

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Páscoa + vinho + chocolate

Santé! Hoje é Páscoa, festa cristã que simboliza renovação e esperança. É também a alegria das crianças e dos chocólatras. Aliás, o chocolate pode ser um grande aliado para a nossa saúde. Os seus polifenóis ajudam a liberar o hormônio serotonina, o que resulta em maior bem-estar.

E nada melhor do que o casamento do chocolate com o vinho, uma vez que este contém componentes antioxidantes, ativos que auxiliam na prevenção de diversas doenças. Tanto o vinho quanto o chocolate com 70% de cacau ou mais são ricos em flavonoides e taninos, que exercem efeitos positivos na saúde cardiovascular, incluindo a circulação de sangue no cérebro. Isso amplia a capacidade de raciocínio, ajuda a diminuir o colesterol ruim e a regular a pressão arterial.

O chocolate tem sabor intenso, textura macia e aveludada, e o mercado oferece diversas opções (puro 100% cacau, amargos com 60% ou 70% de cacau, meio-amargos com 40%, ao leite, com amêndoas, macadâmias, avelãs, frutas secas, frutas nativas brasileiras, frutas vermelhas, com recheios etc.), e o vinho deve ser escolhido de acordo com o sabor - do doce ao amargo.

Regra geral: os vinhos fortificados doces são os mais recomendados para harmonização, por sua doçura e alto teor alcoólico. Para o chocolate ao leite, sugiro um vinho do Porto Ruby ou Porto Tawny simples, pois são menos intensos. Para os que têm recheios variados de frutas e para o chocolate branco, proponho um Porto Branco ou um vinho doce botrytizado tipo Sauternes e Tokay. Essa harmonização tam-



ADOBE STOCK

“Os rótulos fortificados doces são mais indicados para harmonizar com chocolate”



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE

bém pode ser feita com Moscatel de Setúbal, o italiano Vin Santo, o espanhol Jerez da uva Pedro Ximénez e o vinho Madeira da uva malvasia ou malmsey. Espumantes doces da uva moscatel são ótima opção para os chocolates brancos.

Já para o chocolate meio-amargo com mais percentual de cacau, e ainda os que tenham crocância com frutas secas ou amêndoas, cai bem um Porto Vintage, LBV ou Tawny 10, 20, 30 anos. Saindo dos vinhos do Porto, você tem opção do fortificado Banyuls, do Sul da França, da uva grenache, que casa muito bem. Esses são vinhos mais intensos, estruturados, harmônicos e longevos. Os rótulos secos podem combinar perfeitamente com chocolates que tenham acima de 60% de cacau na sua composição. Por serem mais amargos do que os anteriores, aceitam muito bem os tintos secos encorpados, com acidez e taninos firmes e boa persistência. Indico os das uvas shiraz ou syrah, malbec e cabernet sauvignon, não descartando, obviamente, os já citados Portos Vintage ou Tawnys.

Sirva o vinho entre 6°C e 14°C - quanto mais leve ele for, mais gelado deve estar. E não abuse na dose, indico uma taça de 50 ml, uma vez que rótulos fortificados são bastante alcoólicos.

Que tenhamos todos um Domingo de Páscoa recheado de doçura, paz e harmonia! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR
INSTAGRAM @CLAUDIAENOAMIGOS

NOVIDADE

POR FERNANDA LOPES EDITORA



ALEXSANDER FERRAZ

Além da versão clássica de goiabada, o bolo de rolo está disponível em vários outros sabores, como limão e café

Saboreie o autêntico bolo de rolo

O açúcar e o afeto reuniram as pernambucanas Maria Carina Pereira Amorim do Nascimento e Nicelle de Almeida Sousa Irineu. Distantes quase 3 mil quilômetros do local de suas origens, elas se conheceram quando se mudaram para Santos e o que as uniu foi o bolo de rolo, um exemplo superlativo da fantástica doçaria do Nordeste. Elas criaram a Afetiva Bolo de Rolo, que prepara o doce com toda a sua autenticidade.

Já dizia o sociólogo Gilberto Freyre que “sem açúcar

car não se entende o homem do Nordeste” e foi por meio dele que as agora amigas e sócias Nicelle e Carina trouxeram um pedaço de Pernambuco para cá. “O bolo de rolo, para a gente, é ponto de afeto, de encontro com nossas raízes, é lembrança da infância, de nossas mães, tias, avós”, conta Nicelle, que nasceu em Vitória de Santo Antão, cidade vizinha à de Carina, Passira.

Declarado patrimônio cultural de Pernambuco, o bolo de rolo é uma versão

do rocambole português colchão de noiva. Porém, no lugar da pasta de amêndoas, a goiabada cremosa é a protagonista. Mesmo tendo a sua origem ligada à colonização portuguesa, tem personalidade própria, pois para ser bolo de rolo autêntico precisa ter a massa bem fininha, o que dificulta muito o preparo e o diferencia de qualquer outro rocambole.

No cardápio da Afetiva Bolo de Rolo, os recheios ganharam novos sabores, inclusive de café, que tem identifica-

ção com a identidade san-tista. “O carro-chefe é o de goiabada cremosa, mas fazem sucesso os de doce de leite, churros, limão e café”, diz Nicelle.

Os preços do quilo variam de R\$ 55 (goiabada) até R\$ 85 (prestígio ou chocolate). É preciso encomendar com dois dias de antecedência e há serviço de entrega. Outras informações e encomendas pelo WhatsApp (13) 98148-1642 (Carina) ou, então, (13) 98159-1291 (Nicelle).

TOP OF MIND
A TRIBUNA
2019

Conjunto infantil ECO HOUSE
• Feito em fibra de bambu
• 5 peças + leão de pelúcia

R\$ 99,90 ou
10x R\$ **9,90**

Conjunto de facas Bobssen Set
• 6 peças + caixa de presente

R\$ 199,90 ou
10x R\$ **19,90** cada

Porta pão em bambu
• 38 x 23 cm

R\$ 139,90 ou
10x R\$ **13,90**

Garrafa térmica em inox
• 1500 ml
• Revestida em rattan sintético de alta qualidade

R\$ 199,90 ou
10x R\$ **19,90** cada

WOLFF
SINCE 1894
Faqueiro Pisa WOLFF
• 30 peças
• Aço inox

R\$ 299,90 ou
10x R\$ **29,90**

Rechaud para queijo WOLFF
• 1 Panela (cerâmica): 15 x 15 x 2,5cm
• 1 Suporte (alumínio): 16 x 16 x 9,5cm
• 1 Disco (alumínio): 15 x 15 x 0,1cm
• 1 Faca (aço inox): 20 x 2,6 x 1,2cm

WOLFF
SINCE 1894
R\$ 99,90 ou
10x R\$ **9,90**

13 **99162.0719**
www.dgpresentes.com.br

ENTREGA GRÁTIS EM SANTOS*

Mal. Deodoro, 98
3284.4244

Azevedo Sodré, 03
3221.8749

@lojasdesigngallery

*Para compras acima de R\$ 200,00.
Consulte disponibilidade para outras cidades.