

REVISTA *Degustar*

SERGIPE • BAHIA • ALAGOAS

EDIÇÃO 01 - 2023



FUEGO: ELEGÂNCIA E SABOR

Há cinco anos, restaurante oferece um novo conceito de churrascaria com cortes especiais, um menu cheio de sabor e atendimento diferenciado

www.moridapraia.com.br

ACESSE O SITE FAÇA SEU PEDIDO



Combinado do Chef
12 peças



Filé de Pescada Amarela ao
molho de camarão com risoto de
limão siciliano



NOSSOS HORÁRIOS:

Segunda a Sábado: 16H às 23H

Domingos e Feriados: 12H às 23H



T-Rex

AV. SANTOS DUMONT, ATALAIA
FINAL DA PASSARELA DO CARANGUEJO
ARACAJU, SE-BRASIL
(79) 3243-5831



MORI



Uma
Delícia



Coxinha
de Frango

Manter congelado
à -12°C ou mais frio. **500g**
NÃO RECONGELAR
CONSUMIR ATÉ 3 MESES



Delivery (79)3219-2018

Fácil e prático. Já vem pronto! **É só aquecer.**

Compre nas lojas **Big Bolo** ou nos melhores supermercados.

Todo dia é dia de **COXINHA**



**BIG
BOLO**

Tortas, Doces e Salgados

Sumário

12 Entrevista

Bruno Dórea, presidente da Abrasel/SE, destaca transformações no segmento de bares e restaurantes

16 Notícias

Restaurante Bono, do aracajuano Valdson Freitas, é sucesso em Portugal

18 Giro Gourmet

Notícias sobre o universo do turismo gastronômico

20 Capa

Os cinco anos de sucesso da Fuego Churrascaria

24 Notícias

Brasil está no topo do mundo da produção e exportação de café

26 Clube do vinho

Conheça as tendências em vinho para 2023

28 Dicas

Cada tipo de vinho pede uma taça ideal

30 Chef em Ação

A trajetória de sucesso da chef de cozinha Bruna Dantas

34 Mais de 30 Anos

As histórias dos bares e restaurantes de Sergipe que se mantêm há mais de três décadas

35 Mais de 30 Anos

Restaurante Potyguar é sucesso com cardápio tradicional do Rio Grande do Norte

36 Mais de 30 Anos

A grife Casa da Baviera no segmento de tortas doces e salgadas

38 Notícias

O sushi é uma iguaria com história milenar

42 Informe Publicitário

Sabor e saúde é no Espaço Fragola

44 Conexão Live Sergipe

Sugestões de onde saborear o melhor da culinária no Estado

46 Conexão Live Alagoas

A gastronomia alagoana em evidência

47 Conexão Live Bahia

Dicas de locais onde encontrar as delícias baianas

48 Notícias

Cresce o mercado de cervejas artesanais no Brasil

52 Informe Publicitário

O delicioso mundo saudável de Nutrimia

54 Recordar

Teimonde foi bar e restaurante pioneiro em Aracaju

56 Evento

Prefeitura já anuncia a realização do Forró Caju 2023

58 Especial

Dicas sobre bares e restaurantes de praia

64 Turismo

As delícias culinárias do paraíso chamado Vila de Santo Antônio, na Bahia

66 Olhar gastronômico

A jornalista Thaís Bezerra revela as preferências gastronômicas dela

REVISTA
Degustar
SERGIPE - BAHIA - ALAGOAS

Publisher

Clóvis Remacre Munaretto
clovisremacre@yahoo.com.br

Jornalista Responsável

Laudicéia Fernandes (DRT/SE 945)
laufernandes22@hotmail.com

Projeto Gráfico/Diagramação

Josué Jackson

Diretor Comercial

Clóvis Remacre Munaretto
(79) 99946-3934

Contato Comercial

Celso Alexandre Teixeira
(79) 99946-4556

Conselho Editorial

Laudicéia Fernandes
Clóvis Remacre Munaretto
Ivone Freitas Munaretto

Impressão

Tiragem desta edição:
5.000 exemplares



Diretor executivo

Clóvis Remacre Munaretto

Diretora financeira

Ivone Freitas Munaretto

Remacre Comunicação

Rua Manoel Andrade, 1.795,
Bairro Coroa do Meio
CEP: 49035-530 - Aracaju-SE
Tel.: (079) 99946-3934

GL Publicidade Ltda.

Avenida Pedro Paes de Azevedo, 225
Salgado Filho - Aracaju-SE
CEP: 49020-450
CNPJ 47.942.618/0001-34

Sercore Artes Gráficas

Rua Prof. José de Lima Peixoto, 43
DIA - Aracaju-SE
Tel.: (79) 2106-9800/2106-9801
vendas@sercore.com.br
CEP: 49040-510
Insc. Est. 27.050.517-2
CNPJ 13.080.676/0001-84
Insc. Mun. 1992-9



**Não fique de fora dessa
oportunidade de divulgar seu
produto numa publicação com
sabor de bons negócios**



(79) 99946-3934

Os artigos assinados são de inteira
responsabilidade dos seus autores, não
representando, necessariamente, a opinião da
Revista Degustar



Venha conhecer as nossas delícias!

SALGADOS • TORTAS • DOCINHOS
SOBREMESAS • BEBIDAS • SORVETES

Servimos almoço!

NOSSAS LOJAS:

Rua Arauá, 722 - São José
☎ 79 3211.8080

Rua Laranjeiras, 307 - Centro
☎ 79 98856.8242

Rua São Cristóvão, 197 - Centro
☎ 79 3214.2241

Rua Apulcro Mota, 549 - Centro
☎ 79 3214.1310

  casadabaviera

www.casadabavieraaju.com.br

Chega ao mercado a Revista Degustar



Sergipe, Alagoas e Bahia terão o prazer de degustar a mais nova publicação do mercado de gastronomia: a **Revista Degustar**. Trata-se de mais uma publicação da Remacre Comunicação, com duas edições anuais (fevereiro e agosto). Além da revista impressa, todo o conteúdo será veiculado em várias mídias e plataformas digitais em redes sociais, promovendo, inclusive, o turismo gastronômico de Sergipe e também dos Estados vizinhos.

Essa deliciosa revista tem como finalidade mostrar o potencial da gastronomia desses três Estados, em especial de Sergipe, por meio de matérias jornalísticas, entrevistas, roteiros gastronômicos de cidades, dicas de serviços, guia delivery, publicidades, além das melhores opções em restaurantes, pizzarias, sorveterias e muito mais.

É interessante dizer que, sim, há publicações como essa em grandes praças, como Rio de Janeiro e São Paulo. No entanto, como se trata de uma revista nascida em Sergipe, a **Degustar** tem uma missão ainda mais especial: levantar a autoestima desse mercado enorme composto por três potências gastronômicas do Nordeste.

E esta primeira edição chega repleta de informações das boas. A matéria de capa, por exemplo, celebra os cinco anos da Fuego Churrascaria, um dos estabelecimentos gastronômicos mais diferenciados, elegantes e bem-sucedidos de Aracaju. Fundada pelos irmãos-sócios Paulo e Jorge Costa – este último é o chef de cozinha que assina as delícias do restaurante –, a Fuego se destaca pelos cortes especiais premium que garantem churrascos cheios de sabor.

Para tratar desse segmento, a publicação traz uma entrevista especial e exclusiva com Bruno Dórea, presidente da Associação de Bares e Restaurantes / Seccional Sergipe (Abrasel/SE). Entre outros assuntos, o empresário destaca o atual mercado sergipano de gastronomia e de como o segmento foi impactado pela pandemia de Covid-19.

Além disso, a **Revista Degustar** apresentará ao leitor, a cada edição, um pouco da trajetória de alguns dos bares e restaurantes de Sergipe com 30 anos ou mais de existência. É um tributo aos empreendimentos e aos homens e mulheres que os dirigem ao longo de décadas, garantindo êxito e superação dos obstáculos comuns ao segmento. Nesta edição, apresentamos as trajetórias dos restaurantes Casa da Baviera e Potyguar.

Ainda na linha das homenagens, há uma matéria bem bacana no espaço “Recordar” sobre o Bar e Restaurante Teimonde. Revolucionário e pioneiro, o estabelecimento diferenciado foi um divisor de águas na noite de Aracaju. Deixou um legado de inovação e requinte com destaque para a comida deliciosa, que mesclava as gastronomias regional e internacional, além de fomentar a cultura musical, literária e das artes plásticas no Estado. Inesquecível!

Quer mais? Há mais sim. O “Chef em Ação” apresenta Bruna Dantas em um texto que retrata a construção dela como chef de cozinha reconhecida nacional e internacionalmente. Hoje, a aracajuana se dedica especialmente a consultorias e gestão no Estado e a desenvolver a gastronomia típica de Sergipe, que ela ama sem medida.

Além disso, a **Revista Degustar** traz o espaço “Giro Gourmet” com diversas notícias, englobando gastronomia e turismo, segmentos intrinsecamente ligados. Aliás, há uma matéria da jornalista Sônia Pedrosa sobre a Vila de Santo Antônio, destino turístico na Bahia que é um paraíso de sabores, tranquilidade e belezas naturais.

Acha que acabou? Não mesmo. Há ainda mais informação e sabor a serem assimilados nesta edição. Por isso, deguste-os sem moderação!

Clóvis Remacre Munaretto

Publisher da Revista Degustar

Del Maipo

Wines and Gourmet

CONSTRUINDO
UM NOVO PALADAR
PARA QUEM PREFERE
SABOREAR O
MELHOR VINHO

☎ 79 99145-7366

📱 delmaiposergipe

🌐 www.delmaipo.com.br



Janaina
PRAIA BAR

*Temos almoço executivo
com a qualidade que você
merece e a beira mar.
Venha experimentar!*

📍 Av. Santos Dumont, 166
Atalaia, Aracaju-SE
☎ (79)3304-5977





AQUI VOCÊ ENCONTRA:

-A MELHOR PIZZA COM MUITA VARIEDADE

-ALMOÇO SABOROSO

-ESPAÇO PARA TODA A FAMÍLIA

-ATENDIMENTO DE QUALIDADE

VENHA NOS CONHECER!



📍 UNIDADE AEROPORTO
Av. José Carlos Silva, 1089

☎ (79)3304-4343

📍 UNIDADE FRANCISCO PORTO
Rua Francisco Portugal 708

☎ (79)3246-1177

☎ (79)99840-1177

“O mercado gastronômico de Sergipe vem, cada vez mais, evoluindo”



Bruno Dórea, presidente da Abrasel/SE, destaca as transformações positivas no segmento apesar das dificuldades decorrentes da pandemia

A **Revista Degustar**, em sua primeira edição, estreia este espaço de entrevistas com Bruno Dórea, presidente da Associação de Bares e Restaurantes / Seccional Sergipe (Abrasel/SE). Nesta entrevista concedida com exclusividade, o empresário fala sobre o atual mercado sergipano de gastronomia e de como foi impactado pela pandemia de Covid-19, causada pelo novo coronavírus, o que refletiu em mudanças de hábitos dos consumidores e nos procedimentos operacionais nos estabelecimentos. Além disso, o presidente da Abrasel/SE também discorre sobre as alternativas encontradas pelos empresários para manterem os negócios deles diante das dificuldades em tempos pandêmicos, em que foi imposto o lockdown (confinamento, em tradução livre) para evitar a proliferação do vírus.

Baiano de Ilhéus, Bruno Dórea tem formação acadêmica que passa longe da gastronomia: ele é graduado

em Biomedicina e tem especialização em Gestão e Saúde Pública. O destino, no entanto, o fez enveredar por outro caminho e, assim, tornou-se empresário do segmento gastronômico. Hoje, comanda o famoso restaurante Seo Inácio Bistrô, localizado no Bairro Inácio Barbosa, e a Inpizza, no Bairro Jardins. Com esses dois estabelecimentos, ele gera dezenas de empregos diretos, além de muitos tributos, fomentando a economia do Estado.

Vale destacar, ainda, que o empresário também foi presidente do Polo Gastronômico de Sergipe, formado por bares e restaurantes, e que reúne os principais nomes do entretenimento e da gastronomia do Estado. E mais: atualmente, exerce a função de coordenador da Câmara de Turismo da Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de Sergipe (Fecomércio/SE). A seguir, confira a entrevista.

Revista Degustar – Pode-se dizer que comer fora de casa é uma tendência cada vez maior na sociedade. Na sua opinião, quais seriam os motivos que levam a esse hábito?

Bruno Dórea – Sim, é uma tendência as pessoas, nesse contexto da vida cada dia mais corrida, morando em residências cada vez menores, comerem fora de casa ou mesmo pedirem por aplicativo (delivery), o que vem crescendo muito no dia a dia. Então, os motivos seriam justamente esses: a rotina das pessoas cada vez mais acelerada e também a questão de que ter um profissional dentro de casa (cozinheira ou empregada doméstica) para fazer a comida virou algo muito caro. Assim, a tendência é de que as pessoas acabem pegando comidas prontas, congeladas ou delivery para se alimentarem.

Revista Degustar – Em termos percentuais, qual o gasto que a população tem no orçamento delas para a alimentação?

BD – Em termos de percentuais, infelizmente, não temos esse dado. Mas, conforme pesquisas nacionais da Abrasel, é apontado que a população de Sergipe é a segunda que mais gasta com alimentação fora do lar.

Revista Degustar – Como o mercado gastronômico de Sergipe se mantém?

BD – O mercado gastronômico de Sergipe vem, cada vez mais, evoluindo, não somente no número de restaurantes, como, também, na qualidade dos produtos. Hoje em dia, temos duas escolas de alto nível em gastronomia no Estado: a Universidade Tiradentes (Unit), e o Instituto de Gastronomia das Américas (IGA) [que faz parte da maior rede de capacitação em gastronomia da América, presente também na Argentina, Uruguai, Bolívia e Paraguai]. E isso eleva muito o nível de pessoas da cozinha trabalhando. Além do mais, as pessoas também estão mais exigentes, mais específicas, assim como os restaurantes. Por exemplo, há restaurantes só de carnes, restaurante vegano, temaqueria, cevicheria [que serve o ceviche, tradicional prato peruano]. É claro que um novo roteiro turístico também influencia muito na questão da manutenção cultural do nosso tempero, das nossas receitas, e isso é importantíssimo para a cultura e para o turismo local. Sem falar que, cada vez mais, as pessoas estão procurando se alimentar melhor através hábitos mais saudáveis. Desse modo,

“

Em Sergipe, temos mais de 9,4 mil CNPJs. Nosso ramo tem um leque muito grande: vai desde lanchonetes a grandes restaurantes

acaba valorizando o pequeno produtor através da compra direta com ele, a exemplo das catadoras de aratu, de caranguejo... Portanto, é um mercado no qual quem está fazendo diferente está ganhando notoriedade, e isso vai evoluir muito ainda.

