

VOCE
GASTRÔ

O IMPARCIAL

São Luís, domingo,
4 de dezembro de 2016

Com cuxá

Chef Wagner Velasco mostra cinco
receitas exclusivas com cuxá,
delícia que justifica a notoriedade

Tartar de
camarão
com cuxá

ROTEIRO

Confira pratos
tradicionais na cidade
e que todo maranhense
deve provar

APOSTA

Hambúrguer
gourmet para atrair
clientes e alavancar
os negócios

ÍNDICE



3

4

5



SABOR MARCANTE

Veja receitas de cuxá bem diferentes do que você conhece

6

CASA DE SABORES

8

TEMPERO EXÓTICO



9

A MODA É HAMBÚRGUER

Cheio de sabor, o hambúrguer gourmet tem atraído clientes e se tornado negócio viável em São Luís

PROVAMOS



Casa de cafés em São Luís oferece variações da bebida e generosos acompanhamentos

12 GASTRÔ ILHA

13 ACESSÍVEIS E DE QUALIDADE



Veja lista de bons vinhos à venda nos supermercados



DESGUSTE

Confira o roteiro de seis tradicionais pratos da cidade

15/16

E X P E D I E N T E



Diretor-Presidente
Pedro Freire
pedrofreire@oimparcial.com.br

Diretor de Redação
Raimundo Borges
borges@pacotilha.com.br

Superint. de Tecnologia
Celio Sergio
celiosergio@oimparcial.com.br

Editora
Lisiane Martins
lisianemartins@gmail.com

Diagramação
Hellen Gomes
hellenc2012@hotmail.com

Confira cinco
receitas com o
tradicional
cuxá que vão
surpreender
você

Cuxá: Além do arroz



Lisiane Martins

O cuxá é uma espécie de patrimônio da culinária maranhense, consumido principalmente em São Luís. A vinagreira é o ingrediente fundamental da receita que pode variar, mas leva basicamente camarão, pimenta de cheiro, farinha seca e gergelim.

A mistura é muito apreciada com arroz, o famoso Arroz de Cuxá. Mas, além desse prato tradicional, a vinagreira pode ser mais versátil do que se possa imaginar.

Desafiamos o **chef Wagner Velasco** para criar, com exclusividade, cinco receitas para o Você Gastrô, onde o ingrediente principal é o cuxá. São sugestões para agradar ainda mais quem ama o molho típico maranhense. ▶

Tratamento especial

Por ter um sabor forte, a vinagreira requer um tratamento especial de quem pretende utilizá-lo na gastronomia, como acrescenta o chef Wagner Velasco.

“É uma iguaria complicada de manusear por causa da acidez da folha. É importante usar técnicas para fazer esses pratos com cuxá, porque, senão, ou o gosto vai puxar muito para a vinagreira ou vai ficar sem sabor”.

Wagner é paraense e está acostumado a trabalhar com comidas típicas e acrescentar um toque especial contemporâneo aos pratos, transformando o tradicional em algo novo, com adaptações das cozinhas italiana e francesa, nas quais é especialista.





1



Arancini de cuxá

Da culinária italiana, o arancini é uma espécie de bolinho empanado, feito com arroz de risoto, uma iguaria que pode levar recheios diversos. A receita elaborada pelo chef Wagner combinou na massa o arroz de risoto, cuxá e camarão triturado. Para combinar com a vinagreira, o camarão seco foi usado como recheio.

A releitura diferente e saborosa vem acompanhada de geleia de pimenta, uma combinação cheia de harmonia. Na decoração, uma folha de vinagreira frita e crocante dá um charme no prato ideal para entrada.

2



Camarão com espuma de vinagreira e Canelé de cuxá

Uma boa pedida como prato principal, nesta receita o cuxá vira um purê temperado, no formato Canelé. A folha deve ser bem cozida, para que o sabor fique suave, camarões salteados e espuma cítrica de vinagreira concluem a composição, que não precisa de nenhum outro acompanhamento.

3



Tartar de camarão com cuxá

Clássico da cozinha francesa, o tartar é leve e ideal para servir como entrada. A receita adaptada leva camarão cortado em finos pedaços envoltos com cuxá, gergelim, manga rosa, entre outros ingredientes. O prato é uma verdadeira explosão de sabores e pode ser apreciado sem medo.

