



Porção de camarão é uma das sugestões do chef Marcio Okumura para acompanhar cervejas ou saquês

Okumura lança conceito Izakaya

Espécie de boteco japonês, harmoniza petiscos com bebidas

DA REDAÇÃO

Essa semana o Okumura comemora 10 anos de sua inauguração na Rua da Paz e se renova, trazendo para Santos um conceito ainda inédito na Cidade, mas muito comum no Japão: o Izakaya. Simplificando, trata-se de um boteco japonês, que serve vários petiscos e porções para compartilhar, acompanhando cervejas artesanais, caipirinhas e saquês.

Algumas especialidades da temakeria serão mantidas como pokes, sushis, sashimis e temakis, mas o novo menu da casa tem uma diversidade de sabores que mostra a amplitude da culinária japonesa, principalmente da cozinha quente.

Os preços das porções come-

çam em R\$ 9 como o korokke de salmão, uma espécie de croquete japonês, passando pela robata de queijo (R\$ 12), pela isca de peixe (R\$ 21) ou camarão frito (R\$ 25), guioza (R\$ 23) até o ovo trufado, que é cozido à baixa temperatura por um longo tempo, o que garante uma textura perfeita (R\$ 25). Todos são servidos com molhos.

Segundo o chef Márcio Okumura, o objetivo é servir cada vez mais pratos originalmente japoneses, valorizando a cultura oriental.

PROMOÇÕES

Para marcar o décimo aniversário, a semana toda será de comemoração no Okumura. Na compra de qualquer um

dos combos de R\$ 35, o cliente ganha uma cerveja Sumatra Beer.

Além disso, a cada duas horas os clientes poderão participar de um quiz com perguntas sobre o Okumura. Os que conseguirem acertar as respostas em menos tempo poderão escolher entre uma cerveja Sumatra Beer ou um dos chás naturais da casa, linha exclusiva, criada por Márcio Okumura, como hibisco com canela e shissô, mate com limão e capim santo. Haverá ainda sorteio de uma noite no Hotel Unique, em São Paulo.

SERVIÇO: OKUMURA IZAKAYA (RUA DA PAZ, 17, BOQUEIRÃO, SANTOS). FUNCIONAMENTO: DE TERÇA A SEXTA, DAS 18H À 01H E SÁBADO E DOMINGO, DAS 13H À 01H.

Sabor São Paulo inscreve até dia 2

DA REDAÇÃO

O Festival Sabor de São Paulo está de volta e a etapa de Santos acontecerá dia 9. Bares, restaurantes, hotéis e quituteiras da Baixada Santista têm até a próxima quarta, dia 2 para se inscrever no site www.sabordesaopaulo.com.br.

Segundo as regras, além de saborosa, a receita deverá usar ingredientes típicos da região e produzidos pela agropecuária local. Serão selecionados 10 candidatos, que no dia do festi-

val vão receber a avaliação de um júri composto de jornalistas, docentes do Senac e o chef padrinho.

O evento, idealizado pela Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo e realizado pelo Mundo Mesa com apoio educacional do Senac São Paulo, tem como objetivo redescobrir e mapear os pratos e quitutes mais emblemáticos do Estado e resgatar receitas tradicionais ou adaptações que representem a culinária local.

Com ingressos a R\$ 10, o evento é aberto ao público, que pode degustar as receitas dos competidores e participar de uma aula gratuita com o chef Paulo Shin, do Komah restaurante.

Os autores das 3 melhores sugestões entrarão para o roteiro do Guia de Turismo Gastronômico oficial da Secretaria de Turismo e farão parte, ao lado dos outros vencedores regionais, do encerramento, que acontece em novembro na cidade de São Paulo.