Revista Degustar – Quais os tipos de tendências que os bares e restaurantes de Sergipe têm apostado?

BD – Hoje em dia, não se cabe mais qualquer lugar. A população está muito mais exigente. Assim, uma boa ambientação, um bom atendimento, uma comida gostosa, bem-temperada ou que seja mais saudável, também é uma tendência muito

grande. Sabemos que as pessoas precisam comer pelo menos três vezes ao dia, então, há restaurantes para todas as classes, todos os gostos e todos os bolsos. Portanto, o nosso ramo é bastante eclético e vai muito da fome da pessoa naquele momento. Mas os restaurantes estão cada vez mais caprichosos em ambientação, em pratos “instagramáveis” e no paladar.

Revista Degustar – Em Sergipe, quantos restaurantes, bares e lanchonetes representam o total das empresas do segmento gastronômico?

BD – No nosso Estado, atualmente, temos mais de 9,4 mil CNPJs. Nosso ramo tem um leque muito grande: vai desde lanchonetes a grandes restaurantes, com também deliveries e pequenos restaurantes. Então, é um leque de opções muito grande.

Revista Degustar – Quantos estabelecimentos em Sergipe fecharam as portas durante a pandemia?

BD – Não temos tal número, porque esse dado só é oficial depois que a pessoa der baixa no CNPJ. Porém, com o passar da pandemia, vimos muita gente se reinventando, reconstruindo ou abrindo novos restaurantes. Trata-se de um mercado bastante volátil, que requer uma atenção especial, porque envolve muita gente em trabalhar nesse mercado que tem um índice de emprego muito grande e também serve muito como primeiro emprego. Portanto, esse número exato não temos, mas sabemos que já estão voltando com força total.

Revista Degustar – Além da criatividade, o que também é importante para investir no mercado de gastronomia?

BD – Sim, a criatividade é muito importante no nosso ramo, pois é um mercado que envolve muita gente trabalhando e que requer a atenção com o cliente. Hoje em dia, as pessoas não aceitam mais qualquer coisa, por isso não é só a criatividade. É importante o ambiente ser acolhedor, o cliente ser bem-recebido, pois o atendimento representa muita diferença para que as pessoas possam se sentir bem-tratadas. Além disso, toda forma de marketing também é importante, mas o marketing digital, principalmente, porque, hoje em dia, com as redes sociais, virou uma ferramenta de muita ajuda. Ah, e, com certeza, uma boa gastronomia. O sabor, agradar o paladar do cliente, com certeza, é o mais importante.

Revista Degustar – Com a implementação do mundo digital nesse mercado, a exemplo do pedido por WhatsApp e do pagamento por Pix, mudou a mentalidade do setor?

BD – A pandemia contribuiu com a evolução do mundo digital. Os restaurantes evoluíram muito digitalmente com o pedido através do WhatsApp, o cardápio digital, por exemplo. Além disso, essa ferramenta agilizou muito o pedido e a saída dos produtos, assim como o pagamento em Pix, que foi uma forma a mais de pagar de maneira segura, rápida e que já cai imediatamente na conta. Então, nesse sentido, a evolução digital foi muito importante, pois, antigamente, para você pedir um delivery, era através do telefone e demorava muito, pediam muitas informações: se tem troco ou não, coisas específicas do pedido. Hoje em dia, através do WhatsApp, seu pedido já cai direto no sistema da cozinha com todas as informações, e isso agiliza muito.

Revista Degustar – Como empreendedor, quais suas impressões sobre o mercado de gastronomia neste momento de retomada das atividades após o período mais crítico da pandemia?

BD – Vivemos um momento muito nebuloso, muito volátil, porque a inflação veio com força em todos os produtos. Nós de bares e restaurantes não conseguimos repassar ao mesmo tempo. O aumento foi em todas as esferas. Então, para nós que preparamos um prato com um conjunto de produtos, isso onera muito serviço. E não conseguimos repassar na mesma velocidade para o nosso cliente. A inflação atrapalha muito

nosso setor, mas, com fé em Deus, vamos conseguir passar para tempos melhores.

Revista Degustar – Em termos de negócios, para o que o empreendedor deve se atentar nesse novo período?

BD – Nesse período, todo mundo tem que rever a ficha técnica, as receitas, saber substituir algum produto que esteja muito caro, mas que não perca a qualidade e não deixe de agradar o cliente, que é o mais importante, afinal ele é o nosso patrão. A nossa fonte de renda vem através dos clientes. São eles que têm que ser agradados. São eles que têm que gostar e também voltar ao nosso estabelecimento. Então, como se vê, é um mercado complexo que requer atenção o tempo todo. Não é fácil trabalhar com comida. Porém, depois que você consegue ajustar tudo e terminar sua escala, com certeza, pode ser bastante rentável.



Nesse período, todo mundo tem que rever a ficha técnica, as receitas, saber substituir algum produto que esteja muito caro, mas que não perca a qualidade e não deixe de agradar o cliente

Revista Degustar – Quais ensinamentos sobre empreendedorismo para quem deseja entrar no mercado da gastronomia?

BD – Para quem quer entrar no mercado, existem alguns fatores básicos para os quais a pessoa tem que se atentar sempre. É um mercado que a gente trabalha fora do horário comercial e não fazemos parte da CLT [Consolidação das Leis Trabalhistas]. Trabalhamos completamente o oposto de uma carga horária normal de trabalho, ou seja, trabalhamos à noite, aos finais de semana, assim como feriados, e sempre com diversão e prontos para agradar o cliente. Temos que ser especialistas em hospitalidade. Ninguém pode chegar em nosso estabelecimento para ter algum problema que não seja deles ou seja nosso. Então, tem que ser um ambiente de alegria, de receptividade, com uma boa cozinha para que possa atender de várias formas. Nossos estabelecimentos, incluindo nessa larga escala de lanchonetes, casas de shows, grandes restaurantes, churrascarias, sempre têm que estar preparados para atender às expectativas do cliente, agradá-lo, fazer ali um momento de lazer e descontração para a família, para o turista, para o empresário, para quem quiser que esteja ali comendo, o seu momento, com certeza, de hospitalidade.

FICHA TÉCNICA:
Coordenação: Clóvis Munaretto
Texto: Autimira Menezes
Edição e revisão: Laudicéia Fernandes
Foto: Arquivo Pessoal

NADA MELHOR DO QUE UM PRATO DE CAMARÃO À GREGA!

ACOMPANHAM: ARROZ A
GREGA E MOLHO TÁRTARO



Desde 1980

O Miguel
Restaurante
★★★★★

Avenida Antônio Alves, 340 - Atalaia
Disk Entrega: 79 3243-1444
www.omiguel.com.br

De Sergipe para Portugal

O aracajuano Valdson Freitas é sócio do Restaurante Bono, especializado em comida mediterrânea, grande sucesso gastronômico em Lisboa

POR LAUDICÉIA FERNANDES

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL



O sergipano Valdson Freitas investiu no segmento de restaurantes e já colhe bons frutos em Portugal

Em abril de 2021, o Restaurante Bono nasceu para Lisboa, em Portugal. Foi, provavelmente, uma das maiores realizações do advogado e empresário aracajuano Valdson Santos Freitas, que enveredou pela área de restaurantes, tendo no currículo uma profícua carreira de sucesso no Direito em Sergipe. Mais que isso: apostar em uma nova e desconhecida área de atuação fora do Brasil foi um enorme desafio, encarado com coragem e criatividade durante o auge da pandemia de Covid-19. O resultado? Hoje, o Bono é um dos estabelecimentos gastronômicos mais bem-frequentados e elogiados em terras portuguesas, localizado num cantinho especial, entre o charmoso Chiado e o Cais do Sodré.

Prova disso é que a fila por um dos 30 lugares do restaurante é constante. Como só é aberto ao público à noite, foram definidos dois horários para as reservas, a fim de

acomodar aqueles que não abrem mão de um bom jantar. Aliás, a garantia de pratos deliciosos fica por conta do chef Robson Oliveira, um dos sócios e companheiro de Valdson há 21 anos. A amiga Marisa Eterna da Costa, empresária brasileira radicada e residente em Paris, França, também é sócia nesse empreendimento.

De acordo com Valdson, que é responsável pelas partes administrativa e financeira, o grande diferencial do restaurante é o cardápio especializado em cozinha mediterrânea, com toques de cozinha brasileira e ingredientes tipicamente portugueses, como bacalhau, polvo, borrego, camarão tigre e porco preto, além de castanha portuguesa, queijos diversos, legumes frescos e muito mais. Sem esquecer os vinhos das diversas regiões vinícolas, como Douro, Dão, Alentejo, Bairrada, Península de Setúbal, Tejo e Lisboa. O empresário, inclusive, já comenta sobre expandir os negócios para um local maior, com mais mesas, para melhor atender o público. Será um sucesso ainda maior!

Para mais informações, visite o Instagram:
[@restaurante.bono.lisboa](https://www.instagram.com/restaurante.bono.lisboa).



Elegante, Restaurante Bono tem fila de espera para quem busca saborear um delicioso jantar



Sócios, Valdson Freitas e o chef Robson Oliveira comandam o elegante Restaurante Bono, onde os clientes apreciam sofisticados pratos – doces e salgados – e ainda se deliciam com vinhos e drinques cheios de sabor.

Cadastre seu imóvel na **VALOR**.
Aluga rápido e sem burocracia.



Comerciais

Aluguéis



Residenciais

O nosso diferencial é tanto, **que é Inacreditável**.
Pagamos o condomínio* dos imóveis até alugar.

*Consulte na **VALOR** os condomínios contemplados

f @valorimobiliaria
www.valorimobiliaria.com.br



VALOR
CENTRO DE SOLUÇÕES EM NEGÓCIOS IMOBILIÁRIOS

BAIXE
NOSSO
APP



Residenciais: (79) 9 9850-5222 | Comerciais: (79) 9 9602-4222

CREDPRIME
BANK
CRÉDITO FÁCIL. COMO DEVE SER!

ALUGUE JÁ! SEM FIADOR, SEM CAUÇÃO E SEM BUROCRACIA.



(11) 96856 1301

Caranguejo é Patrimônio Imaterial de Sergipe

Símbolo da gastronomia sergipana, enfim, o caranguejo foi declarado Patrimônio Cultural Imaterial de Sergipe, proposição apresentada na Assembleia Legislativa de Sergipe pelo então deputado estadual Zezinho Sobral (PDT), hoje vice-governador de Sergipe e secretário de Estado da Educação e Cultura. Um dos crustáceos mais apreciados por turistas de todo o Brasil, que não resistem à iguaria, o caranguejo nasce no mangue e seduz à mesa pela apresentação, aroma e sabor.

DIVULGAÇÃO



ASCOM SETUR



Gustavo Paixão assume importante diretoria na Setur

No dia 5 de janeiro, Gustavo Paixão (de óculos) foi empossado diretor de Promoção, Marketing e Eventos da Secretaria de Estado do Turismo (Setur). Empresário do setor de entretenimento, responsável por grandes festas, como a Odonto Fantasy, ele é presidente da Associação Brasileira dos Promotores de Eventos (Abrape) e também sócio no Staleiro 79 Beach Club. Na foto, Gustavo celebra ao lado de Jorginho Araújo, secretário da Casa Civil, da diretoria da Setur composta pela secretária-executiva Daniela Mesquita e pelo secretário Marcos Franco, e pelo governador Fábio Mitidieri.

Superintendência do Sebrae/SE tem primeira mulher no comando

Priscila Felizola é a primeira mulher a ocupar o cargo de superintendente do Sebrae em Sergipe. A eleição do Conselho Deliberativo aconteceu em 12 de dezembro do ano passado. Já a posse foi realizada no dia 16 de janeiro deste ano. Formada em Direito pela Universidade Tiradentes (Unit), a advogada foi diretora regional do Senac (2009-2022). Na foto, a nova superintendente, está entre Ivan Sobral, que assumiu como presidente do Conselho, Raimundo Almeida Neto, diretor administrativo e financeiro, e Brenno Barreto, diretor técnico.



ASCOM SEBRAE/SE



DIVULGAÇÃO

Fabiano Oliveira investe no turismo gastronômico

A visão empreendedora de Fabiano Oliveira o impulsiona a contribuir mais e mais para o aquecimento do turismo gastronômico de Sergipe. Após a inauguração do Staleiro 79 Beach Club, balneário na Zona de Expansão, houve a aposta no Mauí Food Park, um complexo de estabelecimentos gastronômicos inaugurado em 2022 nas imediações do Parque dos Cajueiros, Zona Sul de Aracaju. Em 19 de janeiro deste ano, esse complexo passou a contar com mais uma novidade: o Costellaria Aju, novo espaço para quem deseja degustar bons cortes de carnes e drinks especiais. Na foto, estão Fabiano, o padre Marcelo Conceição, que abençoou o estabelecimento, e o sócio Maurício Carvalho.



ASCOM SESC/SE

Sesc Sergipe promove feira gastronômica sobre aratu

A Feira Gastronômica Sabores do Território foi realizada no final de 2022, no Hotel Sesc Atalaia, em Aracaju. A importante iniciativa do Serviço Social do Comércio (Sesc) fez parte do projeto Pautas Sociais, que, nessa edição, abordou o tema “Mulheres e Seus Territórios”. A ação teve como objetivo destacar a atuação feminina em atividades produtivas, como a comercialização do aratu, espécie de caranguejo. Na feira, foram comercializados o catado do aratu in natura (foto) e produtos prontos para o consumo imediato, detalhados em um cardápio.

Queijo sergipano vence concurso e conquista Selo Super Ouro

O Madrugada da Alvorada, um queijo tipo parmesão maturado produzido pelo Laticínio Alvorada, em Itaporanga D’Ajuda, foi o vencedor do Concurso Nordeste de Queijos e Derivados, realizado em 2022, em Vitória da Conquista, na Bahia. O evento aconteceu durante o Encontro Nordeste do Setor de Leite e Derivados (Enel), que reuniu produtores de queijos e produtos lácteos de toda a região. Para conquistar o Selo Super Ouro, a mais alta premiação da disputa, ele superou outros 300 concorrentes. Detalhe: os queijos Alvorada já foram premiados outras seis vezes em competições no Espírito Santo e em São Paulo.