4



Risoto de cuxá

Sempre em alta na gastronomia, o risoto é quase um sucesso unânime. É daqueles pratos bem servidos e ricos em sabor. Velasco abusou da criatividade e fez uma combinação pra lá de ousada e saborosa.

A receita é uma forma mais elaborada do arroz de cuxá, com arroz italiano tipo carnoroli, com queijo parmesão e pequenos camarões, tudo em perfeita sintonia para que nenhum ingrediente se sobressaia na composição.

5

Sushi de cuxá

Já pensou comer um sushi de cuxá? No caso desse prato, o recheio é enrolado na folha de cuxá cozida levemente, ao invés da tradicional alga. O camarão desalgado mais uma vez foi o coadjuvante do prato, compondo o recheio junto com o molho da vinagreira. Mais é permitido variar no recheio, com uso de peixes como salmão ou agulhão.



Casa de SABORES

Lisiane Martins

Para muitos, a comida boa de verdade tem que ter o sabor caseiro e simplicidade. Buscando essa combinação, maranhenses e turistas optam por fazer uma refeição na tradicional e atrativa **Casa das Tulhas ou Mercado da Praia Grande**, no Centro Histórico de São Luís.

O médico veterinário Macony Matos, por exemplo, sempre que pode, visita o local. Além de apreciar a atmosfera do mercado, tem a gastronomia como um dos principais atrativos.

“Normalmente durante a semana, quando tenho atividades aqui no Centro, eu procuro uma comida mais caseira e a Casa das Tulhas tem esse alimento mais fácil, caseiro, sem aquele gosto industrializado. O ambiente também é aconchegante e tranquilo, atraindo a gente pra cá, junto com a variedade de sabores”, acrescenta.

A secretária Auriceia Bastos não visita com frequência

o mercado, mas quando vai não deixa de experimentar algo. “A comida caseira em si é muito gostosa e, quando venho a passei, gosto de provar um pouco do que é oferecido”. Há seis anos trabalhando em um dos pontos turísticos mais visitados da cidade, a cozinheira Lurdine Matos tem prazer em fazer um cardápio com carnes, frango, peixes e camarão no Esquina do Reggae, tudo com jeitinho modesto do maranhense, mas com um tempero que fica na memória. As refeições têm na maioria das vezes o mesmo acompanhamento, e os valores variam de acordo com a proteína escolhida.

“Eu gosto muito de trabalhar com o público e deu certo e estou aqui até hoje. Sempre procuro variar os pratos, já que não temos um cardápio fixo. Tem gente que vem comer aqui todos os dias, os turistas até anotam o meu nome e do quiosque para recomendar”, conta Lurdine. ▶

Um dos pontos turísticos mais visitados de São Luís, o Mercado das Tulhas oferece variedade e tradição nos sabores

FOTOS: PAULO MALHEIROS



Médico veterinário Macony Matos e secretária Auriceia Bastos

“O ambiente também é aconchegante e tranquilo, atraindo a gente pra cá, junto com a variedade de sabores

“Eu gosto muito de trabalhar com o público e deu certo e estou aqui até hoje

Lurdine Matos, cozinheira

KARLOS GEROMY/OIMP/D A PRESS



Da terra

Ao fazer um breve passeio pela construção que data do século XIX, que devido ao formato quadrilátero se tornou um ótimo local para a implantação da feira, é possível ver um leque de produtos típicos, oriundos de diversas cidades do interior do Maranhão.

Alguns dos vários tipos de farinhas que estão entre as opções mais procuradas vêm de cidades como Pinheiro. Boa parte do apreciado **camarão seco** é comprada de fornecedores de Tutoia e Turiáçu e revendida no mercado. As cachaças com sabor forte têm origens diferentes como Santo Antônio dos Lopes, Santa Quitéria e Barreirinhas. Sem deixar de falar do doce de espécie de Alcântara, entre vários outros produtos que são oferecidos e só de olhar já dão água na boca.