SERVIÇO: FESTIVAL SABOR DE SÃO PAULO INSCRIÇÕES DOS PRATOS: ATÉ 2 DE MAIO, PELO WWW.SABORDESAOPAULO.COM.BR INSCRIÇÕES PARA AULA DE PAULO SHIN: WWW.SP.SENAC.BR/SABORDESAOPAULO DATA DO EVENTO: 9 DE MAIO, NO SENAC SANTOS (AV. CONSELHEIRO NÉBIAS, 309)



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Viña Ventisquero e as novidades de 2018

Santé! Em mais uma aterrissagem em São Paulo, o enólogo chefe Felipe Tosso, apresentou as novidades da chilena Viña Ventisquero.

Felipe conduziu uma degustação de cinco rótulos premium num verdadeiro mapeamento dos pontos cardeais do vinho no Chile, expressando sua atuação nos mais variados e expressivos vales do país: Atacama ao norte, Itata ao sul, Pirque a leste, Leyda a oeste e Apalta na região central.

O taste começou com o Tara Chardonnay 2014, de vinhedos do Deserto do Atacama, no Valle Huasco. Produção de 4456 garrafas. Com 24 meses de estágio em tanques de aço inox e contato com as borras ou resíduos da vinificação, este vinho me fez supor passagem em carvalho, mas não.

Isso se dá em virtude da Chardonnay ser cultivada em terroir extremo e em pé franco, sem porta-enxerto. E também em virtude do solo ser composto de níveis de argila, calcário, cascalho e sal e do clima desértico e seco, com temperaturas que vão de 10°C até 27°C. O resultado desse vinho não clarificado e não filtrado, é turvo e puríssimo. Após engarrafado, ainda permanece em contato direto com as lias finas até a sua abertura. Concluindo-o fresco, vibrante, estruturado, mineral, inesquecível!

Continuamos a prova com o Grey Single Block Pinot Noir 2015, indo para o oeste no Valle de Leyda, com solo de argila vermelha granítica, pedregosa. O clima é bastante frio, a temperatura não ultrapassa 20°C. Na fermentação 30% das uvas entram com os cachos inteiros, o

AGENDA

Vinílico 2018

5/5 (sábado), das 15 às 19hs. Degustação de vinhos, troca e venda de vinil e pocket shows. Na Unibes Cultural. Rua Oscar Freire, 2.500 SP. R\$60,00 à venda no dia do evento ou no link: <https://goo.gl/E55LWF>.

que dá maior complexidade ao vinho. Estágio de 12 meses em barricas francesas: 15% novas, 30% de segundo uso e 55% de terceiro uso proporcionam mais personalidade a esse Pinot que harmoniza perfeitamente com carnes, queijos e massas.

Já ao sul, no Valle de Itata, uma das mais antigas regiões vinícolas do Chile, provei a novíssimo Queulat Cinsault Gran Reserva, 2016. "O vinho nasce em vinhedos escondidos na Cordilheira da Costa em um terroir agreste" afirmou Felipe Tosso. A uva Cinsault, conhecida em Itata como Cargadora, de alta produtividade por vinha, renasce sob um novo olhar, com ousadia de uma fermentação de baixa intervenção para resgatar a sua pureza.

O Queulat Cinsault ganhou um selo criado pela Ventisquero para identificar rótulos que refletem terroirs desafiadores e vinificação únicas, batizado de Vinhos Singulares. O clima na região é frio, o solo é bastante pedregoso e rude. 30% estagia por 10 meses em barricas carvalho de 300 litros e o restante em aço inox. Produção inicial de 15 mil garrafas. Aprovadíssimo!

PROVEI E INDICO

Tara Chardonnay Atacama 2014, CL

Uva: Chardonnay 100%.
Cor: amarelo com turbidez (sem filtragem).
Nariz: floral, frutas cítricas e maduras, mineral e toque amadeirado.
Boca: seco, aromas em boca, sápidos e mineral. Acidez alta equilibrada com 13° GL. Denso, poderoso e persistente. R\$ 365,00



Queulat Cinsault Gran Reserva

2016, Itata, CL
Uva: Cinsault 100%.
Cor: rubi intenso 13° GL.
Nariz: frutas vermelhas e negras silvestres, herbáceos, especiarias sutis.
Boca: seco, boa acidez, bom corpo, saboroso, elegante e longo. R\$ 84,00