ACF Sobrinho reassume ABIH/SE

O empresário Antônio Carlos Franco Sobrinho foi escolhido como presidente da Associação Brasileira da Indústria de Hotéis em Sergipe (ABIH/SE) para um terceiro mandato. Nas gestões anteriores – 2018-2020 e 2020-2022 –, ele conseguiu parcerias importantes para o fomento do destino Sergipe. ACF Sobrinho conduzirá os rumos da hotelaria sergipana até 2024. Boa sorte na nova gestão!

DIVULGAÇÃO



Fuego se destaca como a nº 1 em Sergipe

Com cortes especiais, há cinco anos, a elegante churrascaria oferece um menu variado e cheio de sabor para os apreciadores da boa gastronomia

POR LAUDICÉIA FERNANDES



ARQUIVO PESSOAL

O fogo aquece. O fogo ilumina. O fogo prepara o alimento. E sem o fogo do entusiasmo não há o calor da vitória. Embasados por todo o simbolismo que envolve esse elemento da natureza, há cinco anos, os irmãos e empresários Jorge Augusto da Silva Costa Júnior e Paulo Henrique de Souza Costa escolheram a palavra “fogo” em espanhol para dar origem à Fuego Churrascaria. O projeto gastronômico é, sem dúvida, vitorioso. Mesmo com tão pouco tempo em atividade, o elegante restaurante localizado no Garcia, um dos bairros mais nobres de Aracaju, é sucesso entre os que apreciam churrasco de alta qualidade.

A experiência de 18 anos do chef de cozinha Jorge Costa na área de gastronomia e a paixão que tanto ele quanto o irmão sempre dispensaram a essa iguaria foram o aval e o incentivo que precisavam para colocar em prática o projeto da Fuego, tornando-se sócios nes-

ROBERTO TRINDADE



Os irmãos e sócios Paulo Costa e Jorge Costa, que é chef de cozinha, comandam a Fuego com criatividade e inovação

Com excelente atendimento, Fuego Churrascaria se destaca pela grande variedade de cortes



Entre os cortes, a alcatra recheada com queijo serrano é uma das que lideram a lista de mais apreciados

sa empreitada. “Como apreciadores de churrascaria, vimos que nosso Estado comportava uma churrascaria rodízio”, resume o chef Jorge, que atua na área operacional de alimentação, enquanto Paulo é o diretor-administrativo. Vale destacar que, além da formação em gastronomia, o chef possui especializações em cozinha internacional pela Escola Mausi Sebess, em Buenos Aires, na Argentina, e em cozinha italiana na Escola Laurent Suaudeau, em São Paulo.

Qual, então, seria o diferencial da Fuego no mercado gastronômico sergipano? Segundo os empresários, eles trouxeram um novo conceito de churrascaria rodízio para Sergipe. “Trata-se de um ambiente rústico e moderno com funcionários capacitados especialmente para oferecer o melhor atendimento na região mais nobre da cidade. Além disso, temos um cuidado especial com a escolha das nossas carnes, buscando os frigoríficos mais renomados e de melhor qualidade, que são especializados em carnes premium”, explica o chef Jorge Costa. “Geralmente, as carnes vêm de São Paulo e do Rio Grande do Sul. Também temos carnes da Argentina”, complementa Paulo Costa ao falar da procedência de alto nível dos produtos.

Ilha de vegetais assados na brasa proporciona uma variada opção de sabores como acompanhamentos ao churrasco

Ressalte que a Fuego possui uma grande variedade de cortes, sendo o mais pedido a picanha. Outros muito apreciados são bife ancho, carré de cordeiro, costela Angus, alcatra recheada com queijo serrano e maminha ao molho gorgonzola. De acordo com Paulo Costa, essas duas últimas iguarias foram novidades implementadas na churrascaria, tornando-a pioneira em Sergipe com esses tipos de corte. Hoje, elas lideram a lista das delícias mais procuradas pela clientela. Detalhe: a maminha ao molho gorgonzola é uma criação do chef Jorge.

Mais do que carnes

Numa churrascaria, obviamente, as carnes são as estrelas, mas os acompanhamentos são também coadjuvantes de peso na hora da refeição. Nesse sentido, há diversas opções que são atrativos diferenciais na Fuego. “Temos a nossa ilha de vegetais assados na brasa, massa italiana ao molho de queijo grana padano, ilha de variadas saladas”, elenca o chef. Compondo a mesa de buffet quente, a Fuego Churrascaria serve, em alguns dias específicos da semana, um cardápio diferenciado, a exemplo da moqueca de aratu, moqueca de sururu, bacalhau gratinado, camarão e feijoadas aos sábados. E Paulo complementa: “Não podemos esquecer o pastel de costela assada na brasa, um petisco delicioso, que é muito procurado por nossos clientes”.

E – claro! – churrasco combina bem com um bom vinho. Segundo o chef Jorge Costa, a carta de vinhos da Fuego foi elaborada com vinhos do Novo e do Velho Mundo com a assinatura da enóloga Emille Cruz. Para



acompanhar a carne, ele sugere um vinho da uva malbec, que harmoniza muito bem com o churrasco.

A Fuego também capricha quando o assunto é adoçar o paladar dos frequentadores. Sendo assim, as sobremesas não poderiam faltar. O carro-chefe da casa é a cocada de forno maçaricada e acompanhada de sorvete de tapioca, calda de caramelo e pétalas de coco. Além disso, há o rolinho crocante com doce de leite e o tradicional petit gâteau, um bolinho de chocolate com recheio, servido quente e acompanhado de sorvete.

Elegante e bem-frequentado

Com belo design de interiores e uma fachada elegante e convidativa, a Fuego Churrascaria tem projeto arquitetônico assinado pela renomada profissional sergipana Lília Duarte. Na opinião dos irmãos-empresários, a arquiteta conseguiu tornar moderno, rústico e confortável o ambiente do estabelecimento, promovendo uma sensação de aconchego com o uso bem-distribuído de madeira. “Atender a essas questões é de suma importância para garantir uma experiência completa aos nossos clientes, que buscam muito mais que carne e fogo”, argumenta o chef Jorge.

A clientela, aliás, só cresce. Empresários, advogados e outros executivos lotam o salão espaçoso, decorado com esmero, para almoços de negócios, especialmente durante a semana. A localização estratégica no Bairro Garcia, onde há um sem-número de escritórios ao redor, contribui para a realização de encontros de trabalho. À noite, a churrascaria fica disponível para eventos corporativos fechados, como reuniões de negócios e confraternizações, ou ainda festas de 15 anos e de casamento, entre outras.

E não para por aí. A Fuego oferece os serviços dela para eventos externos, indo com parte da equipe para onde o cliente desejar. Pode ser na residência ou em um espaço coletivo. No dia 4 de fevereiro, por exemplo, foi realizado o Festival de Cultura & Gastronomia, na Vidam Fazenda Park Escurial, em São Cristóvão, promovido pelo Hotel Vidam Aracaju, com cardápio assinado pela Fuego e com o atendimento diferenciado e acolhedor que já é marca registrada da churrascaria.

“O sucesso da Fuego vem de Deus, que nos capacita em todo o tempo. A Ele a honra e a glória. Obrigado, Senhor!”



📍 Rua Cherobina de Carvalho
Pinto, s/n, Bairro Garcia

☎️ (79) 3027-2700

📱 @fuegochurrascaria

ROBERTO TRINDADE



ARQUIVO PESSOAL



ARQUIVO PESSOAL



ARQUIVO PESSOAL



ARQUIVO PESSOAL



Com 18 anos de experiência na gastronomia, o chef Jorge Costa, especialista na arte do churrasco, explica que, além de carnes premium oriundas dos mais renomados frigoríficos, a Fuego oferece deliciosas sobremesas, como a cocada de forno maçaricada e acompanhada de sorvete de tapioca, calda de caramelo e pétalas de coco, e o rolinho crocante com doce de leite também acompanhado de sorvete.

Dê **VALOR** a sua escolha na palma da mão

Você encontra Imóveis
Residenciais e Comerciais,
nos melhores locais da cidade
para **alugar e vender**.

Prédios, lojas, escritórios, casas,
apartamentos, lotes, fazendas e
muito mais imóveis



Aqui **vende**
e **aluga** rápido!

CADASTRE JÁ!

Tem muita gente procurando.
Seu imóvel tem que estar aqui.

Lançamento: (79) 9 9978-4222
Avulsos: (79) 9 9889-4222
www.valorimobiliaria.com.br



VALOR
CENTRO DE SOLUÇÕES EM NEGÓCIOS IMOBILIÁRIOS



BAIXE
NOSSO
APP



Brasil responde por nada mais, nada menos do que um terço da produção de café do planeta

Brasil é o maior produtor e exportador mundial de café

Há 45 anos, a Abic avalia e certifica os produtos à venda no País com foco na pureza, qualidade e sustentabilidade do café

Muitos consideram esse alimento essencial para começar o dia, seja na primeira refeição em casa ou mesmo no trabalho. Há aqueles que não o dispensam nem nas noites de insônia ou ainda os que o escolhem como parceiro predileto em um dia frio. Sobre ele pode-se afirmar também que é coadjuvante na hora de refletir e tomar decisões importantes. Além disso, para muita gente, é imprescindível numa reunião de negócios e até no primeiro encontro. Se você pensou no famoso cafezinho, acertou em cheio. E é em decorrência de todas essas razões para simplesmente amar uma das bebidas mais consumidas no planeta que o Brasil se tornou o maior produtor e maior exportador de café mundial. Responde por nada mais, nada menos do que um terço da produção do planeta, posto que, aliás, detém há mais de 150 anos.

Conforme dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), a cafeicultura brasileira é uma das mais exigentes do mundo em relação às questões sociais e ambientais, pois há uma preocupação para que seja garantida a produção de um café sustentável. Há 45 anos, a Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic) avalia e certifica os produtos à venda no Brasil com foco na pureza, qualidade e na sustentabilidade do café. Assim, é esse selo que assegura a qualidade do produto por meio de uma metodologia de análise sensorial que avalia a percepção dos aromas da bebida e seu grau de intensidade, bem como os sabores característicos e o amargor.

Dentre os Estados produtores de café, Minas Gerais é o maior, respondendo por cerca de 50% da produção nacional, e é uma das principais fontes de cafés especiais do País. Praticamente 100% das plantações são de café Arábica. O Espírito Santo é o segundo maior produtor brasileiro de café e

o principal produtor de Conilon (Robusta). São Paulo, um dos Estados mais tradicionais no cultivo de café, tem produção exclusivamente de Arábica – é lá que abriga o Porto de Santos, onde cerca de dois terços das exportações de café do Brasil são escoados.

Delicioso e saudável

Além do aroma inconfundível, o café possui muitas propriedades boas que contribuem para a saúde e o bem-estar das pessoas, desde que em doses moderadas, ou seja, um consumo de quatro a cinco xícaras de 50 mililitros por dia. Destaque como componentes dessa bebida a cafeína, que é estimulante, e os polifenóis (antioxidantes), que diminuem ou até mesmo impedem a ação dos radicais livres prejudiciais ao equilíbrio celular. Por isso, o café é uma bebida considerada aliada na luta contra doenças como Mal de Alzheimer, depressão e diabetes tipo 2, por exemplo.

Versátil, o café é uma bebida que pode ser consumida de diversas formas: cafezinho feito em coador de pano ou de papel; café curto ou expresso, bem encorpado e de sabor intenso; café americano, cuja parte de água quente não pode ser maior que a parte de café; café longo, espécie de “meio do caminho” entre o curto e o americano; cappuccino, mistura instantânea de café, leite, canela, baunilha e chocolate; mocha ou mocaccino é uma variação mais requintada do cappuccino com espuma de leite e chocolate em pó; e caffè latte brasileiro ou café com leite servido quente e com variações: pingado, média e cortado.

FICHA TÉCNICA:

Coordenação: Clóvis Munaretto

Texto: Autimira Menezes

Edição e revisão: Laudicéia Fernandes

Fotos: Divulgação

MARATÁ

**FAÇA DE CADA MOMENTO
O MELHOR QUE HÁ.**

DESCUBRA AS CÁPSULAS MARATÁ.





Tendências que vão definir o universo do vinho em 2023

Prognósticos apontam viticultura regenerativa e crescente interesse por variedades locais

No universo do vinho, o ano de 2023 traz novidades, mas, também, confirma a continuidade de tendências apresentadas recentemente. Destaque para o meio ambiente como prioridade, viticultura regenerativa, opção por variedades locais e o consumo de espumantes para o dia a dia.

Meio ambiente como prioridade

A principal corrente que se espera este ano no universo do vinho está relacionada ao aumento da consciência ambiental entre os consumidores. Ao crescente interesse por rótulos certificados como veganos, orgânicos e sustentáveis, soma-se a demanda por produtos locais, ecológicos, que respeitem o meio ambiente, mais saudáveis e com menos ou totalmente sem óxido de enxofre. Alinhados com esta tendência, o Gran Reserva Carménère e o Gran Reserva Cabernet Sauvignon possuem as certificações de vinhos veganos e de uso de energias renováveis Green-e® Energy. Dois excelentes vinhos para considerar se você também estiver procurando rótulos elaborados, preservando os recursos naturais.

Auge das variedades locais

Devido ao grande impacto que o aquecimento global vem causando na agricultura em nível mundial, a viticultura também está sendo afetada. As chuvas em plena época de colheita e os invernos gelados estão forçando os viticultores a repensarem o calendário, como também a se abrirem a novas práticas agrícolas. Uma delas é a viticultura regenerativa, que tem por objetivo cuidar da saúde do solo com um enfoque holístico. Ter solos mais vivos confere uma capacidade maior de capturar o gás carbônico atmosférico e, assim, paliar os efei-

tos das mudanças climáticas. Apesar de esta técnica já estar sendo aplicada na agricultura, espera-se que, em 2023, ela comece a se popularizar na produção de uva e de vinho.

Variedades locais

Entre as previsões para 2022, mencionou-se o aumento de vinhos de regiões menos conhecidas, e acredita-se que esta tendência continuará durante este ano. Hoje, soma-se o forte interesse dos consumidores por cepas de uvas locais, autóctones e pouco conhecidas. Os apreciadores, especialmente os da geração Z, se distanciam das regiões e variedades clássicas em busca de experiências diferentes.

É assim que o Chile aparece como um produtor de cortes bordaleses de classe mundial (você já provou o assemblage Marques de Casa Concha Heritage?), enquanto a uva carménère volta a se perfilar como uma casta muito atrativa junto com outras variedades antigas como godello (Espanha), grillo (Itália) ou país (Chile), para citar algumas. Recomenda-se o Terrunyo Carménère, proveniente de Peumo.