O mineiro Franklin Neto, já na primeira visita a São Luís, não pôde deixar de ir à feira do Centro Histórico e garantir alguns itens. “É bastante interessante porque a diversidade aqui é muito grande. Estou levando uns produtos que são originais que a gente encontra lá, mas o diferencial é comprar na fonte, no local de origem, como a farinha de tapioca para bolo e a **farinha para comer com açaí**”, pontua.

Valter Cantanhede, sempre que pode, almoça no tradicional mercado e ainda compra algumas iguarias disponíveis para apreciar em casa. “Sempre que posso, gosto de visitar e comer por aqui, pois é uma comida tradicional e muito gostosa. E antes de sair ainda compro algo e levo para casa, por exemplo, estou comprando as **castanhas de caju**”.



Um passeio gastronômico cheio de descobertas para os estrepantes e imersão na **CULTURA ÚNICA DO MARANHÃO**



As cachaças com sabor forte têm origens diferentes como Santo Antônio dos Lopes, Santa Quitéria e Barreirinhas

TEMPERO *exótico*

Aprender a fazer novos pratos se torna um prazer para quem adora estar na cozinha. A distração pode ser um hobby, onde a melhor parte da experiência na cozinha é fazer com que a família ou os convidados sintam um prazer ainda maior em comer e experimentar novos sabores.

Na dica de hoje do “Faça você mesmo”, a receita é fácil e surpreendente.

Esqueça a receita do frango tradicional e aposte em temperos que podem dar um toque todo especial ao prato

Frango doce e picante



Ingredientes

- 2 colheres (chá) de cominho em pó
- 1/2 colher (chá) de canela em pó
- 4 coxas e sobrecoxas com pele
- 1 cebola média cortada em pedaços irregulares
- 3 dentes de alho picados
- 50g de gengibre picado em rodelas
- 1 lata de tomates sem pele
- 1/2 xícara (chá) de uva-passa
- 1/2 maço de cheiro-verde bem picado
- Azeite de oliva a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto

Modo de preparo

- Tempere o frango com cominho, canela, sal e pimenta.
- Esquente uma frigideira com o azeite e coloque o frango com a pele para baixo e deixe dourar.
- Retire o frango e reserve.
- Coloque as cebolas, o alho e o gengibre e deixe dourar.
- Acrescente as sobrecoxas, as uvas-passas e o tomate sem pele, espremendo-o com as mãos antes de colocar na frigideira.
- Abafe e deixe em fogo baixo por 30 minutos, o frango ficará macio e desmanchando.
- Acerte o tempero e sirva bem quente.

MANIA DE *hambúrguer*

Cheio de sabor, o hambúrguer gourmet tem atraído clientes e se tornado negócio viável em São Luís

Lisiane Martins

Nos últimos três anos, o hambúrguer gourmet se tornou moda no mercado gastronômico. Em São Luís, o número de casas especializadas no prato aumentou e estão espalhadas por vários pontos, com opções que chamam a atenção pela mistura de ingredientes e tentadores sabores. As variações de preços de uma hambúrgueria para outra são mínimas, mas vale sempre a pena pesquisar por aquela que tem qualidade e valor justo.

Da criança ao idoso, muitos apreciam um bom hambúrguer, principalmente aqueles que fogem do tradicional e ousam com a combinação de ingredientes diferentes e molhos cuidadosamente elaborados.

Apostar no segmento tem sido uma opção viável para quem quer investir. ►

FOTOS: KARLOS GEROMY / O IMP/DAPRESS



Hambúrguer com 300g de blend de carnes, queijo cheddar, salada, bacon, molho de manjeriço no pão de brioche
R\$34,00



O chef Júnior Belém entre os empresários do Lords, Helder e Karolliny Rios



Jack's burguidô é feito com blend de picanha e bacon, molho jack n'coke, maionese com limão siciliano e cebola caramelizada.
R\$ 25,80

Buscando a novidade

De olho nesse mercado, o empresário Helder Rios inaugurou há quatro meses a Lords Burger & Beer, que traz uma proposta diferente das demais, com um cardápio que, além de artesanal, traz opções que permitem fugir da receita tradicional. Ele acredita que não é apenas uma tendência, mas um negócio viável que ainda não atende à demanda de São Luís. “O público está cada vez mais exigente e quer comer algo melhor e de qualidade, mesmo que seja um lanche e, no nosso caso, o hambúrguer é uma refeição completa. Esse mercado tende a crescer cada vez mais. A aceitação em relação ao Lords tem sido muito boa nesses meses iniciais”.

