos rituais de fertilidade.

Povos mediterrâneos invocavam a fertilidade para estimular o crescimento da vegetação, promover a fartura nas colheitas e trazer chuvas.

DOCES

A influência da doçaria portuguesa nos quitutes típicos é marcante, segundo Jacqueline. O quindim, por exemplo, segue a tradição dos doces portugueses feitos à base de ovos. Na "terrinha", ele era preparado com fundo de amêndoas, comuns no território europeu. Já no Brasil, passou a ser preparado com coco, mais tropical.

"Quem criou essa versão foram as mulheres africanas, que ficavam nas cozinhas das casas grandes", explica. O sabor doce dos quitutes é forte também devido ao costume português, já que o açúcar ajudava na conservação desses alimentos.

Outro exemplo é o amendoim. Consumido pelos índios, ele caiu no gosto dos portugue-

Quermeses

■ Gota de Leite

Até o dia 26 de junho, dá para saborear pratos e doces típicos da data. Acontece às sextas e sábados, sempre das 18h30 à meia-noite, e domingo e feriados, das 18h30 às 22 horas. A entrada custa R\$ 3. Crianças de até 10 anos e idosos acima de 60 anos não pagam.

ENDEREÇO: AVENIDA CONSELHEIRO NÉBIAS, 388, ENCRUZILHADA, SANTOS.

Igreja Santo Antônio do Embaré

Cardápio tem cachorro quente, pastel, churrasco, sanduíche tipo "mexicano", caldo verde, canjica, doces típicos, vinho quente e quentão. Festa segue até o próximo dia 16, de sexta-feira a domingo, das 19 e 23 horas. Entrada gratuita.

ENDEREÇO: RUA PADRE VISCONTI, NÚMEROS 6 E

■ Teatro Municipal de Santos

Nos dias 17 e 18 de junho, o teatro recebe quermesse com comidas típicas e apresentações de quadrilhas coreografias pela equipe de balé.

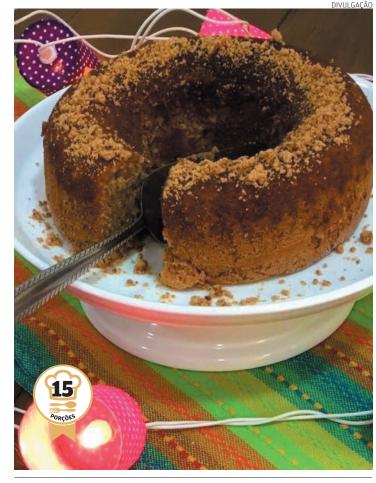
ENDEREÇO: AVENIDA SENADOR PINHEIRO MACHADO, 48, VILA MATHIAS, SANTOS.

ses e africanos e passou a fazer parte da cozinha verde e amarela em iguarias como a paçoca, o pé-de-moleque e em bolos. "Com essa mistura, foi criandose uma nova cultura culinária, típica do Brasil".

Bolo junino funcional

Ingredientes: 3 gemas de ovos, 150 g de manteiga, 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar demerara, 100 g de farinha de rosca sem glúten (ou 6 colheres de sopa), 1 colher (sopa) de baunilha, 1/2 xícara (chá) de leite sem lactose, 300 g de amendoim torrado e moído sem pele e sem sal, 3 claras de ovos batidas em neve firme, 1 colher (sopa rasa) de fermento em pó e 3 paçocas.

Preparo: em uma batedeira, bata as 3 gemas, 150 g de manteiga e 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar demerara até esbranquiçar (cerca de dez minutos). Depois, junte 100 g de farinha de rosca, 1 colher (sopa) de baunilha e 1/2 xícara de leite sem lactose. Acrescente, aos poucos, 300 g de amendoim sem pele e sem sal. Em seguida, desligue a batedeira, junte as 3 claras batidas em neve e 1 colher rasa (sopa) de fermento em pó. Despeje em uma forma untada e polvilhada com farinha e coloque para assar em forno a 180°C, pré-aquecido, por 40 minutos ou até assar por completo. Após assado, salpique 3 paçocas moídas no topo do bolo.





Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE

RE

Viña Cono Sur, ecologicamente correta

Santé! Há mais de dez anos conheci os vinhos da chilena Viña Cono Sur e logo me impressionei. Um vinho de custo e qualidade excelentes e que começara a se destacar no mercado brasileiro. E, recentemente pude provar e aprovar as novas safras desses vinhos marcantes no evento Casa Aberta da La Pastina, sua importadora atual no Brasil.