Espumantes para o dia a dia

E, por último, tudo indica que é possível trocar a taça de vinho diária por uma de espumante. Pelo menos é o que preveem os especialistas, que argumentam que a popularidade dos vinhos espumantes está convidando os consumidores a deixar de lado a crença de que o espumante é só para ocasiões especiais. Por serem leves, frescos e fáceis de beber, podem ser consumidos a qualquer momento e como acompanhamento de todos os tipos de prato, especialmente os espumantes elaborados com o método tradicional, como o Subercaseaux Grande Cuvée, um blend de chardonnay e pinot noir do vale do Limarí. (Fonte: <https://conchaytoro.com>)

*Aprecie
bons momentos
sem moderação.*



Contamos
com espaço
para eventos
e degustação



Parceiras com
descontos em
vinhos e espumantes

Rua José Ramos da Silva, 317
Galeria Paris - Loja 05 - Treze de Julho



(79) 3027 2152



lojacasadezaju





Qual a taça ideal para cada tipo de vinho?

Cada tipo de taça permite que a bebida tenha contato com áreas diferentes da boca, aguçando ou diminuindo sabores específicos

Você sabia que a escolha da taça de vinho, seja para um brinde a dois ou para um jantar em família, faz toda a diferença? Isso porque, para apreciar o sabor completo da bebida, é preciso que ela atinja corretamente as papilas gustativas distribuídas na boca e na língua. Por isso, cada tipo de taça permite que a bebida tenha contato com áreas diferentes da boca, aguçando ou diminuindo sabores específicos. Assim, acertando na escolha, você vai aproveitar tudo o que o vinho tem a oferecer, desde a aparência até o aproveitamento dos aromas e sabores de uma bebida que, além de elegante, faz bem à saúde.

Primeiramente, é importante saber que existem diferentes taças para os mais diversos tipos de vinho. As taças muito grandes são ideais para receber vinhos que precisam do contato com o oxigênio para

ser saboreados. Já as menores valorizam vinhos que devem ser consumidos rapidamente, evitando esquentar no copo. As taças muito longas, por outro lado, são adequadas para bebidas espumantes, pois permitem a formação correta das bolhas e melhoram o aroma, enquanto as taças curtas e pequenas são ideais para vinhos doces, que são consumidos em doses menores.

Com relação ao material, o ideal é priorizar as taças de cristal, pois, por serem finas, transparentes e brilhantes, ajudam na hora de avaliar o aspecto visual do vinho. Além disso, elas possuem o chumbo, que é um elemento-chave que permite benefícios, como a própria leveza. Outra coisa é a forma de segurá-la. A maneira correta é pelo pé ou pela haste, pois, assim, é preservada por mais tempo a temperatura da bebida. Portanto, nunca segure pelo bojo.

Tipos de taças de vinho



Taça Bordeaux: com design de bojo grande e boca mais fechada, foi elaborada para receber vinhos encorpados e com tanino forte, como os feitos com a uva Cabernet Sauvignon. Esse tipo de taça segura os aromas, concentrando-os para reforçar o sabor da bebida e facilita o direcionamento para a ponta da língua, onde percebemos os sabores mais frutados. Além da Cabernet Sauvignon, a taça Bordeaux combina com Merlots, Syrahs e Tannats.



Taça Borgonha: o design da taça Borgonha lembra um balão, com bojo maior do que as taças Bordeaux e uma boca maior, permitindo maior contato do ar com a bebida. Esse tipo de taça é ideal para favorecer vinhos de aromas imperdíveis e também facilita o contato da bebida com o centro da língua, diminuindo sua acidez. Essa taça é ideal para Pinot Noirs, Riojas e Nebbiolos.



Taça de vinho branco: a taça de vinho branco, como seu nome já indica, foi elaborada para consumo rápido e fácil dessa bebida. Ela tem um bojo menor e é mais baixa, permitindo que o volume preenchido da taça seja pequeno e não favoreça a elevação da temperatura, já que esses vinhos devem ser consumidos mais gelados.



Taça de vinho rosé: os vinhos rosés são uma bela mistura dos taninos encontrados nos vinhos tintos e os aromas dos vinhos brancos. Por esse motivo, têm taças pequenas, porém com um bojo grande que valoriza essas duas características. É pouco comum encontrar taças de vinhos rosés em jogos de copos, por isso ele também pode ser consumido em taças de vinho branco.



Taça ISO: essa é a taça padrão que se adapta para todos os tipos de vinho, muito utilizada em restaurantes ou em eventos de degustação. Ela tem um tamanho menor do que as tradicionais taças de vinho tinto, porém com bojo maior e a boca mais fechada. Por se adaptar a qualquer tipo de bebida, ideal para degustação técnica.



Taça de espumantes: essa taça é também chamada de Flute (flauta), por causa de seu formato fino e alongado. Esse design é ideal para que sejam formadas as bolhas da bebida espumante, que colaboram com seu sabor e aroma. Como o volume dessa taça é pequeno, ela também não prejudica a temperatura da bebida, que deve ser servida a temperatura ideal sempre.



Taças de vinhos doces (sobremesas): essas taças possuem bojo e tamanho pequeno, para valorizar o consumo de vinhos mais doces, que não devem ser ingeridos em grandes quantidades. O desenho da taça, com a boca levemente fechada, permite que a bebida seja levada diretamente para a ponta da língua, onde paladares mais doces são saboreados.

FICHA TÉCNICA:
Coordenação: Clóvis Munaretto
Texto: Autimira Menezes
Edição e revisão: Laudicéia Fernandes
Fotos: Divulgação

Bruna Dantas

busca alavancar a autêntica gastronomia de Sergipe

Atualmente, a chef de cozinha se dedica à consultoria e à gestão de bares e restaurantes, uma maneira de contribuir para fomentar e profissionalizar o setor no Estado

POR LAUDICÉIA FERNANDES

A mar a gastronomia faz parte da essência de um chef de cozinha. A intensidade desse amor, por sua vez, varia de profissional para profissional. Quando se trata da chef Bruna Fernanda Dantas de Mecenas, esse sentimento se eleva exponencialmente, revelando uma cozinheira apaixonada pelos mais diversos sabores do mundo. Ela confessa, porém, uma paixão em especial: a culinária de Sergipe. Mais: tem o anseio de contribuir – e muito – para desenvolver a gastronomia do Estado onde nasceu e para onde voltou há cerca de três anos após uma trajetória internacional, em que adquiriu conhecimento e obteve sucesso.

Com apenas 34 anos, Bruna Dantas carrega diversas experiências vivenciadas fora do Brasil. Da Colômbia, na América do Sul, à França, na Europa, passando pelo Canadá e México, ambos na América do Norte, todos países onde residiu, a aracajuana amejou aprenderizado, assimilando técnicas, e lapidou o fazer gastronômico, dando personalidade própria às criações que tão bem executa. “Os pratos têm a minha as-

sinatura. São minimalistas, delicados, valorizando cada ingrediente. Trabalho muito com flores comestíveis e brotos”, explica.

E como cozinha bem! Observando os pratos que ela cria, nota-se como são coloridos, cheios de texturas e suculentos. Encantam os olhos e, com certeza, fazem o paladar sorrir de satisfação. “O empratamento me representa muito. Sempre falo que tenho uma coisa livre, autoral. Não gosto de seguir um estilo. É você olhar para aquele ingrediente e ver o que ele está pedindo, combinando. O prato tem que ter sabor, textura, tem que compor todo o visual”, justifica.

A chef tem muita base da cozinha francesa. O salmão ao forno com crosta de nuts (castanhas) ou o salmão gravlax, que é furado, são alguns dos mais pedidos. Mas o amor pelo Estado natal a inspira a dar toques de sergipanidade aos pratos, sejam criações próprias ou releituras de clássicos. Exemplos? O “É de Sergipe”, assinado por ela no Seu Inácio Bistrô, é um arroz caldoso de siri com aratu que leva emulsão de coentro. Já na confeitaria, a surpresa fica por conta de um crême brûlée de mangaba ou na sutileza de uma farofinha de amendoim para colocar nos doces.

De bacharel em Direito a chef

Quem poderia imaginar que uma das chefs de cozinha mais renomadas de Sergipe e também com reconhecimento nacional, um dia, já enveredou pelo universo das leis? Pois é, há 12 anos, Bruna se tornou bacharel em Direito pela Universidade Tiradentes (Unit), tendo atuado, no entanto, por pouquíssimo tempo. Como não se adequou à área jurídica, decidiu estudar Relações Internacionais, o que a levou a Medellín, capital do departamento de Antioquia, na Colômbia, conhecida como a “cidade da eterna primavera”. Daí, vem a paixão dela por usar flores comestíveis nos pratos.

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL





Bruna Dantas: “O prato tem que ter sabor, textura, tem que compor todo o visual”



“Carimañola de aratu com aioli de coentro”, um bolinho colombiano com a cara de Sergipe

Na verdade, o apreço pela arte culinária surgiu na cidade colombiana como um hobby, de maneira surpreendente, após se encantar pela beleza da escola onde cursou Gastronomia, o Instituto Superior Mariano Moreno. Uma curiosidade: ainda estudante, participou de um concurso em Medellín para o qual criou uma receita. Competindo com profissionais, inclusive, professores dela e chefs renomados, foi selecionada e, ao final, conquistou o 3º lugar.

Bruna Dantas revela, no entanto, que o talento desenvolvido para juntar os ingredientes e fazer as iguarias que a tornaram conhecida não teve influência da mãe ou da avó, como costuma acontecer com a maioria dos chefs, apesar de elas serem excelentes cozinheiras. “Antes, nunca fui para a cozinha nem fazer um ovo. Descobri meu amor pela cozinha na escola, cozinhando”, admite.

Desde então, a chef passou a se dedicar aos estudos gastronômicos. Entre as especializações que possui, destaque para o curso de Confeitaria concluído na Le Cordon Bleu, em Paris, na França, considerada a maior rede de escolas de culinária e hospitalidade do mundo. Além disso, ela tem curso de Chef Executivo pela Escola de Gestão em Gastronomia (EGG), em São Paulo.

Consultoria e gestão

Atualmente, a mãe do pequeno Noah, de 8 anos, dedica-se a dar consultorias para bares e restaurantes de Sergipe, a exemplo do Empório Seu Bento e do Seo Inácio Bistrô, elegantes estabelecimentos gastronômicos reconhecidos pelas delícias que oferecem. Segundo Bruna, a consultoria está baseada em toda a parte de treinamento de funcionários, criação de cardápio, precificação, layout de cozinha, marketing e comunicação. Assim, ela entrega o negócio “pronto” para o cliente seguir adiante.

Para criar o cardápio, Bruna leva em consideração o público que o bar ou restaurante almeja atingir. Diante disso, faz-se necessário um estudo de mercado, com avaliação de concorrentes e definição da personalidade que o dono do estabelecimento quer passar para o cliente. Por exemplo, uma culinária mais regional, com receitas típicas, ou mais internacional, servindo pratos de um ou de outro país. A etapa seguinte, o treinamento da equipe, é o momento de colocar a mão na massa e mostrar como executar os pratos do cardápio.

Com as consultorias tomando grande parte do tempo dela, Bruna já não se dedica tanto aos prazeres de cozinhar como fazia no Restaurante Bistrô 43 e na Bruna Confeitaria, mesclando a cozinha quente e a doce, pois ama as duas. Esses empreendimentos eram dela em Medellín, mas foram vendidos quando decidiu voltar para Aracaju em 2019. Também não cozinha mais com a mesma frequência como na época em que, já em terras sergipanas e em plena pandemia de Covid-19, passou a atuar como personal chef, oferecendo o serviço exclusivo de montar e executar um cardápio em domicílio para uma refeição especial mais íntima ou coletiva.

Atualmente, quando há uma vaga na agenda atribuída, Bruna não desperdiça a oportunidade de vestir a dólmã – túnica em turco –, assumir a função de personal chef e deliciar os clientes com iguarias de encantar os olhos e o paladar. “Sinto falta de ir para a cozinha. É o meu momento de criar, de voltar para a cozinha para matar um pouco da saudade”, declara.

Repassando conhecimento

Outro detalhe: foi no período pandêmico que Bruna, sem grandes pretensões, tornou-se uma espécie de influenciadora digital ao dividir com seguidores as mais variadas receitas nas redes sociais, dando dicas e executando pratos incríveis. Era como voltar à sala de aula, pois a chef sergipana já enveredou pela docência, tendo dado cursos na Colômbia e também ensinando no Ins-

tituto de Gastronomia das Américas (IGA) durante dois anos em Sergipe.

Para Bruna Dantas, conhecimento bom é conhecimento compartilhado. Por isso, considera muito bacana o fato de observar muitas pessoas se interessando pela capacitação. “Hoje, vejo jovens que entram no mercado de trabalho que sabem a parte administrativa, de gestão, de marketing. Porque o negócio, hoje, não se limita somente a cozinhar. É gerir. A gestão tem que caminhar junto com o talento na cozinha”, avalia.

Aliás, foram o talento e toda a expertise de Bruna que a levaram a vencer, em 2021, o Prêmio Dólmã – Festival Enchefs Brasil Norte/Nordeste, a premiação máxima da gastronomia brasileira, realizada em Belém, no Pará. No ano seguinte, na edição do festival ocorrida no Macapá, no Estado do Amapá, a chef participou como embaixadora da gastronomia, representando Sergipe. Lá, em uma aula-show, Bruna apresentou a “Carimañola de aratu com aioli de coentro”, uma releitura de um bolinho colombiano de macaxeira, empanado com farinha panko para dar crocância, recheado com carne de aratu e cama de brotos. “É um prato que me representa e representa Sergipe”, assegura.

Vale destacar que o sucesso nas mídias sociais e a conquista do Prêmio Dólmã chamaram a atenção das redes de televisão no Brasil. Em 2022, Bruna Dantas participou do divertido programa “Cozinhe se puder”, apresentado por Otaviano Costa no SBT e no canal pago Discovery Home & Health. Nele, há uma certa “desconstrução” do profissional diante dos inusitados obstáculos – leia-se, sabotagens – impostos a cada prova. Apesar do foyer gigantesco que usou para bater um perfeito meringue, deixando a equipe incrédula com o feito, a chef foi para a final e conquistou o 2º lugar. Ela também foi convidada para participar de outro programa, mas não vai revelar no momento.