Antes de abrir a casa, Helder fez questão de contratar um chef e consultor para elaboração do cardápio ideal e com diferencial para atrair a clientela. “Todo mundo sabe que foi um ‘boom’, mas intenção quando se monta um negócio é que ele tenha uma vida longa e traga frutos”, enfatiza o chef e consultor Júnior Belém.

Diferente dos tradicionais, a base do hambúrguer gourmet tem como característica principal a forma caseira de fazer a carne. A maioria tem um blend com carnes frescas e de qualidade. Para se sobressair em meio às demais hamburguerias, o Lords permite que o cliente escolha os ingredientes que vão ao prato.

“A gente montou um cardápio todo artesanal, onde nós preparamos tudo, colocamos o percentual de carne, gordura e condimentos. O cliente escolhe o que quer no prato, temos de salmão, de frango e de carne e três tipos de pães. Os molhos variam entre mostarda e mel, gorgonzola com pera caramelizada, parmesão e tomate picante. Os hambúrgueres são montados na pedra de ardósia cinza, com batatas ou chips de macaxeira e um brownie de sobremesa”, explica Belém.



O chefe proprietário da Cozinha Guidô, Felipe Marques

Adaptando cardápio

Assim como as casas especializadas, alguns restaurantes também têm incluído mais esse item no cardápio, para agradar e inovar. Na Cozinha Guidô, restaurante contemporâneo com quase dois anos em funcionamento, o menu está sempre surpreendendo e eles estão lá, chamando a atenção.

“Além do nosso buffet de saladas do almoço executivo, em que todos os dias podemos ousar e criar coisas novas, eu sempre fui um estudante inquieto. O primeiro evento de Burger Gourmet do Guidô se deu

nos dias 15 e 16 de dezembro do ano passado. Com apenas dois tipos de sanduíches, fizemos uma produção pequena de 85 discos e, pra nossa surpresa, todos acabaram com três horas de casa aberta. O sucesso foi tão grande que dobramos a conta para o segundo dia e em janeiro fizemos o mês inteiro. Onde eu lancei mais quatro burgers”, acrescenta o chef e proprietário da casa, Felipe Marques. A aceitação foi tão boa que o número de sugestões atualmente foi ampliado para dez, e quem adora o sanduíche pode fazer a escolha em meio à diversidade de receitas que surpreendem até os arredios à modernidades na cozinha.

“O Guidô acompanha a gastronomia dos grandes centros onde os hábitos de comidas artesanais e novas leituras de pratos tradicionais estão em evidência. Até o ano passado, o número de hamburguerias em São Luís ainda era menor, mas, graças a Deus, teve gente que se interessou, buscou como fazer, a origem, o respeito às técnicas e criatividade e foram pioneiros nas novas casas de burger. Nós nos comprometemos a não fazer o novo só por fazer e nem em apenas dividir as “grandes ondas”, nos preocupamos com o conforto e experiência que os clientes desejam e querem ter e, dentro disso, adaptamos a linha de trabalho da nossa cozinha”, finaliza Marques.

Recomendamos

Armazém Burger

Lager Burger R\$ 23, 50

(Pão de hambúrguer, 200g de blend de carnes nobres, onions rings, bacon, queijo cheddar e salada)

Jack's Beers & Burgers Bistrô

Provoleta R\$ 19,90 (Preço promocional sempre às sextas-feiras)

(Pão de brioche, costela ponta de agulha moída, molho barbecue, alface américa fatiada, queijo provolone, tomate)

Bunker Burger & Beer

Hovercraft R\$ 19, 90

(Blend de carnes, queijo muçarela, creme gorgonzola, cebola caramelizada, tomate, rúcula, molho especial, pão à escolha do cliente)

Cozinha Guidô

Jack's burguidô R\$ 25, 80

(Blend de picanha e bacon, molho jack n'coke, maionese com limão siciliano e cebola caramelizada)

