

Molhos e geleias para agregar valor à cozinha

Casa do Vinho traz linha da marca italiana Cascina San Cassiano para BH

FOTOS PAULO CUNHA / OUTRA VISÃO

Da Redação

Está afim de preparar aquele jantar italiano, com boa comida e ótimos vinhos, mas não sabe onde encontrar temperos e molhos que dão aquele toque especial aos pratos? A Casa do Vinho – Família Martini trouxe para Belo Horizonte, com exclusividade no Brasil, 21 produtos gourmets da tradicional marca italiana Cascina San Cassiano.

A marca é uma das mais respeitadas grifes de alimentos da Itália. De todos seus produtos são feitos com matéria-prima 100% italiana. A marca produz geleias, mostardas, conservas, compostas, molhos e frutas em calda. A empresa, localizada em Alba, considerada “cidade da trufa branca”, está no Piemonte, região também muito conhecida pela produção de grandes vinhos, como Barolos e Barbarescos.

O proprietário da Casa do Vinho, Armando Martini, esteve em Alba. “As geleias de mostarda de pera e de mostarda de uva, por exemplo, são comuns na Itália e pouco conhecidas por aqui”, explica.

Os preços dos produtos vão de R\$ 10,50 a R\$ 320. ●

Casa do Vinho – Av. Bias Fortes 1543, Barro Preto, fone: (31) 3337-7177; ou Av. Bandeirantes 504, Mangabeiras, fone: (31) 3286-7891. Site: www.casadovinho.com.br.



SABOR - As geleias, compotas e molhos da Cascina San Cassiano são todos produzidos em Alba, com ingredientes 100% italianos



RAROS – Armando Martini esteve na fazenda da empresa, onde são feitos os produtos, e trouxe itens pouco conhecidos no Brasil, como a geleia de mostarda de pera

PAPO DE VINHO

Paulo Leonardo

Editor

pleonardo@hojeemdia.com.br

Vinho combina com romance – mas é bom tomar alguns cuidados

ANDRESR / CREATIVE COMMONS



Desde os tempos mais primórdios, o vinho é usado para criar o clima de romance entre duas pessoas. Não é sua única “atribuição”, mas certamente é um dos mais difundidos e praticados.

À medida que a produção de vinhos foi aumentando em quantidade e em qualidade, foi ficando também mais difícil encontrar a bebida ideal para agradar sua companhia. Afinal, do que ele ou ela gostam? Qual tipo de vinho prefere? Ou será que nem gosta de vinho?

Algumas pessoas, para surpreender suas amadas e amados, escolhem o que consideram ser um excelente vinho, mas a maioria faz a escolha errada, e se você não entende nada de vinho, a primeira coisa a fazer é pensar sobre o que seu par gosta de beber.

Se gosta de bebidas doces, então você deve comprar um vinho mais doce, mas se prefere bebidas mais secas (vodca por exemplo), então você deve escolher um vinho mais seco e encorpado.

Portanto, a não ser que você já tenha uma ideia do que a garota ou rapaz gosta, melhor ser direto e perguntar antes de pedir ao garçom o rótulo mais caro da casa. O ideal é escolher algo de que ambos vão gostar, e que caiba no seu orçamento.

Escolher vinhos muito baratos podem dar dor de cabeça aos dois no dia seguinte. Por outro lado, vinhos muito caros podem lhe dar dor de cabeça – e de bolso – ali, na hora.

Gosta de impressionar e a pessoa gosta de bons vinho? Aí, caro leitor ou leitora, é melhor tirar a mão do bolso e gastar um pouco mais. Mas se a figura em questão for do tipo mais desencanado, então peça um vinho médio, um bom chileno, um bom argentino, ou um francês ou italiano médio – que costumam ser muito bons e fazem boa figura.

E não podemos nos esquecer dos espumantes! A bebida da celebração. Sempre que o momento pede algum tipo de comemoração, é hora de abrir um espumante. A nossa sorte, aqui no Brasil, é que temos bons produtos nessa seara. E as cavas espanholas e proseccos italianos costumam ter bons preços. Espumantes franceses (crémant) também não são inacessíveis e são deliciosos. E champagne, de Champagne mesmo, os originais, são bem mais caros. Mas se o orçamento permitir, se jogue.

O calor ajuda para se definir pelos espumantes, mas logo começa o outono, as temperaturas vão cair consideravelmente (nem tanto aqui em BH, mas bastante em outros lugares mais ao sul), e aí já é hora de se pensar nos tintos mais encorpados.

As mulheres costumam se dar bem com vinhos como os Bourgogne e os Merlot. Malbec também é boa opção. A não ser que a companhia seja enófila, não se arrisque com um forte Syrah.

No mais, simplesmente curta o clima de romance e, claro, os aromas e sabores da melhor bebida.

CHOPE

De olho no público feminino

Em comemoração ao Dia Internacional da Mulher, o Restaurante e Choperia Pinguim preparou uma promoção especial para o público feminino. Entre março e abril, as mulheres poderão saborear a rodada dupla do chope mais famoso do Brasil de domingo à quarta-feira, entre 18h e 21h.

As mulheres poderão se refrescar com todos os oito tipos diferentes do chope Pinguim: Claro, Escuro, Direto (creme do chope Claro), Fantástico (creme do chope Claro com creme do chope Escuro), Ferrugem (chope Claro com gotas do chope Escuro), Pingado (chope Claro com chope Escuro), Sexual (creme do chope Escuro) e Shortinho (três dedos do chope Claro com creme do chope Claro). O valor de cada tulipa é R\$ 6,90.

E para acompanhar a bebida, o restaurante conta ainda com um cardápio com 120 opções de porções, grelhados, pizzas, sanduíches, entradas, tábuas e pratos à la carte. Serviço de van

Vale ressaltar que aquelas preocupadas com a Lei Seca

contam com um serviço de van gratuito que busca e retorna, em um raio de cinco quilômetros, grupos entre oito e 15 pessoas. George reforça que é preciso definir o mesmo local para o embarque e desembarque. O limite para o embarque é 20h e o de retorno 1h da madrugada.

As reservas podem ser feitas com duas horas de antecedência e depende da disponibilidade da van. O Pinguim fica na rua Grão Mogol, 157, Carmo Sion. ●

ÉLCIO PARAÍSO / DIVULGAÇÃO