Com o apresentador Otaviano Costa, Bruna Dantas participou do programa “Cozinhe se puder” no SBT

Embaixadora da gastronomia

Com o título de embaixadora da gastronomia, Bruna tem contribuído para dar visibilidade ao Estado. “Tenho interesse de que as pessoas venham para Sergipe, que busquem nossa mangaba, nosso aratu, nosso amendoim que não tem igual, nosso caranguejo. Somos o quarto maior produtor de camarão. Desse modo, a gente leva nosso turismo, a gastronomia, mas, também, incentiva nosso produtor local, como as catadoras de mangaba e de aratu, e coloca Sergipe no mapa do turismo do Brasil”, argumenta.

Bruna também é a coordenadora do Festival Enchefs no Estado, o que, segundo ela, é um grande desafio diante da expectativa de fazer um evento ainda maior e melhor este ano. “É um festival que leva Sergipe para outros Estados, mas, também, incentiva o talento aqui dentro. É uma valorização para o profissional local, uma oportunidade de ele aparecer”, afirma. A edição local do Festival Enchefs acontecerá em maio e, em nível nacional, será em outubro, no Rio de Janeiro.

Apesar da grande variedade de ingredientes com a cara de Sergipe, para Bruna Dantas, é um desafio promover a gastronomia dentro e fora do Estado. A maior dificuldade, segundo ela, é fazer com que os sergipanos compreendam seu próprio valor cultural, gastronômico e turístico, para levar ao conhecimento daqueles que venham a se tornar futuros visitantes. “No turismo, a grande dificuldade é o nosso transporte. É muito caro viajar para Sergipe. Vir para Aracaju é caro e longe, pois os voos se tornam longos, por causa das inúmeras escalas e conexões até chegarem aqui. Costumo brincar que Sergipe está fora da rota de transporte. Pedir ingrediente de fora é uma luta diária”, lamenta.

Nesse contexto, a chef sergipana avalia comparativamente Sergipe, Alagoas e Bahia. Na opinião dela, a gastronomia de Sergipe é pouco divulgada ainda, sendo, inclusive, desconhecida pelos próprios sergipanos, que não sabem apontar um prato típico do Estado, como as iguarias à base de aratu e de caranguejo. Diferentemente de Salvador, Capital baiana, onde a moqueca de peixe com dendê é um dos carros-chefes a alavancar o turismo local. Já em Alagoas, segundo a chef, é impossível falar sobre comidas típicas sem citar o famoso sururu, Patrimônio Imaterial daquele Estado. Então, fica o recado.



Acostumada a grandes desafios, a chef de cozinha promove a valorização dos ingredientes nos detalhes



castelo branco

SORVETES

Uma variedade de sabores

Com mais de 70 sabores em seu cardápio, tendo as opções: tradicional, especial, premium e zero açúcar, e que podem ser servidas na casquinha, no copo ou num milk-shake, a Sorveteria Castelo Branco conserva há mais de três décadas matérias-primas que garantem a qualidade dos seus sorvetes. Mas essa variedade de sabores precisa atingir uma diversidade de consumidores, pois antes era somente necessário ter sabores infantis, de frutas, cremes e chocolate, e hoje, além de ter entre suas opções um sabor que precisa ser infantil, é necessária a versão sem leite, vegana, sem açúcar. Tudo ao mesmo tempo. Por exemplo, um sorvete clássico de chocolate, existe em várias versões, texturas e com diferentes notas de cacau. Além do conhecido chocolate ao leite, existe o chocolate dark, o sem leite, vegano, com notas mais amargas e um sorvete de chocolate zero açúcar para pessoas que não podem ou para quem opta por não consumir açúcar. Já os sabores de frutas vão desde os campeões de preferência como coco e mangaba, passando por sabores bem avaliados como jabuticaba e fragola, até sabores mais

exóticos como sapoti e pitaya. E também é preciso tê-los nas versões zero açúcar, vegano e sem leite também. Os sabores regionais como tapioca, castanha e amendoim existem em várias versões. Os sabores de creme estão ainda mais diversificados, tem o de iogurte grego com morango zero açúcar, e até a novidade mascarpone com amarena. O sorvete de doce de leite aumenta a diversidade dando origem a outros dois: toffee e alfajor, cada uma com uma textura e uma experiência específica. E se não estiver dirigindo tem o de caipirinha. A variedade, além de sabores, precisa ser de texturas, cremosidades, novidades, apresentações e ingredientes diferentes que devem atender à demanda de preferências de um consumidor cada vez mais variado.

**+70
sabores**

☎ 79 3259-1142 (Fábrica)

📷 [sorveteria_castelo_branco](#)

📌 [sorveteriacastelobranco](#)

📍 Av. São João Batista, 02 - Ponto Novo,
Aracaju - SE

📍 Av. Jorge Amado, 1466 Loja 18
L'Avenue Mall - Aracaju - SE





A cada edição, a **Revista Degustar** apresentará ao leitor um pouco da **trajetória** de alguns dos **estabelecimentos gastronômicos** que têm **30 anos ou mais de existência** e que continuam em **atividade** em **Sergipe**. É uma homenagem a **bares e restaurantes** que conquistaram **sucesso** ao longo dos anos, inclusive, **enfrentando bravamente** os obstáculos de um segmento, em que **turbulências** são comuns. É também um tributo aos **gestores** que estão à frente desses estabelecimentos, onde são **realizados** encontros, **negócios, confraternizações**, sempre ao sabor das **delícias culinárias** do Estado.

Degustar



Sucesso desde a década de 1980, Restaurante Potyguar trouxe para Aracaju a tradição da culinária do Rio Grande do Norte

Potyguar é tempero marcante do Nordeste na história de Sergipe

Com cardápio tradicional do Rio Grande do Norte, restaurante se mantém bem-frequentado, tendo o reconhecimento da clientela fiel

Foi somando esforços para a construção de uma trajetória com bases sólidas que o Restaurante Potyguar conseguiu acumular mais de 40 anos de êxito no segmento de bares e restaurantes em Sergipe. Inaugurado no dia 21 de agosto de 1981, o estabelecimento preserva a tradição da culinária potyguar trazida para o Estado por seu fundador, Osman de Souza Teixeira, nascido em Pedra Preta, no Rio Grande do Norte.

Àquela época, Seu Osman percebeu a escassez de restaurantes em Aracaju e decidiu apostar nesse segmento após se desvincular da Construtora Cicol, empresa que acabou sendo fechada em Natal, Capital daquele Estado nordestino. Assim, a primeira sede do restaurante em Aracaju foi aberta no Posto São Judas Tadeu, localizado na Avenida Hermes Fontes, no Bairro Luzia. Há 11 anos, funciona na Rua Ananias Azevedo, 1.199, no Bairro Salgado Filho, esquina com a mesma avenida onde o Potyguar nasceu. Segundo o empresário Renato Teixeira, neto de Seu Osman, que atualmente administra o restaurante, a aquisição do terreno para a construção da sede própria foi um grande desafio e é, sem dúvida, o momento mais marcante na história do restaurante.

Cardápio de primeira

De acordo com Renato Teixeira, o estabelecimento mantém um cardápio especializado em pratos típicos nordestinos. Dentre eles, destaque para a legítima paçoca no pilão e a carne do sol com pirão de leite, e a carne do sol na nata com pirão de queijo, carros-chefes do cardápio que atraí clientes fiéis há mais de quatro décadas. “O menu também apresenta outros pratos quentes e grelhados. É um cardápio de primeira!”, assegura o empresário.

E mais: atestando o princípio de que, para o negócio fazer sucesso, é preciso contar com uma equipe capacitada, competente e que gere bons resultados, o Restaurante Potyguar valoriza a equipe de colaboradores. Prova disso é a presença do garçom Raimundo Paulino Bezerra, que trabalha na empresa desde a inauguração. “Faço parte de uma equipe com 12 colaboradores, mas que, aos finais de semana, é ampliada para até 20. Sou muito feliz por trabalhar aqui, onde considero a minha segunda casa”, afirma Raimundo.

Tudo isso explica como, no passado, o restaurante não demorou a se tornar referência gastronômica em Aracaju. Desde então, a popularidade dele só cresceu, fidelizando centenas – quiçá milhares – de clientes. Inclusive, Renato comenta que, em tantos anos de atuação, o público não mudou, pois a clientela é especificamente familiar. A tradição é compartilhada de pai para filhos, que também passam a frequentar o restaurante. “É gratificante ver essa fidelidade dos clientes. E a nossa perspectiva é de fidelizar cada dia mais essas pessoas, que se tornam nossos amigos através do bom atendimento e da excelente qualidade da cozinha”, destaca.

FICHA TÉCNICA:

Coordenação: Clóvis Munaretto
Texto: Autimira Menezes
Edição e revisão: Laudicéia Fernandes
Fotos: Arquivo Pessoal



📍 Rua Ananias Azevedo, 1.199
Salgado Filho
☎️ (79) 3214-4995
📷 [restaurantepotyguar](https://www.instagram.com/restaurantepotyguar)



Casa da Baviera é renomada grife no segmento de tortas doces e salgadas

Há 38 anos no mercado, empresa vem se reinventando e diversificando os produtos reconhecidos pelo sabor e pela qualidade

POR LAUDICÉIA FERNANDES

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL

A Casa da Baviera nasceu como um delicioso pedacinho da Alemanha em Sergipe. Batizada como Baviera Haus, foi fundada por Else Hagenbeck, descendente de alemães, que tinha o dom da arte culinária e da confeitaria. Assim, a matriarca e o filho Luciano Hagenbeck Sobral, cofundador e que continua no comando do estabelecimento após 38 anos, transformaram aquela pequena loja de tortas doces e salgadas em uma almejada grife do segmento no Estado.

Hoje, tantas décadas depois, a Casa da Baviera é um dos mais tradicionais e renomados espaços gastronômicos de Sergipe. Não à toa, Luciano fala com orgulho e saudade das mulheres da família que foram inspiração para o nascer da antiga Baviera Haus. “Minha vó [Juliane Elizabeth Hagenbeck] sabia muita coisa de arte culinária e de confeitaria trazida da Alemanha e ensinou tudo à minha mãe. E minha mãe tinha o dom de fazer e aprimorar as receitas”, ressalta.

Nascido em Aracaju, Luciano Hagenbeck, hoje com 64 anos, tem raízes no município de Laranjeiras, onde a família construiu uma história de tradição com as aquisições da Usina Varzinhas pelo avô materno Paul

Hagenbeck e da Fazenda Boa Sorte, pertencente aos avós paternos Zeca Sobral e Maria de Lourdes Monteiro. Graduado em Economia, formação que proporcionou a noção técnica e a expertise necessárias para vivenciar o comércio gastronômico no Estado, ele é filho do empresário Luciano Monteiro Sobral, falecido em 1973, e irmão do

Else Hagenbeck, fundadora da Baviera Haus, trouxe um pouco da culinária e da confeitaria alemãs para Sergipe



médico Ricardo Hagenbeck e da odontóloga Sueli Hagenbeck, que, posteriormente, tornou-se empresária ao participar também do negócio da família.

Vale destacar que o patriarca possuía a Monteiro & Sobral, uma loja de material elétrico e eletrônico, localizada na Rua São Cristóvão, no Centro da Capital sergipana. Após a morte de Seu Luciano Sobral, Dona Else assumiu a parte dele na loja. Contou até mesmo com a ajuda do então adolescente Luciano. Mãe e filho, aliás, sempre demonstraram muita afinidade, entrosamento e confiança mútuos. Então, não foi surpresa quando Dona Else decidiu encerrar a sociedade na Monteiro & Sobral e buscar uma nova atividade que possibilitasse melhorar os rendimentos da família e, assim, ajudar Luciano que, em 1983, estava recém-casado.

Ponto de encontro

Foi em 1984 que ela fundou a Baviera Haus na Rua Arauá, 722, no Bairro São José, onde funciona até hoje a Casa da Baviera. “Criou-se, aqui, um ponto de encontro dos jovens na década de 1980”, comenta o empresário. Tornou-se, assim, um case de sucesso como poucos vistos em Sergipe no século XX com a formação de um conglomerado com oito unidades. Depois da loja da Rua Arauá, foram fundadas filiais na Rua São Cristóvão, Shopping Jardins, Shopping Riomar, Rua 24 Horas, Orla da Atalaia, Rua Apulcro Mota e Universidade Tiradentes (Unit). Detalhe: também foi inaugurado um salão de festas com a marca da Baviera Haus. No auge da trajetória, a empresa chegou a ter 160 colaboradores, importante fomento à economia através da geração de empregos, renda e tributos.



A Casa da Baviera se manteve firme sob o comando do empresário Luciano Hagenbeck em quase quatro décadas

Com o falecimento de Dona Else, em 17 de dezembro de 1997, houve grandes mudanças decorrentes da sucessão. Luciano ficou no comando do conglomerado, a irmã Sueli e o marido Paulo Menezes se juntaram a ele, e o irmão Ricardo tornou-se sócio por herança, mas não trabalhava na loja. Cinco anos depois, em 2002, eles decidiram dividir os negócios. Foi aí que surgiu a Casa Alemã, concorrente direta da antiga Baviera Haus. A divisão culminou em uma contenda familiar que perdurou por muitos anos. Em 2012, houve mais uma divisão. “Para resolver sair - machucado, mas vivo -, tive que abrir mão de várias coisas, inclusive do nome Baviera Haus, que era muito forte. Para aproveitar essa força, rebatizei de Casa da Baviera. Ao final, fiquei apenas com duas lojas: a da Rua Araújo e a da Rua São Cristóvão, as pioneiras”.

Hoje, a Casa da Baviera possui também uma unidade no JFC Trade Center, assumiu a cantina do Colégio de Ciências Pura e Aplicada (CCPA) e, inclusive, assina uma franquia no Conjunto Santa Lúcia, no Bairro Jabotiana. No total, atualmente, há 50 funcionários. Para administrar as unidades, Luciano conta com a parceria da esposa Márcia Hagenbeck, braço direito dele na empresa, com quem está casado há 18 anos e tem uma filha, Jacqueline, e um enteado, Derick Vieira. Ele também é pai de Luciano e Kelly, frutos do primeiro casamento.

Qualidade dos produtos

Apesar de tantos percalços, a Casa da Baviera se manteve firme sob o comando de Luciano Hagenbeck. A razão para o êxito é, sem dúvida, o grande diferencial do estabelecimento gastronômico: o zelo pela qualidade dos produtos. A Nestlé, líder mundial em alimentos e bebidas, por exemplo, é fornecedor antigo, um parceiro desde que a Baviera Haus surgiu. “Nós conseguimos juntar a qualidade dos produtos com preço acessível para o mercado sergipano”, complementa.