Grey Single Block Pinot Noir

2015, Leyda, CL
Uva: Pinot Noir 100%.
Cor: rubi pouco intenso com violáceo (sem filtragem).
Nariz: herbáceo, frutas vermelhas e negras, mineral, especiarias.
Boca: seco, aromas em boca, toque mineral. Acidez, corpo médio e taninos integrados com 13° GL. Elegante e persistente. R\$ 138,00



Enclave Cabernet Sauvignon

2011, Pirque, CL
Uva: Cabernet Sauvignon 86%, Petit Verdot 6%, Carménère 5% e C. Franc 3%.
Cor: rubi intenso violáceo 13,8° GL.
Nariz: ameixas, cerejas, cassis, caixa de charuto, pimenta branca, especiarias.
Boca: seco, excelente acidez, encorpado, nervoso, taninos aveludados, longo e complexo. R\$ 762,00



CANTU IMPORTADORA WWW.CANTUIMPORTADORA.COM.BR

Café D'Casa tem opções do café ao happy hour

FERNANDA LOPES
EDITORA

Com um cardápio enxuto e recheado de opções leves, que vão do café da manhã ao happy hour, o D'Casa Café e Bistrô oferece um ambiente acolhedor e agradável.

Entre as opções de almoço que mais fazem sucesso estão as omeletes, bem recheadas e que vêm acompanhadas de uma caprichada salada (R\$ 24). O chef Isaac Souza também prepara quiches no lugar da omelete (R\$ 19, com salada) ou ainda crepioca (R\$ 24, com salada) ou tapioca (R\$ 15).

"Não fazemos nenhuma fritura ou grelhado até para que as pessoas comam e não fiquem com cheiro de comida. Prezamos muito por toda a experiência do cliente", diz uma das proprietárias, Daniela Zucchini Rodrigues.

Para quem preferir sanduíches no lanche ou até no almoço, destaque para o de ciabatta com salmão defumado, cream cheese e rúcula, que é uma delícia (R\$ 18) ou o croissant com muçarela de búfala, tomates e manjeriço (R\$ 27).

As massas têm assinatura do chef Zeca Santos, e os molhos são feitos na casa. Há ravioli, tortelli, nhoque e sorrentini com recheios variados (R\$ 28).

No café da manhã, há combos como o que inclui café ou suco mais ovos mexidos e torrada (R\$ 21) ou o que tem ovos mexidos, torradas ou pão de chapa (R\$ 12).

CAFÉ COLONIAL

Aos sábados, um caprichado bufê com quitutes para um café da manhã reforçado, ao estilo dos cafés coloniais do Sul.



Para o almoço, sugestões leve como a omelete com salada, acompanhada de soda italiana com frutas

"Eu sou de Blumenau, então quis trazer essa tradição da minha terra", conta uma das proprietárias, Mariella Janke Paes e Alcântara.

SOBREMESAS

Vale passar no café só para provar as sobremesas feitas pela confeitaria Andreia Gonçalves, como o bolo Red Velvet (R\$ 12 a fatia), que tem um toque de amêndoas, o brownie com sorvete ou ainda os bolos de vovó, também na versão integral (R\$ 7 a R\$ 9).

Para beliscar, no happy hour, por exemplo, brusqueta de tomate (R\$ 24, com 4), burrata com pesto e tomates (R\$ 32) ou ainda miniquibes com creme azedo (R\$ 28, com 6). Para acompanhar, sodas italianas refrescantes (R\$ 9) ou cafés especiais, além de cervejas e vinhos.

SERVIÇO: CAFÉ D' CASA (AV. WASHINGTON LUIZ, 471, BOQUEIRÃO, SANTOS). FUNCIONAMENTO: DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 10H ÀS 20H E AOS SÁBADOS, DAS 9H ÀS 19H.