Subsidiária da gigante Concha Y Toro, a Viña Cono Sur foi fundada em 1993 visando a produção de vinhos premium, expressivos e inovadores, oriundos do Cone Sul da América, daí seu nome. A marca da empresa é a sustentabilidade e a preservação do meio ambiente, conferindo-lhe prêmios por ser ecologicamente correta, uma das mais "verdes" do planeta. Evolução, dinamismo e alta tecnologia são mesclados a métodos tradicionais vinificação criando vinhos marcantes e arrojados provenientes da terra mais ao sul do mundo. Apesar de ser sediada no Vale de Colchágua possui vinhedos nos vales mais prestigiados, desde Limari, no extremo norte, até Bio Bio no extremo sul chileno.

A Cono Sur tem se destacado no cenário vitivinícola como uma das maiores produtoras de Pinot Noir do mundo. Além do mais a sua linha de vinhos Bicicleta já é um ícone mundial. Tanto que irá patrocinar o Tour De France 2016, o maior evento ciclístico do mundo. Cá entre nós, a contra gosto dos produtores franceses, que não pensaram no assunto, admitamos uma notável jogada de marketing do vinho da bicicleta, de qualidade.

Entre brancos, tintos e espumantes da Bicicleta a Cono Sur produz também as linhas: 20 Barrels Limited Edition, Single Vineyard, Reserva Especial, Organic, além do Premium Silencio 2011 Cabernet Sauvignon, eleito o melhor Tinto do Chile no Guia Descorchados 2016 e ainda o afamado Super Premium Ocio, o best Pinot Noir (o nome é para lembrar que merecemos um grande vinho para desfrutar nosso descanso). Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer, Pinot Noir, Merlot, Carménère, Malbec, Syrah e Cabernet Sauvignon são as uvas que perfazem o portfólio da Cono Sur, que tem como lema criar apenas vinhos de qualidade, sem a preocupação de tradições de famílias produtoras ou garrafas empoeiradas.

"No family trees, no dusty bottles, just quality wine" Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Provei e indico

Cono Sur 1551 Cabernet Sauvignon 2014

Uva: 85%
Cabernet
Sauvignon
e 15%
Merlot
Cor: rubi
violáceo
média
intensidade
Nariz:
frutas
negras e
vermelhas,
especiarias

frutas
negras e
vermelhas,
especiarias **Boca:** seco, equilibrado com
taninos macios 12,5 ° GL

R\$ 31,90, no Lat. Marcelo Import

Cono Sur Reserva Especial Pinot Noir 2014

Noir 2014

Uva: Pinot

Noir

14,2°GL
(11 meses
carvalho)

Cor: rubi
brilhante
intenso

Nariz:
cereja e
framboesa

Boca: seco,
redondo,
delicado

com bom corpo e longo

R\$84,90, **no Lat. Marcelo Import**

Cono Sur Bicicleta Pinot Noir 2014

2014 **Uva:** Pinot Noir (50% do vinho em carvalho) Cor: rubi brilhante média intensidade Nariz: show de frutas vermelhas 14° GL Boca: seco. equilibrado, taninos macios e boa acidez e

R\$ 52,90, no Lat. Marcelo Import

persistência

Cono Sur Recerva Especial Syrah

2013
Uva: 97%
Syrahe 3% C.
Sauvignon
Cor: rubi
intenso,
14° GL (12
meses
carvalho)
Nariz:
frutas
negras,
chocolate,
caramelo,
café e toque

floral **Boca:** aromas em boca, seco,
volumoso, taninos aveludados

R\$84,90, **no Lat. Marcelo Import**Mais informações na Importadora La Pastina http://www.lapastina.com.br

Leitura Rápida

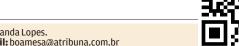
Espumante Valduga ganha prêmio na Itália

A Casa Valduga, vinícola do Vale dos Vinhedos, ganhou destaque novamente em mais uma premiação internacional de vinhos. O grupo ganhou o prêmio 5 Star Wines, recebendo a classificação de 5 estrelas e conquistando 91 pontos com o seu RSV Moscatel. O rótulo foi o único brasileiro a competir nessa categoria em 2016 da Vinitaly, uma das principais do mundo, realizada há 50 anos.

Risotos e massas **Lion faz promoção de prato em dobro**

O Restaurante Lion (Rua Tolentino Filgueiras, Gonzaga) está com a promoção prato em dobro. Na quarta e na quinta, o cliente que pedir um prato de risoto ou massa ganha outro.





Boa Mesa

Ano V - nº 221. Edição: Fernanda Lopes. Textos: Danielle Cameira e Fernanda Lopes.