Os clientes sabem bem do que Luciano está a destacar. As iguarias produzidas ali são de “comer rezando”, como se diz popularmente. Foi assim que a famosa torta salgada de frango, tão consumida pelos sergipanos, se tornou estrela da Casa da Baviera. E quando se trata de adoçar a vida, o que falar da deliciosa torta de morango? Mais recentemente, uma das novidades é a torta de frutas tropicais, que tem feito sucesso devido ao frescor



1



4



2



5



3



6

1 - Na loja de material elétrico e eletrônico Monteiro & Sobral, primeiro negócio da família, havia uma pequena lanchonete anexa. 2 - Pioneira, Baviera Haus na Rua Araújo foi ponto de encontro dos jovens na década de 1980. 3 - No antigo balcão, muitas delícias da confeitaria alemã atraíam os clientes. 4 - Dona Else Hagenbeck e os filhos na inauguração de uma das oito unidades da Baviera Haus. 5 - Já com o nome de Casa da Baviera, loja da Rua Araújo foi ampliada e modernizada ao longo dos anos. 6 - Mais bonitas e elaboradas, tortas doces também se destacam pela qualidade dos ingredientes.

e à leveza que proporciona. Some-se, ainda, os doces e salgadinhos feitos sob encomenda que fazem as festas ainda mais prazerosas.

Ressalte-se também que, em 2002, a Casa da Baviera diversificou ao disponibilizar refeições completas. No cardápio, abriu-se espaço para comidas de descendência italiana, como lasanhas, pizzas e outros pratos deliciosos. E também há sanduíches, como o tradicional pão de batata, de fazer o mais regado cliente sair da dieta. Todas essas delícias podem ser consumidas nas lojas bem-decoradas e confortáveis ou em casa, a partir do sistema delivery (entrega em domicílio).

Aliás, após a pandemia de Covid-19 ser decretada em 2020, esse sistema de atendimento on-line cresceu absurdamente na Casa da Baviera, que já o adotava. Hoje, inclusive, há uma parceria com o iFood, empresa brasileira atuante no ramo de entrega de refeição por meio da internet, líder no setor na América Latina. Tudo isso mostra como a Casa da Baviera vem enfrentando os obstáculos e se adaptando ao mercado gastronômico: com inteligência, criatividade e, claro, qualidade dos produtos.



O mais novo point da Casa da Baviera fica no CCPA, um dos colégios mais tradicionais e renomados de Sergipe



Com origem milenar, sushi é hoje o prato japonês mais consumido no mundo inteiro

A história do sushi, uma iguaria milenar

Nos anos 1920, essa delícia passou a fazer parte do cardápio de alguns restaurantes brasileiros e, aos poucos, também recebeu elementos da cultura local

O sushi é um prato milenar. Surgiu no século IV a.C., nos países do Sudeste asiático, na região próxima da Malásia e da Tailândia. Então, foi para a China por volta do ano 200 a.C. No Japão, as primeiras evidências dessa iguaria foram registradas no ano 700 d.C. Hoje, mais de 1.300 anos depois de surgir em terras japonesas, é um dos pratos mais famosos do mundo, uma iguaria presente em um sem-número de restaurantes que agrada tanto ao paladar mais simples quanto ao mais sofisticado. É, também, sinônimo de preservação da cultura do Japão, um país que preza pelas tradições e é simplesmente fascinante.

Inicialmente, os asiáticos retiravam a cabeça e as vísceras do peixe, conservando apenas o filé cru, salgando-o e acondicionando-o entre camadas de arroz, que fermentava naturalmente. Através dessa fermentação, era liberado o ácido lático, que garantia a qualidade do peixe por mais tempo. Ao longo dos anos, a técnica foi sofrendo modificações até chegar ao Japão. Lá, no século VII, os japoneses passaram a usar pedras para prensar o peixe cru e o arroz. Além disso, o sabor ácido consequente da fermentação foi substituído pelo ácido acético, o vinagre. Depois, o peixe e o arroz com vinagre passaram a contar com o shoyu (molho de soja), enriquecendo ainda mais o sabor, o que contribuiu para transformar essa mistura em um delicioso prato.

A evolução natural desse procedimento resultou na criação do sushi. O responsável por criar o sushi que se conhece hoje foi Hanaya Yohei (1799-1858), considerado o primeiro sushiman da história. Sabe-se que, num certo dia, ele resolveu não esperar a fermentação e teve a ideia de servir o peixe cru enrolado no arroz, criando o “nigiri zushi”, um bolinho de arroz de sushi com uma fatia de peixe cru por cima. Foi a partir do aperfeiçoamento das técnicas de preparação do sushi que foi atribuída uma nova apresentação, sendo também acrescentados outros elementos, como o shoyu, o gengibre e o wasabi, que é um tempero em pasta utilizado na culinária japonesa feito da planta Wasabia japônica.

Sushi à brasileira

Basicamente feito com arroz temperado com molho de vinagre, açúcar e sal, o sushi é combinado com algum tipo de peixe ou frutos do mar, frutas, vegetais e ovo. Pode ser moldado ou enrolado (leia boxe 1). Foi gradualmente introduzido na culinária brasileira pelos imigrantes japoneses que chegaram ao Brasil em 1908. Mas foi somente nos anos 1920 que o sushi passou a fazer parte do cardápio de alguns restaurantes, embora a maioria dos apreciadores fossem ainda os imigrantes e os familiares deles.

Aos poucos, esse prato recebeu elementos da cultura brasileira, com o acréscimo de iguarias locais. Tende-se, por exemplo, a colocar temperos no arroz e outros ingredientes, como alho e cebola. Hoje, o sushi é referência em alimentação saudável e saborosa. Inclusive, é tão apreciado que, no Brasil, existem várias redes de fast food japonês e várias temakerias.



Cada peça deve ser ingerida inteira, exceto o futomaki e os temakis, por causa das suas grandes dimensões

Conheça as variedades mais conhecidas de sushi

- Maki: é a peça de sushi mais facilmente identificada mundialmente. O arroz é enrolado numa folha de nori (alga desidratada), contendo no interior ingredientes variados, como peixe, frutas e vegetais.
- Uramaki: é uma versão oposta do maki. Neste caso, a alga fica no interior do preparado e o arroz, por fora.
- Nigiri: consiste em uma porção de arroz moldada à mão, coberta por uma fatia de peixe cru ou camarão cozido.
- Oshi: é uma peça semelhante ao nigiri, mas em um formato diferente. Em vez de moldada à mão, é prensada com um molde de madeira para obter uma forma quadrangular.
- Hossomaki: a quantidade de arroz é pequena, de forma a obter uma camada fina e compacta. É servido apenas com um ingrediente, normalmente peixe.
- Futomaki: é o contrário do hossomaki, ou seja, uma peça generosa tanto em tamanho como em ingredientes no interior.
- Gunkan: o arroz é moldado em forma de barco e enrolado em folha de alga. No topo da peça, são colocadas ovas de peixe.
- Temaki: o arroz e o peixe são envolvidos em alga desidratada e enrolados à mão pelo sushiman em forma de cone.
- Sashimi: ao contrário do que a maioria das pessoas pensam, o sashimi não é considerado sushi. No entanto, está presente em qualquer refeição deste gênero. Consiste simplesmente em peixe cru delicadamente fatiado.

Você sabia?

Existem algumas regras básicas na ingestão de sushi. Isso advém da cultura e das antigas tradições asiáticas. Fique de dentro de algumas delas:

- Cada uma das peças deve ser ingerida inteira e é considerado incorreto parti-las, exceto o futomaki e os temakis, por causa das suas grandes dimensões.
- Não devem ser usados talheres para comer, mas, sim, os hashis (os pauzinhos). Porém, curiosamente, a forma considerada mais tradicional consiste em comer as peças, pegando-as com as mãos.
- O shoyu, o gengibre e o wasabi, que acompanham geralmente estas refeições, devem ser usados com moderação. A finalidade da soja é temperar o peixe, portanto só ele deverá tocar nesse molho. Já o gengibre serve para limpar o palato entre diferentes tipos de peças.
- O wasabi tem propriedades bactericidas e ajuda na digestão. Deve ser colocado por cima do peixe, em pequenas quantidades.
- Para acompanhar a refeição, as bebidas mais tradicionais são a cerveja japonesa, o espumante ou o saquê (ou saquê). Terminar a refeição bebendo um chá verde quente é uma forma de manifestar satisfação.
- Você nunca deve se servir de saquê. Esta é uma das regras mais respeitadas no Japão. A bebida deve ser servida pela pessoa sentada ao seu lado ou à sua frente.

FICHA TÉCNICA:

Coordenação: Clóvis Munaretto

Texto: Autimira Menezes

Edição e revisão: Laudicéia Fernandes


Fotos: Divulgação

OTTO

A MELHOR EXPERIÊNCIA QUE
O SEU PALADAR VAI CONHECER!

EXPERIMENTEOTTO

ALMOÇO EXECUTIVO | DRINKS
CHOPP | SUSHI | JANTAR

 R. DR. BEZERRA DE MENEZES, 102
COROA DO MEIO, ARACAJU - SE

This is



FUNCIONAMENTO:
TERÇA - 18H À 00H
QUARTA E QUINTA - 12H ÀS 16H / 18H ÀS 02H
SEXTA, SÁBADO E DOMINGO - 12H ÀS 02H



PARA CONHECER NOSSO
MENU E RESERVAS



APONTE SUA CAMERA
DIRETAMENTE PARA O QR-CODE

OTTO



INFORME PUBLICITÁRIO

Espaço Fragola: sabor e saúde em um só lugar

Inovador, é o espaço ideal para você relaxar e se sentir leve e saudável

Inaugurado recentemente em Aracaju, o Espaço Fragola é inspirador. Surgiu com o propósito de ajudar as pessoas a melhorarem os hábitos nutricionais, contribuindo para o controle de peso com segurança e qualidade.

Inovação e bem-estar

O Espaço Fragola oferece deliciosas opções de refeições, lanches, shakes, sopas, drinques funcionais e sobremesas, sempre respeitando um cardápio balanceado, com proteínas, carboidratos, fibras, vitaminas e minerais. Tudo isso livre de glúten, açúcar e lactose. E tem mais: o Espaço Fragola oferece atendimento personalizado, com sugestões e acompanhamento dos resultados do cliente relacionados aos produtos.

Saúde e comodidade

Desfrutando de produtos feitos na hora, o cliente Fragola pode também levar para casa uma série de receitas congeladas e itens para preparo na hora do consumo.

Destaque também para os suplementos com a qualidade Herbalife, empresa líder no Brasil em venda direta de produtos para nutrição e controle de peso.



Rua José Oliva Nascimento, 114 | Bairro Jardins, no Spa Orofacial | Tel: (79) 99954-1009 | @fragola.aju



FOTOS: ROBERTO TRINDADE



Música de qualidade ao som do sax de **Kleber Siqueira**

Para abrilhantar uma festa, escolher boa música é essencial. Então, que tal apostar no ecletismo do saxofonista Kleber Siqueira? O musicista com mais de 20 anos no mercado e foco em improvisação (jazz) oferece um repertório variado, capaz de agradar aos mais diferenciados gostos. Com certeza, um jeito de tornar qualquer evento uma experiência musical inesquecível.

Jazz | Músicas da década de 1940 até os dias atuais | Bossa Nova | MPB | Canções clássicas (temas de filme) | Forró | Samba | Pagode | Músicas eletrônicas com DJ (a depender do evento)

@klebersiqueirasax
(79) 99138-7756

SINTA-SE
BEM!


Fragola
Alimentação Saudável

Todo dia é dia
de se alimentar bem.

Venha conhecer nossas
Deliciosas receitas de lanches
e refeições livres de glúten,
açúcar e lactose.

Floresta Negra



Turbo Drink



Panqueca Lowcarb





Refeições, Lanches, Shakes, Drinks,
Bebidas Funcionais, Sobremesas
e muitas outras delícias que
caem bem na sua dieta.

Tortinha de Banana



Rua José Oliva Nascimento, 114, no Bairro Jardins, Anexo ao Spa Orofacial.

 (79) 99954 1009  @fragola.aju



por Clóvis Munarreto
Publisher da Revista Degustar

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Vidam Hotel Aracaju tem gastronomia 5 estrelas

A sofisticação e o atendimento de nível internacional do Vidam Hotel Aracaju garantem uma experiência de vida incrível. É o único hotel 5 estrelas de Sergipe, contando com um complexo que conjuga restaurante, sky bar, equipamentos de beleza e bem-estar. O Restaurante Raizes, por sua vez, apresenta a fusão entre os ingredientes regionais e o que há de melhor da cozinha internacional.

Rua Dr. Bezerra de Menezes, nº 40, Bairro Atalaia, Aracaju-SE
(79) 3304-0700 / 99863-1002 / 99992-2188

Instagram: @vidamhotel

Otto é valiosa experiência entre paladar e lifestyle

O nome dessa lindeza da foto é Salmão Otto. Trata-se de um filé de salmão grelhado, coulis (molho fino) de maracujá, acompanhado de risoto de shitake. Só de ver, já dá água na boca! This is Otto! O restaurante inaugurado oferece culinária de primeiríssima qualidade, sofisticação na apresentação dos pratos e sabor incomparável. Difícil resistir. Então, experimente Otto.

Rua Dr. Bezerra de Menezes, 102, Bairro Coroa do Meio, Aracaju-SE
(79) 99662-8491

Instagram: @experimenteotto



Comidas típicas você encontra no Mercado Thales Ferraz

Em Aracaju, um dos passeios indispensáveis é conhecer o complexo de mercados Antônio Franco, Thales Ferraz e Gina Franco. No Thales Ferraz, em especial, há uma mistura de saberes, formas e cores através do artesanato, e de aromas e sabores com a oferta de comidas típicas. Da pimenta aos queijos, da tapioca à castanha, o turista conta, ainda, com as refeições caseiras e saborosas encontradas nos pequenos restaurantes.

Avenida Ivo do Prado, 534, Centro, Aracaju-SE

Instagram: Mercado Thales Ferraz

Aproveite o pôr do sol e o sabor das iguarias na varanda do New Hakata

A experiência de saborear a gastronomia clássica japonesa, além da comida chinesa e grelhados, em um espaço informal intimista é, por si só, uma delícia. Fazer isso tendo a belíssima vista do Rio Sergipe ao pôr do sol é ainda mais envolvente. Você encontra essa mescla na Varanda do Rio, do Restaurante New Hakata.