Ginger Sandwich & Beer

Shimeji Burger R\$ 35, 90

(Pão da casa, blend de carnes, cheddar, shimeji, bacon frito, tomate, alface e maionese especial)

PROVAMOS ◀

Um bom
café

Com uma loja discreta na Avenida Deputado Luís Eduardo Magalhães, no bairro Calhau, o Café de Rei é um ambiente com decoração clássica com quadros e pratos pendurados, parede no estilo quadro-negro para descontrair e mesas de madeira, que dão um ar aconchegante na casa. Agradável para um café durante uma conversa de trabalho, para relaxar ou um lanche com grupo de amigos já que não só o ambiente, mas o cardápio propõe uma variedade de sugestões para quem visita o local a qualquer hora do dia.

Para os amantes de cafeína, a lista de cafés quentes é bem servida de opções que vão desde o forte e concentrado expresso puro, ou com leite vaporizado e calda de chocolate. Já para quem gosta de misturar o sabor forte do café com a sutileza do cacau, a sugestão é o capuchino com avelã (R\$ 8,00). Há opções refrescantes como os frappés, que originalmente são feitos com café solúvel espumado e cubos de gelo, mas que aqui recebem atraentes variações. O frappé real é uma das opções e leva, entre outros ingre-

dientes, sorvete de creme, polpa de cupuaçu e calda de caramelo (R\$ 16,50).

Após abrir o apetite, a sugestão é pedir um dos provocantes sanduíches que a casa oferece. A indicação é o sanduíche da rainha, que leva peito de peru, cheddar, salada temperada com vinagre balsâmico e azeite, tudo dentro de um macio croissant (R\$ 21,90). Há também salgados variados, um destaque para a coxinha com pouca massa e muito recheio, mas com uma aparência pouco suculenta (R\$ 6,80). Para fechar a visita ao Café de Rei, você deve se render à vitrine de doces, que é um espetáculo à parte e que não facilita a escolha, diante das delícias com chocolate, caldas diversas e recheios generosos. A casa, que não cobra taxa de serviço, tem no amplo cardápio sugestões de saladas e pratos quentes para o almoço e ainda kit para festas. O atendimento é gentil e não houve demora na entrega dos pedidos. Diferente de outros pontos da cidade, o café abre às segundas-feiras, o que é uma grande vantagem e segue com atendimento das 9h às 22h até sábado, o que mostra que é possível comer como uma realeza durante toda a semana.



Puro, com leite ou chocolate, quente ou gelado, o café é sempre uma boa pedida e fomos conferir para poder indicar para você

Critérios de avaliação

Estacionamento

Não tem estacionamento próprio, visto que fica em uma galeria, mas é possível encontrar vagas mais facilmente fora dos horários comerciais.

Ambiente

Há coerência entre a decoração e o tipo de cozinha, porém a proximidade das mesas gera um pouco de desconforto quando o ambiente está mais movimentado.

Atendimento

Atendentes cordiais e solícitos, mas um pouco tímidas e/ou desconfiadas. Precisam repassar mais segurança ao cliente, porém nada que impeça a visita ao local e não exclui um bom atendimento.

Comida

Os pedidos não demoraram a ser servidos. Com apresentação simples, o sabor, tempero e textura dos pratos estavam em harmonia e são supersaborosos.

Preços

A conta chegou rapidamente e estava correta e sem restrições a formas de pagamento. Não há cobrança de taxa de serviço e os itens vêm discriminados com valores que não fazem você se arrepender de ter estado no local.



GASTRÔ *ilha*

Além do tradicional

Em breve será inaugurada, em São Luís, uma autêntica steakhouse, a Casa 7, na Península. Com um ambiente intimista e aconchegante, o restaurante vai oferecer aos clientes carnes nobres e cortes especiais com um sabor cuidadosamente elaborado pelo chef responsável pelo cardápio.

