

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO



O pão do Brasil

Na língua indígena, *tapi* quer dizer pão e *oca*, casa. O significado da palavra tapioca traduz o que ela representa na mesa de muitos brasileiros

Tapioca. Essa iguaria típica é mais tradicional nas regiões Norte e Nordeste, mas seu consumo aumentou muito no Sudeste e já faz parte de menus tanto de restaurantes badalados quanto de barraquinhos de rua e da nossa casa. Para facilitar, a indústria lançou diversas marcas com a goma da tapioca pronta para o preparo. Essa iguaria também tem brilhado nas mesas de consumidores que decidiram tirar o glúten da dieta, substituindo o pãozinho de todo dia. “Subproduto da mandioca, ela é um dos alimentos mais versáteis que existem, além de muito nutritiva”, explica a nutricionista Tatiana Branco. Ela lembra que se trata de um alimento de alto valor energético, rico em amido.

“Contém fibras e alguns minerais como potássio, cálcio, fósforo, sódio e ferro”, complementa.

CALORIAS

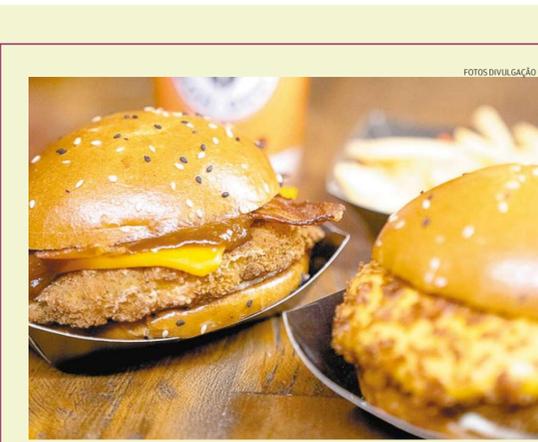
Cem gramas de tapioca seca têm 341 calorias, 0,02g de gorduras totais e zero colesterol. Caso adicionemos queijo e coco ralado, os mesmos 100g passam a ter 430,5 calorias, 18,9g de gorduras totais e 11 mg de colesterol.

“Se a compararmos ao pão francês, 100g de pão têm 300 calorias, 3g de gorduras totais e quantidades não estabelecidas de colesterol. Porém, o pão francês é pobre em fibras e vitaminas (como A, C e do complexo B), e possui elevado teor de sódio: 648 mg em 100g de pão”.

Tapioca de queijo coalho e goiabada

Ingredientes
1 base para tapioca; 3 colheres de sopa de queijo coalho ralado; 2 colheres de sopa de goiabada cremosa.

Preparo
Coloque a base da tapioca na frigideira quente e espalhe o recheio, preenchendo metade dela. Feche, formando uma meia-lua. Tampe a frigideira, abaixe o fogo e deixe 1 minuto só para o queijo derreter.



Frango no cardápio

A Bom Beef Burgers incluiu dois sanduíches de frango no cardápio da casa. As novidades são o Chicken Cheddar e Bacon (burger de frango empanado de 160g, cheddar, maionese artesanal e farofa de bacon em pão artesanal, R\$ 42,90) e o Chicken Fire (burger de frango empanado de 160g, cheddar queijudo, maionese, B.B.Q. levemente apimentado e fatias de bacon crocantes em pão artesanal bem fofinho, R\$ 40,90). Os lanches fazem parte do menu fixo da Bom Beef Burgers e estão à venda em todas as unidades, no delivery e no salão. Todos os sanduíches podem ser pedidos individualmente ou num combo, com batata palito ou chips e refrigerante. Em Santos, fica na Avenida Dr. Pedro Lessa, 2.533, Embaré.



Menu argentino

Depois do sucesso do Menu Texas, o Terminal BBQ Steak House, churrascaria especializada em cortes nobres, lança o Menu Argentino. Todas as terças e quintas-feiras, durante o jantar, a casa oferece um cardápio com entrada, prato principal e sobremesa por um valor promocional de R\$ 69. São duas opções de entrada: tradicional empanada de cebola caramelizada com queijo ou minichoripan com salsa criolla. Como prato principal, o cliente pode escolher entre bife de chorizo de angus e milanesa de cerdo. Para sobremesa, panqueca de doce de leite ou sorvete com alfajor. Além do menu promocional às terças e quintas, todos os dias tem double chope na primeira hora de funcionamento da casa. Outro sucesso do Terminal BBQ Steak House é a Quarta da Costela, festival com mais de 20 itens por um preço único (R\$ 89 por pessoa). E na sexta, tem double drinque até as 21h. Fica na Rua Goiás, 116, Boqueirão, em Santos.

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Trabalho escravo, um escândalo no vinho brasileiro

Santé! Uma decepção na indústria do vinho no Brasil: a notícia da existência de trabalho análogo à escravidão, envolvendo mais de 200 pessoas e grandes nomes da vitivinicultura da Serra Gaúcha, no Rio Grande do Sul.

Em Bento Gonçalves, as vinícolas Salton, Aurora e Cooperativa Garibaldi, e talvez outras ainda investigadas, terceirizaram o trabalho de colheita e entrega de suas uvas. Ocorre que a empresa Oliveira & Santana, atualmente chamada Fênix, responsável por esse serviço, foi denunciada em situação de flagrante por um dos trabalhadores, que conseguiu escapar do alojamento ou prisão.