Avenida Beira Mar, 315, Bairro Treze de Julho, Aracaju-SE
(79) 3213-1202 / 98107-8678 / 99913-8113

Instagram: @newhakataaracaju



O BAR DA FAMÍLIA SERGIPANA

DESDE 1972 HISTÓRIA E COMPETÊNCIA



Quarta a Sábado das 10h / 00h
Domingo das 10h as 20h



Av. São João Batista, 01
Ponto Novo, Aracaju - SE

79 98108 1230



por Clóvis Munarreto
Publisher da Revista Degustar

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Hotel Ponta Verde Francês é sinônimo de pé na areia e frutos do mar

No Hotel Ponta Verde Francês, além do conforto e do bom atendimento, você encontra o Restaurante Fateixa. Dividido em dois ambientes e a poucos metros da praia, ele é um mergulho na gastronomia e na cultura regionais. O cardápio a la carte apresenta delícias à base de frutos do mar, como pescados, camarão, polvo e o sururu, patrimônio imaterial alagoano. Uma novidade: a massa de siri (foto). É de comer rezando!

Rua das Algas, 300, Praia do Francês, Marechal Deodoro-AL | (82) 2121-0990 (WhatsApp) | 99341-4443
Instagram: @pontaverdefrances



Comida peruana sem igual é no Wanchako Restaurante

Há 25 anos, Alagoas conhece um pouco da culinária peruana através do Wanchako. Eleito o melhor restaurante da cidade, entre muitos outros prêmios recebidos, ele possui decoração acolhedora e tem no comando da cozinha a chef Simone Risco, responsável por sempre renovar o cardápio inspirado nos pratos típicos do Peru. Veja, por exemplo, a beleza desse Pescado Inca (foto). Dá água na boca só de olhar.

Rua São Francisco de Assis, 93, Bairro Jatiúca, Maceió-AL | (82) 98889-9634

Instagram: @restaurantewanchako

Veraneie no Hibiscus Beach Club

Localizado à beira-mar na paradisíaca Praia de Ipioca, a 20 quilômetros de Maceió, o Hibiscus Beach Club oferece ao público uma estrutura completa para veraneiar e se divertir com diversos passeios náuticos. E, claro, para os amantes da boa mesa, há sugestões gastronômicas de revirar os olhos, como o filé de peixe com crosta de tapioca, além de saborosos drinks e vinhos da Vinícola Zanella, da Serra Gaúcha, com rótulos exclusivos do Hibiscus.



Residencial Angra de Ipioca, Rodovia AL-101, Ipioca, Maceió-AL | (82) 3142-0910
Instagram: @hibiscusbeachclub

Armazém Guimarães é a melhor pizzeria de Maceió

Com assinatura do chef Breno Gama, o Armazém Guimarães – Pizzaria e Trattoria oferece entradas e antepastos, massas recheadas e tradicionais, pizzas e sobremesas. Eleito pela terceira vez pela Veja Maceió “Comer & Beber” como a melhor pizzeria da Capital alagoana, tem combinações incríveis: pizza Diávoles, de muçarela, calabresa de búfalo picante e parmesão, e a Armazém Guimarães, da casa, com lombo defumado, catupiry, cogumelo-de-paris e azeitona. Só delícias!!!

Avenida Dr. Antônio Gomes de Barros, 188, Bairro Jatiúca, Maceió-AL (82) 3325-4545 | Instagram: @armazemguimaraes





por Clóvis Munarreto
Publisher da Revista Degustar

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Como não amar o Restaurante Amado?

O Amado é um restaurante contemporâneo com uma vista deslumbrante para a Baía de Todos os Santos. A cozinha é comandada pelo chef/restaurateur Edinho Engel, que assina couverts quentinhos, entradas frescas, pratos principais incríveis: massas, frutos do mar, aves e caças. O arroz de polvo é famoso, e as sobremesas, igualmente deliciosas.

Avenida Lafayette Coutinho, 660, Comércio, Salvador-BA
(71) 3322-3520 / 99231-4660
Instagram: @restauranteamado



Hotel Via dos Corais é um paraíso na Praia do Forte

Confortável, praiano, com decoração que mistura materiais rústicos, mosaicos e madeira, o Hotel Via dos Corais é um lugar paradisíaco na Praia do Forte. Ali, os amantes da gastronomia

têm à disposição o restaurante Corais Gourmet, um espaço agradável e charmoso, que oferece desde sanduíches e saladas a deliciosos pratos da culinária baiana.

Rua do Dourado, 143, Açú da Torre, Mata de São João- BA
(71) 3676-8000
Instagram: @viadoscorais

Tradicional, clássico e gostoso: assim é o Restaurante Alfredo'Ro

O Alfredo di Roma, o Alfredo'Ro, é um restaurante italiano que mantém a tradição e a qualidade. Os produtos são preparados com o mesmo cuidado artesanal desde a época da fundação em 1993. Com cardápio variado assinado pelos chefs Junior Costa e Givaldo Pereira, tem o Fettucine Alfredo como carro-chefe. Na foto, o Fettucine al Gamberi Pomodorino. Um deleite!

Rua Morro Escravo Miguel, 1.545, Bairro Ondina, Salvador-BA
(71) 98814-5660 / 3331-7775
Instagram: @restaurantealfredoro



Hotel Fasano, um 5 estrelas com sabor da Itália em Salvador

A imponência do Hotel Fasano Salvador faz pensar no bem-estar e no conforto que ele pode proporcionar. A experiência gastronômica no Restaurante Fasano idem, afinal traz a assinatura do restaurateur Gero Fasano. O cardápio variado tem antepastos, massas, carnes, risotos e peixes da clássica culinária italiana. A Costoletta Allá Milanese, o Ossobuco de Vitela com Vinho Branco e Ervas, e o Spaghetti Allá Carbonara são algumas dessas delícias.

Praça Castro Alves, 5, Centro Histórico, Salvador-BA
(71) 2201 6300 | Instagram: @fasano





Existem mais de 150 estilos de cervejas artesanais fabricadas no mundo

FOTOS: DIVULGAÇÃO

Mercado de cervejas artesanais está em crescimento no Brasil

Em dez anos, o número de cervejarias artesanais no País deu um salto imenso, passando de tímidas 70 para quase 900 unidades

Uma bebida que vem conquistando o paladar dos brasileiros e cujo consumo tem se tornado uma paixão no País é a cerveja artesanal. Ela proporciona uma experiência diferenciada com cores, texturas e sabores diversos para serem degustados como algo especial independentemente da ocasião em que seja consumida. Segundo dados de 2019 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), de 2008 a 2018, o número de cervejarias artesanais no Brasil saltou de 70 para quase 900.

Existem diferentes tipos de cervejas artesanais. No processo de produção delas, são realçadas as características de cada estilo, a fim de alcançar o sabor e

o aroma desejados. Para tanto, os ingredientes utilizados nas cervejas artesanais são nobres, criteriosamente selecionados e de alta qualidade. Além disso, os procedimentos de maturação e fermentação também ocorrem de forma diferente, respeitando o tempo necessário para cada um, sem acelerá-los.

Vale destacar que é preciso humanizar o processo, que deve ser bem cuidadoso em cada uma das etapas. Afinal, cada detalhe faz com que as diferenças de sabor, corpo e aroma da bebida sejam notórias, criando, assim, múltiplas sensações gastronômicas. Desse modo, atende a diferentes paladares, que apreciam desde cervejas leves a criativas até as mais fortes e complexas.

Artesanal X Industrializada

Ressalte-se, ainda, que o interesse pelas cervejas artesanais se deve ao fato de que, hoje, os consumidores são mais informados e exigentes. Eles buscam produtos de melhor qualidade e menos industrializados. Aliás, a bebida artesanal apresenta muitas diferenças da industrial tanto no processo de fabricação e escala de produção quanto nos ingredientes utilizados. As cervejas artesanais são elaboradas por meio de um processo mais cuidadoso com foco em qualidade, enquanto nas industrializadas são utilizados produtos químicos que podem baratear o custo e acelerar o processo.

Existem mais de 150 estilos de cervejas artesanais fabricadas no mundo, classificados conforme o método de produção, origem da bebida, teor alcoólico, aroma, cor, sabor, dentre outros aspectos peculiares. Os sete principais estilos são: IPA (India Pale Ale); Lager; Pilsen; Porter; Stout; Tripel; e Weizenbier, Weissbier ou Weiss.

E você sabia que existe uma peça-chave que é o grande diferencial para que uma cerveja artesanal tome forma? Trata-se do mestre cervejeiro, profissional responsável por elaborar a receita, selecionar as matérias-primas, conduzir o processo produtivo e verificar a qualidade final da cerveja, ou seja, é ele que comanda todas as etapas de produção da cerveja desde a escolha do malte ao rótulo que é colado na garrafa.

FICHA TÉCNICA:

Coordenação: Clóvis Munaretto

Texto: Autimira Menezes

Edição e revisão: Laudicéia Fernandes

Fotos: Divulgação

ELEITA MELHOR CERVEJARIA DO BRASIL ARO ROJO 2022 (MÉXICO)





FAÇA AGORA SEU PEDIDO
(79) 98129-9071
WWW.CERVEJARIAUCA.COM

AV. TANCREDO NEVES, 655, INÁCIO BARBOSA.
BAR DA FÁBRICA
SEGUNDA À QUINTA: DAS 17H ÀS 23H
SEXTA E SÁBADO: DAS 17H ÀS 2H



NUTRIMIA

UM MUNDO DELICIOSAMENTE SAUDÁVEL

Há nove anos no mercado, empresa sergipana ganhou destaque no ramo de sobremesas e doces fit e low carb

Fazer pessoas felizes e saudáveis. Essa tem sido a missão da Nutrimia, empresa sergipana com nove anos no mercado, que se tornou um *case* de sucesso com doces e sobremesas *fit* e *low carb*. São produtos diferenciados e deliciosos, acessíveis ao paladar de todas as pessoas, mesmo aquelas com restrições alimentares.

Fundada por Tássia Fontes, 32 anos, a Nutrimia nasceu na cozinha da casa dela em parceria com a mãe, Dona Cássia Fontes. Fruto da junção de duas graduações da empresária – Nutrição e Gastronomia –, inicialmente, a atividade era voltada a refeições saudáveis. Depois, os doces ganharam força.

Segundo Tássia, hoje, a Nutrimia conta com um cardápio supervariado com opções deliciosamente saudáveis para todos os públicos. Tudo sem açúcar refinado, lactose e glúten. “Meu propósito sempre foi mostrar que, para ser saudável, você não precisa abrir mão do sabor e do prazer de comer”, explica.



FOTOS: ARQUIVO PESSOAL

Salgados saudáveis agradam aos mais diversos públicos



Linha de brigadeiros é carro-chefe, com opções para diabéticos e veganos

A linha de brigadeiros é o carro-chefe e o queridinho dos clientes. Inclusive, há opções para diabéticos e também veganos. As delícias da Nutrimia são revendidas em lojas de produtos saudáveis de Aracaju e do interior de Sergipe, além da Bahia, Alagoas, Pernambuco, Espírito Santo, Maranhão, São Paulo e Distrito Federal.



As irmãs Tássia, Érica e Tatiana tornaram a Nutrimia um sucesso



- 📍 **Circus Food Park**
(em frente à Praça Alda Teixeira)
📞 (79) 99131-5036
- 📍 **Mauí Food Park**
Avenida Beira Mar (próximo ao Parque dos Cajueiros)
📞 (79) 99993-4039
- 📱 **@nutrimiaexpress**
📞 (79) 99950-8873



PIONEIRO EM MACARRÃO AO VIVO EM ARACAJU

MM MATRIZ

 AV JOSÉ THOMÁZ DAVILA NABUCO, 919

 (79) 99131-5019

MM MAUÍ

 AV. BEIRA MAR. PARQUE DOS CAJUEIROS

 (79) 99132-3394

 **@MACARRAO_MASSA**



Teimonde foi um divisor de águas na noite de Aracaju

Fundado em 1990, o bar e restaurante se destacou ao oferecer comida deliciosa, boa música e até fomento à cultura em um espaço cheio de requinte

POR LAUDICÉIA FERNANDES



FOTOS: ARQUIVO PESSOAL

Todo feito em madeira, Teimonde mesclava rusticidade e requinte na Orla da Atalaia, em Aracaju. Anos depois, foi ampliado com o uso da área externa

O Teimonde fez história no segmento de bares e restaurantes de Sergipe. Mais do que isso: o estabelecimento foi revolucionário e pioneiro em diversos aspectos. Com ideias e ações inovadoras, transformou o setor gastronômico na década de 1990 ao investir, principalmente, em requinte e sofisticação para atrair um público seletivo e sedento de um espaço diferenciado. Tornou-se, assim, um divisor de águas na noite de Aracaju. Durante os 21 anos de funcionamento, foi inspiração para os empresários do setor por ter apresentado um novo conceito e, claro, por ter sido um sucesso de público e crítica.

Pode-se dizer que a história do Teimonde começou a ser escrita no Rio de Janeiro. Ou pelo menos que a sementinha dele foi plantada quando o jovem advogado sergipano Lealdo Gomes Feitosa esteve em terras cariocas num verão no final da década de 1980. Ele foi convidado para ser sócio em um bar no bairro de Botafogo, algo que jamais havia passado pela cabeça dele. Obviamente, o convite inusitado o pegou de surpresa.

De volta a Aracaju, Lealdo Feitosa foi procurado algum tempo depois pela amiga Marta Carrera, que estava na Cidade Maravilhosa na época do inesperado episódio. Na verdade, ela e a irmã, Rosa, filhas do famoso médico espanhol José Pereira Carrera, radicado em Sergipe, queriam montar uma sociedade para a construção de um bar. Então, chegaram munidas de um projeto pronto a tira-a-colo na tentativa de convencê-lo a aceitar o convite. No entanto, esbarraram na visão crítica e coerente de Lealdo, que, de imediato, desaprovou a fria e pesada concepção arquitetônica embasada em puro concreto, um paradoxo, já que o terreno cedido por Dr. Carrera ficava à beira-mar, mais precisamente na Orla da Atalaia, e suscitava algo mais leve e aconchegante.