A lá Rossetti

O restaurante do Pestana Resort Hotel ganhou novo nome e comando. A chef Célia Rossetti é quem assina o cardápio do Sabina e traz o conceito de um restaurante que harmoniza o contemporâneo com a tradição. O cardápio é variado e traz almoço executivo de segunda a quinta; na sexta, um farto buffet árabe; aos sábados, uma deliciosa feijoada; e aos domingos, almoço ao som de piano. E a simpatia de Célia Rossetti é um atrativo a mais para os clientes e marca registrada da chef.



Quem é o chef? >> Lucio Diniz, Gaia

Apassionado pela cozinha contemporânea e responsável pelo manejo da cozinha do Gaia Restaurante, Lucio Diniz é um jovem chef de cozinha de 24 anos. Há quatro anos compoendo a equipe do refinado restaurante, o chef Lucio Diniz tem a criatividade como aliada. Constantemente, o jovem chef desenvolve receitas e dá leituras originais a pratos já consagrados. É difícil resistir aos quitutes elaborados pelo chef Lúcio no seu menu degustação, quando apresenta um cardápio estritamente autoral e faz questão de expor ousadia e experimentações, resultado de pesquisa e combinações de ingredientes das cozinhas francesa e brasileira. No momento, ele se dedica a finalizar o novo cardápio do Gaia Restaurante, que caminha para a nova fase. Neste novo cardápio, o chef Lúcio Diniz apresenta novos pratos, releituras de sabores brasileiros e internacionais, que foram incorporados ao menu do restaurante.



Vai deixar saudade!

Os apreciadores da tradicional comida nordestina e frutos do mar tiveram, recentemente, a lamentável notícia do fechamento do Restaurante Maracangalha, que funcionou pela última vez no dia 30 de outubro. Considerado uma das melhores culinárias de São Luís, o restaurante com decoração típica era especializado em uma imersão gastronômica regional, com sabores que com certeza vão ficar na memória.

Toque havaiano

A cozinha característica do Havaí, com receitas peculiares, a maioria feita com frutos do mar e peixes, está chegando para variar ainda mais as opções de restaurantes em São Luís. As empresárias e sócias Ana Camila Barbosa e Claudia Aragão Coelho estão finalizando o projeto do Maui Poke, com uma proposta pra lá de despojada e que combina perfeitamente com o local onde será instalado, no Praia Villa Food, novo espaço gastronômico na Avenida Litorânea, com inauguração prevista para dezembro.



Quatro mãos

No mês de novembro, o jantar a 4 Mãos comandado pelo jovem chef maranhense Rafael Libério, do Çá-va Gastrobar, teve a participação do chef Junior Ayoub na elaboração de uma noite de gastronomia fusion com a essência do Oriente Médio com direito a entradas, pratos principais e sobremesas.

Encontro de Food Bikes

A terceira edição do Encontro de Food Bikes do Maranhão já tem data certa, dia 11 de dezembro, às 17h, no Espigão Costeiro. A modalidade de lanchonete itinerante cresceu bastante desde o primeiro encontro que reuniu apenas 14 bicicletas.

Para a próxima edição, já há confirmação de aproximadamente 20 food bikes.

Vinhos de qualidade e com preços acessíveis além das finas adegas

Bom e barato

A bebida dos deuses não precisa ser cara para ter qualidade, porém, não é simples escolher aquela que harmoniza adequadamente com o cardápio ou momento em que se pretende degustá-la. Obter informações sobre o tipo de uva e ano de produção, por exemplo, servem para orientar quem entende pouco do assunto e é importante para começar a afinar o paladar. “Hoje em dia é muito comum as pessoas irem aos supermercados e encontrar nas adegas desses locais um especialista para orientar na escolha do vinho ideal. O consumo de vinho no Maranhão ainda é tímido se comparado a outros estados, por causa do clima que não é favorável para o consumo da bebida. Para quem tem a curiosidade de beber vinho, o recomendado é começar pelos leves como a uva pinot noir, carménère e merlot”, explica o especialista em adega Ronaldo Mota.

Diante de infindáveis opções nas prateleiras de adegas, o **Você Gastrô**, com a ajuda do atendente de adega e especialista no assunto Ronaldo Matos, selecionou seis sugestões de vinhos bons, que podem ser encontrados em supermercados e não ultrapassam os dois dígitos.