Comida estragada, péssimas condições de higiene, jornada abusiva de trabalho, espancamentos, choques elétricos, spray de pimenta e sabe-se lá mais quanta crueldade, em pleno século 21. Eu me senti péssima, decepcionada e ultrajada com tal notícia, uma vez que sou fã do vinho brasileiro e divulgo todos os rótulos que aprecio, todos muito bons.

Entretanto, que tristeza! Claro, sem generalizar, afinal não são todas as vinícolas que terceirizam, ou que são adeptas desse tipo de contrato de trabalho. Eu já visitei as vinícolas envolvidas no caso inúmeras vezes, inclusive em press trips, ou seja, viagens para visitas exclusivas de profissionais da mídia. Evidentemente, quando nós, do setor jornalístico, somos recebidos nas vinícolas, tudo é especial. O que vemos – e em detalhes – é um primor; senão, quase um primor.

As envolvidas se inocentam e alegam não ter conhecimento dos fatos. OI? Como é possível não saber do que ocorre na linha de frente, num dos momentos mais importantes do processo de vinificação, que é a própria colheita da uva? Como não existe uma fiscalização da colheita e da entrega das uvas, ato tão importante? Não é possível!

A mídia divulgou que o proprietário da Fênix foi preso e liberado a pagar fiança. Os trabalhadores voltaram para os seus estados, sem a devida remuneração. Quem vai ser responsabilizar? Quem vai ser punido?

O marketing, sem dúvida, pode trazer bons resultados. Quando acessadas em sites e/ou visitadas, as vinícolas destacam seu trabalho sustentável e social relativos ao meio ambiente e às comunidades, uma maravilha! Será que teremos que checar todos esses detalhes para termos certeza da responsabilidade desses produtores? Nosso papel como consumidores é saber separar o joio do trigo? Penso que sim! Não podemos nos calar diante do que é malfeito.

Espero que se faça justiça. É muito importante que todos os fatos aqui narrados sejam devida e legalmente analisados e todos os envolvidos, punidos. E que os trabalhadores sejam ressarcidos. É sabido que o trabalho análogo à escravidão, inclusive o infantil, nos cerca, mundialmente, em ilimitados setores, só que como repudiado? Temos que estar atentos e não consumir tais produtos.

Eu acredito no ser humano, eu acredito nos pequenos produtores, mas acredito também na indústria, que fomenta a economia. Fiquemos de olho! Não podemos admitir tal retrocesso, em qualquer âmbito de trabalho ou mercado.

Fica aqui meu desabafo. Até a próxima taça, com boas notícias do mundo do vinho!

MOMENTO DIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENAMIGOS

“Não podemos admitir tal retrocesso, em qualquer mercado”

CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE

Sanduíches com assinatura

Com cardápio assinado por Manoel Gaia (leia-se Bodegaia), a recém-aberta Gancho Burger conjuga a tradição de um clássico hambúrguer bem feito com sanduíches que navegam muito além, pois imprimem uma qualidade artesanal no menu inteiro. A começar, todos os embutidos são feitos na casa. O pastrami, que recheia o sanduíche mais pedido, passa por um processo de maturação de 18 dias sobre um selecionado corte de cupim. “Demorei para encontrar o melhor corte para dar a textura e a suculência que queria”, conta Gaia. Fatias desse pastrami artesanal são dispostas em um pão ciabatta com picles, mostarda e queijo derretido e formam o sanduíche Navegador (R\$ 46). Outro sucesso é o pulled pork, cujo sanduíche foi batizado de Homem de Armas no cardápio, que traz nomes inspirados no Porto. Ele tem 150g de porco defumado e

desfiado com um molho barbecue suculento e saboroso. Vem com a clássica salada cremosa de repolho coleslaw e picles (R\$ 39).

Os hambúrgueres vão desde o Marujo (smash com queijo e maionese artesanal, R\$ 25) até o Tripulante, com 300g de carne (triplo smash, queijo e coleslaw, R\$ 50). Outros destaques são os hot dogs com salsicha, claro, produzida na casa. Pode ser o simples, com maionese, catchup e mostarda (R\$ 21) ou o com cheddar e picles (R\$ 27). Para acompanhar, a dica é a batata portuguesa, aquela redondinha e crocante, também feita no local e servida com várias coberturas.

Instalada no Centro de Santos, a hamburgueria abre no almoço. “À noite, funcionamos somente com delivery, de quarta a domingo”, explica o proprietário Leonardo Del Corra Rodrigues Alves.

SERVÍÇO: GANCHO BURGER LA NOVA (RUA RIBUCCENTOUR, 105, VILA NOVA, SANTOS). WHATSAPP (13) 99694-9343.



Pastrami, pulled pork e hambúrguer são feitos artesanalmente no local

Filet à Amélia
Filet à milanesa com molho funghi, gratinado com queijo gruyere. Acompanha fritas e arroz.

Filet à Manuela
Filet à milanesa mergulhado no molho de tomate com creme de leite, gorgonzola derretido. Vai ao forno coberto por muçarela e gorgonzola. Acompanha fritas e arroz.

Qual o seu favorito?

Siga o Babbo · Av. Ana Costa, 404 · Gonzaga · Santos · Delivery: 3302.0951 · 3284.5999 ou pelo QRCode