“O vinho não precisa ser caro para ser bom. Eu costumo dizer que o melhor vinho é aquele que lhe agrada. Temos muitos vinhos bons e de qualidade nacionais, mas que são pouco conhecidos e têm em alguns casos qualidade superior aos importados”, conclui. ▶

“Para quem tem a curiosidade de beber vinho, o recomendado é começar pelos leves como a uva pinot noir, carménère e merlot

Ronaldo Mota
Atendente de adega e
especialista no assunto



FOTOS: KARLOS GEROMY/ O IMPARCIAL



Rayuela Gran Reserva 2014

Valor: R\$ 61,90

Uva: Cabernet Sauvignon

Região: Valle de Colchagua, Chile

Vinícola: Viu Manent

Descrição: Encorpado, o vinho foi cuidadosamente envelhecido em barris de carvalho francês e americano durante 12 meses antes de ser engarrafado. Tem uma cor rubi intensa. No nariz, apresenta aromas de cereja madura, café, figos e ervas-doces. Na boca, são evidenciados os sabores de ameixa e cassis, completados com uma marcante nota de chocolate amargo. **“Esse vinho bem seco, bem estruturado de custo médio, indicado para acompanhar pratos mais encorpados e com carnes vermelhas ou pratos picantes”, pontua Matos.**

Vista 2014

Valor: R\$ 30,00

Região: Quinta D'Aguiar em Figueira de Castelo Rodrigo, Portugal

Vinícola: Aliança

Descrição: A bebida passou 12 meses em depósito inox. Tem uma cor violeta, aroma frutado com notas de frutas vermelhas. Na boca, o sabor é intenso, agradável e fresco. Recomendado para acompanhar churrascos ou carnes brancas assadas.





Casal Mendes Vinho Verde

Valor: R\$ 31,90

Região: Quinta D'Aguiar em Figueira de Castelo Rodrigo, Portugal

Vinícola: Aliança

Descrição: Vinho fresco e elegante, sem estágio em madeira. Com cor citrina e reflexos verdes, no nariz, o Casal Mendes Verde apresenta-se muito frutado. Na boca, é ligeiramente ácido, o que lhe confere frescura com o final suavemente adocicado. Ideal para acompanhar com pratos de peixe e marisco, saladas leves ou massas. Miolo Reserva 2015.

Miolo

Valor: R\$ 47,90

Uva: Pinot Noir

Região: Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul

Vinícola: Miolo

Descrição: Parte substancial do lote tem estágio em tanques de aço inox a temperatura controlada e a outra parte minoritária amadurece em barricas de carvalho francês por 5 a 6 meses. Boa intensidade, bastante delicado e fino. Apresenta inicialmente uma sensação agradável e aveludada na boca. Num segundo momento, aparecem taninos delicados e equilibrados, deixando uma longa sensação de "finesse".

O vinho Pinot Noir pode ser servido com carnes vermelhas grelhadas, carnes de aves e galletos. Massas com molhos de tomate e queijos mais leves. Brodos, caldos, polenta grelhada, pizzas, cogumelos assados, quibes e tortas salgadas acompanham perfeitamente este vinho.

"Para quem não tem conhecimento sobre vinhos, é recomendado que se comece por uvas mais leves com toques suaves, como a Pinot Noir. Para quem não gosta de vinhos secos, esse também é considerado ideal", acrescenta.



“

O vinho não precisa ser caro para ser bom. Eu costumo dizer que o melhor vinho é aquele que lhe agrada

Ronaldo Mota, atendente de adega e especialista no assunto

Adega do Vale

Valor: R\$ 19,89

Uvas: Cabernet Sauvignon

Região: Vale do São Francisco, Pernambuco e Bahia

Vinícola: Vale do São Francisco

Descrição: Vinho de cor púrpura, de boa intensidade e pouco transparente. Aromas intensos de frutas vermelhas maduras com delicadas notas florais. Na boca, é seco, com boa acidez e álcool equilibrado. Possui um agradável retro-olfato, focado na fruta, persistência média e bom frescor final. Armoniza com massas como pizzas e lasanhas.



Vinha Maria Nature

Valor: R\$ 30,90

Uva: Cabernet Sauvignon

Região: Vale do São Francisco desde 2003, a Vitivinícola Santa Maria

Vinícola: Vale do São Francisco

Descrição: Feito das melhores uvas da variedade Cabernet Sauvignon nobres, produzidas em sistema de Proteção Integrada, onde as características ecológicas e ambientais são preservadas.

Seu aroma suave de belas notas de cacau, café e fruta, na boca, fica bem suave para ser tomado a qualquer hora do dia. Ideal para comer com carnes e massas.



Um bom maranhense sabe onde encontrar deliciosos pratos tradicionais em São Luís

Roteiro da boa comida

Quem mora na capital sabe exatamente onde está uma das melhores carnes de sol da cidade, o peixe frito mais crocante e o cachorro-quente que, mesmo simples, consegue inundar a boca de sabor. Para quem ainda não teve o prazer de experimentar essas e outras delícias, nós reunimos seis opções que vão proporcionar uma imersão na gastronomia local e deixar um gostinho de satisfação por comer bem, como um bom maranhense gosta. ►

Delícia de tira-gosto

Quem adora um bom boteco não pode deixar de visitar o Bar do Léu e pedir a famosa tripinha de porco, que é servida quentinha e crocante, acompanhada de farofa e vinagrete. O tira-gosto é ideal para acompanhar a cerveja gelada. A iguaria é um dos pratos mais conhecidos e famosos do local.

O bar está localizado no Mercado do Vinhais e por si só já é um atração à parte. Com uma decoração inusitada, o espaço reúne modelos antigos de objetos como telefones, máquinas de escrever, instrumentos musicais, além de um acervo de discos de vinil, CDs e fitas.

Caraquejo toc-toc

A caraquejada típica maranhense, seja ao molho simples ou com leite de coco, da barraca Estrela Dalva, na Avenida Litorânea em São Luís, não é de encher os olhos, mas o cheiro e o sabor são dos deuses. O prato suculento é um carimbo da capital e os turistas têm que experimentá-lo. Quem mora na cidade e ainda não visitou o local está perdendo a oportunidade de degustar algo suculento no tradicional estilo toc-toc, servido com arroz de toucinho, farofa, pirão e vinagrete e, de quebra, aproveitar a brisa do mar. Uma combinação perfeita e com a cara de São Luís.

Ir ao Centro Histórico da cidade e em pelos menos uma das visitas não experimentar o tradicional cachorro-quente do Sousa é como se o passeio não estivesse completo. Com quase 20 centímetros, o lanche é um dos mais procurados nas noites do Reviver. Simples, o cachorro quente é servido com muita carne e rodelas de batatas fritas e uma maionese que dispensa comentários, além de outros ingredientes que atraem centenas de pessoas.

DIVULGAÇÃO



O IMPARCIAL



O tempero do Sousa



Cabana do sol

Um bom maranhense adora carne sol, e se for do Restaurante Cabana do Sol, melhor ainda. O filé macio que a casa oferece é tipicamente nordestino e vem acompanhado de guarnições como purê, banana a milanesa, paçoca de carne, arroz temperado e macaxeira cozida, acompanhamentos típicos que deixam a composição do prato, ainda mais saborosa.

A casa especializada na cozinha brasileira tem vários pratos igualmente saborosos, mas é bastante conhecida mesmo por ter a melhor carne de sol da cidade.

O melhor!

É unânime, o peixe frito do Capiau na Praia do Meio é considerado um dos melhores de São Luís. O peixe em postas vem acompanhado de guarnições como arroz, farofa e vinagrete. O tempero é segredo do cozinheiro da casa. A forma como o prato é frito conta com muito cuidado na hora do preparo, para garantir a crocância por fora, mesmo nos fins de semana em que a demanda é maior e a barraca está lotada de banhistas.



Para nutrir

Com uma clientela de perfil variado, o Petiscaldo's se tornou uma das referências em São Luís, quando o assunto é um bom caldo. Os sabores são diversos, mas já antecipamos que vão desde o de mocotó e caldo de ovos, passando pelo creme de macaxeira ou de carne de sol, até o suave caldo de ostras, essas são só algumas das opções recomendadas.