A solução para a questão levantada, aliás, veio com a própria Marta, que descobriu a Kit House, uma empresa de Santa Catarina que comercializava casas em madeira e que tinha representação em Aracaju comandada pelo empresário Osanan Santos. Feitas as tratativas iniciais e a tomada de um financiamento bancário, enfim, o projeto começou a ser concretizado, tendo ficado pronto em setembro de 1989. No entanto, diante das incertezas quanto ao destino econômico do Brasil, que acabara de eleger Fernando Collor de Melo como presidente da República, o bar só foi inaugurado em 27 de março de 1990. O nome escolhido, Teimonde, é uma referência a um vilarejo na Espanha, onde Dr. Carrera nasceu.



O ambiente acolhedor e elegante era um dos principais atrativos do Teimonde na década de 1990



Belo e imponente, balcão do bar do Teimonde era o mais concorrido e cobiçado da Capital sergipana

Negócio bem-pensado

“Em Aracaju, os bares eram muito improvisados. O Teimonde foi o primeiro pensado, planejado e executado para ser um bar. Nossa proposta era um bar que fosse restaurante e um restaurante que fosse um bar. Um negócio totalmente inusitado, diferente de tudo que se esperava. O povo ficou encantado. Tinha fila de espera na porta, porque não cabia tanta gente. E devíamos ter umas 15 pessoas trabalhando já no início, pois sempre primamos pelo excelente atendimento”, explica Lealdo. Entre os primeiros colaboradores, destaque para Álvaro Egerland, hoje proprietário do famoso Al'Bar, que gerenciou o Teimonde por alguns meses. Nessa época, o horário de funcionamento era pela noite, de quarta a sábado e, aos domingos, pelo dia, até as 18h.

É fato: o Teimonde revolucionou e mudou a dinâmica da noite em Aracaju. A rusticidade que flertava com detalhes elegantes e requintados dos ambientes era um dos principais diferenciais que contribuíam para atrair a elite cultural, financeira e intelectual da Capital sergipana, formada por integrantes das classes média e média alta de Aracaju. Inclusive, com o sucesso do estabelecimento, posteriormente, foi realizada uma ampliação, “invadindo” o espaço externo com mesas na varanda, quase duplicando a quantidade de lugares.

A qualidade do serviço, por sua vez, tinha como carro-chefe as delícias da comida regional, como a feijoada, e os diversos pratos da cozinha internacional, especialmente a francesa. Os petiscos também faziam sucesso, como o inesquecível filezinho ao molho madeira que atraía turistas de Salvador. “Tínhamos ainda o Clube do Uísque. Era o segundo do Nordeste. O cliente comprava a garrafa de uísque e deixava com o nome dele, que podia consumir em um outro dia a bebida reservada”, comenta.

Também havia shows musicais de gêneros como MPB, jazz e pop rock nacional e internacional. Destaque para as apresentações de diversos artistas locais, a exemplo de Zenóbio, Patrícia Polayne, Antônio Rogério, Lina Pascoal e Isac Borges, e renomados cantores nacionais, como Danilo Cayme, Nana Cayme, Rosa Maria, Eduardo Duzek, entre muitos outros.

Além disso, foi aberta uma boate no andar superior, onde os frequentadores podiam dançar e que foi projetada pelo arquiteto Rui Almeida. “Era um lugar que cabiam 80 pessoas sentadas, e a pista comportava até 120 pessoas confortavelmente”, rememora. Um detalhe: pela manhã, era servido gratuitamente um delicioso espaguete ao molho de tomate para os clientes, um merecido e aguardado regalo ao final de uma noite badalada e exaustiva na boate.

E não para por aí. Como um fomentador cultural, o Teimonde foi palco para diversos eventos, como a Feijoada de Sergipe, gravação de CDs e lançamento de livros. Carlos Britto, ministro aposentado do Supremo Tribunal Federal (STF), foi um dos intelectuais sergipanos a lançar uma de suas publicações no famoso restaurante. E mais: com apenas dois anos de funcionamento, o Teimonde se tornou uma verdadeira galeria de artes, com quadros dos mais variados artistas plásticos expostos gratuitamente. Até mesmo uma icônica exposição foi realizada em um dos banheiros.

Apesar do sucesso, motivos pessoais afastaram as irmãs Carrera do negócio, e o empresário Lealdo Feitosa, que hoje é advogado aposentado, assumiu sozinho o comando do Teimonde. Isso ocorreu por volta de 1996. Quinze anos depois, em 2011, ele resolveu fechar as portas do estabelecimento também por questões pessoais: decidiu que estava na hora de se aposentar do segmento de bares e restaurantes. E assim o fez. Hoje, no imóvel que ainda pertence ao empresário, funciona outro restaurante renomado, o Porto Madero.

1 – A sociedade sergipana marcava presença constante no bar e restaurante mais famoso de Aracaju naquela época. Destaque para a jornalista e colunista social Thais Bezerra (loira à esquerda), sempre bem-recebida pelo empresário Lealdo Feitosa (de barba à direita), proprietário do Teimonde. **2** – A bela vista da Orla da Atalaia era também atrativo para os clientes do bar e restaurante. **3** – Durante o dia, os frequentadores aproveitavam o sol e o calor na varanda do estabelecimento gastronômico. **4** – Sempre lotado, o Teimonde recebia gente bonita e bem-vestida nas noites de diversão, música e muita paquera.





Foto: Marcelle Cristinne (Forró Caju 2022)

Forró Caju, o maior evento junino de Sergipe está chegando!

Festa é realizada pela Prefeitura de Aracaju e reúne mais de 50 mil pessoas por noite na praça de eventos do centro histórico da cidade

Quando chega o mês de junho, a capital de Sergipe, Aracaju, se veste de cores, sabores e ritmos para a celebração dos festejos juninos. Por ruas e avenidas, bandeiras tremulam anunciando que é tempo de vestir a roupa xadrez, saborear delícias à base do milho verde e dançar até amanhecer no Forró Caju, o maior evento junino do Estado.

A festa é realizada todos os anos pela Prefeitura de Aracaju e reúne mais de 50 mil pessoas por noite, na praça de eventos no centro histórico da cidade, para assistir aos grandes shows musicais. A organização está finalizando toda a programação para definir os dias do evento e, em breve, será divulgado pelo prefeito da cidade, Edvaldo Nogueira.

Em edições anteriores, artistas nacionalmente consagrados, como Zé Ramalho, Michel Teló, Mestrinho, Margareth Menezes, Mastruz com Leite, Targino Gondim e Jorge de Altinho, além de artistas locais, se revezavam no palco e garantiam uma festa com muito forró e alegria.

Atrativos de Aracaju

Enquanto a festa não começa, o sol é um permanente convite para o visitante conhecer a Orla da Atalaia, onde se encontram os melhores hotéis e bares da cidade, e desfrutar de um complexo de equipamentos turísticos, esportivos e de contemplação.

Nos mais de 22 quilômetros de praias, quiosques com o melhor da gastronomia à base de frutos do mar e o famoso caran-

guejo; águas mornas e tranquilas para banhos relaxantes; e, nas areias, a criançada pode se divertir fazendo castelinhos.

E para os atletas da areia, esportes como futebol, futevôlei, frescobol, kitesurf e saudáveis caminhadas, sentindo a brisa do mar no rosto. Na Orla Pôr do Sol Cleomar Brandi, no Mosqueiro, o visitante desfruta de um extasiante pôr do sol ao entardecer e de passeios náuticos com lanchas e catamarãs no Rio Vaza Barris com destino a aprazíveis ilhotas, como a Croa do Goré, Ilha Mem de Sá e Ilha dos Namorados.

No centro histórico, um conjunto de mercados formado por três prédios, artesanato, queijos, castanhas, especiarias, comércio movimentado, Palácio Museu Olímpio Campos; Museu da Gente Sergipana e Largo da Gente Sergipana, com nove esculturas gigantes representando movimentos folclóricos do Estado (Lambe Sujo e Caboclinhos, Chegança, Cacumbi, Taieira, Bacamarteiro, Reisado, São Gonçalo e Parafuso).

Deslocando-se para a zona norte, vale a pena conhecer o Parque da Cidade, a Orla do Bairro Industrial e a Colina do Santo Antônio, onde historicamente nasceu a cidade.

A capital de Sergipe é um presente para quem quer viver experiências inesquecíveis com sol, praia, cultura, gastronomia inigualável e o melhor: um povo hospitaleiro, que faz o visitante se sentir como em sua própria casa.

Aracaju é isso e muito mais. Vale a pena conhecer e Aracaju à vontade!

Quando o assunto é Aluguel

ACREDITE!

Sem fiador
Sem caução
Sem burocracia.

Toda Facilidade de alugar o imóvel comercial e residencial com a dispensa de garantias.

INQUILINO

Acabaram as preocupações!

- Não precisa de fiador para pedir favor;
- Nem de caução para pagar um dinheirão;
- Não precisa ser cansativo e demorado na aprovação;

CREDPRIME
BANK

CRÉDITO FÁCIL, COMO DEVE SER!

   @credprimebank
www.credprime.com.br
 (11) 9 6856-1301

Parceria Sergipe e Rio Grande do Norte



 **VALOR**
CENTRO DE SOLUÇÕES EM NEGÓCIOS IMOBILIÁRIOS

 **BAIXE
NOSSO
APP**



E S P E C I A L

BARES E RESTAURANTES DE PRAIA

Sergipe, Alagoas e Bahia são Estados do Nordeste com extensa faixa litorânea. Nela, há um sem-número de bares e restaurantes de praia que se destacam pelas delícias gastronômicas. Com cardápios variados, eles oferecem pratos incríveis com sabores e texturas que tanto encantam e atraem visitantes. Diante disso, a **Revista Degustar** apresentará, a cada edição, um especial de anúncios com dicas de diversos estabelecimentos. Nesta publicação de estreia, estão em evidência alguns dos principais bares e restaurantes da orla de Aracaju, Capital sergipana. São casas bem-conceituadas, ótimas opções para o turista e o público local frequentarem.

PREÇO BAIXO E ATENDIMENTO DE QUALIDADE É AQUI !

Ultra Sul

GÁS - ÁGUA - CERVEJA - CHOPP



(79) 99687-5050

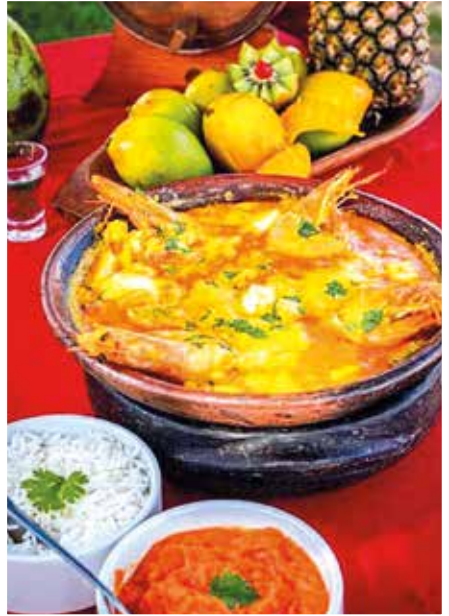
(79) 99962-5050

Av. José Domingos Maia, 806
Mosqueiro
Aracaju - SE

O MELHOR LUGAR PARA CURTIR, DESCANSAR E REALIZAR SEU EVENTO. QUER SE SENTIR ACOLHIDO? VEM PRO ADRIANO'S

O MELHOR LUGAR PARA CURTIR, DESCANSAR E REALIZAR SEU EVENTO. QUER SE SENTIR ACOLHIDO? VEM PRO ADRIANO'S


O MELHOR LUGAR PARA CURTIR, DESCANSAR E REALIZAR SEU EVENTO. QUER SE SENTIR ACOLHIDO? VEM PRO ADRIANO'S



O MELHOR LUGAR PARA CURTIR, DESCANSAR E REALIZAR SEU EVENTO. QUER SE SENTIR ACOLHIDO? VEM PRO ADRIANO'S

CONHEÇA
NOSSO
INSTAGRAM



AV. INÁCIO BARBOSA, 10 - ARUANA
 [adrianosgastrobar](#)
TEL. 79 99995-1414

Felicidade tem vários
sinônimos e **praia** é um
dos nossos **favoritos!**



CONHEÇA O

Rei Beach

LOUNGE BAR

www.reibeach.com.br

Av. Inacio Barbosa, 460 | Mosqueiro

@reibeach (79) 99959-7234

Rei da Sopa

**Tem sempre um
Rei da Sopa pertinho de você!**



 **reidasopa**



Sol Nascente
Rua Patrulheiro José Garcez
de Andrade, 153 - Jabotiana
(79) 3247-3399

Passarela do Caranguejo
SE-100, 541
Atalaia
(79) 3021-2223

Jardins
Av. Jorge Amado, 555
Jardins
(79) 3027-8180



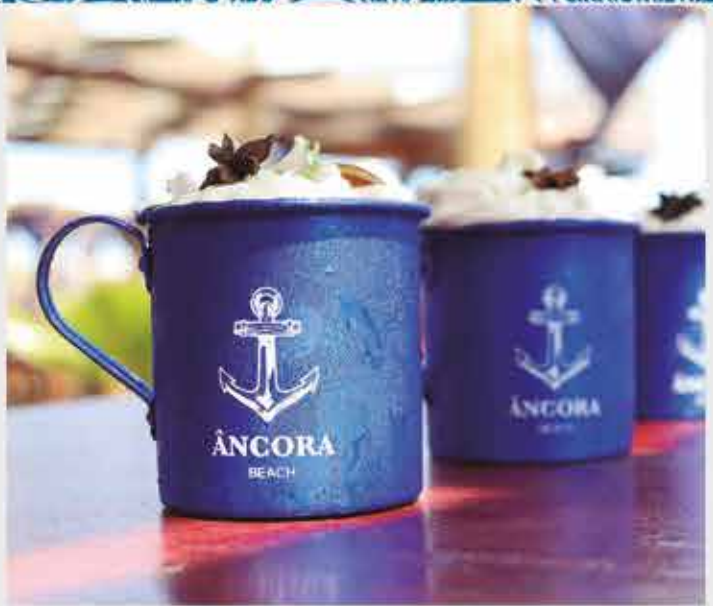
Conheça o melhor bar de praia de Aracaju!

Âncora Beach, eleito o melhor bar de praia de Aracaju-SE, fica localizado na Av. Inácio Barbosa nº 150. Um espaço feito pensando no conforto e bem-estar da família, o Âncora Beach, contém um espaço Kids, banheiros e rampas com acessibilidade, ótima localização, música ao vivo todos os dias e uma equipe preparada para te atender.



Oferecemos uma ampla variedade de opções gastronômicas para todos os gostos, com produtos selecionados garantindo qualidade e sabor em nossos pratos.

Procura um lugar para passar o dia em família? Temos o lugar ideal para você. Venha e desfrute do nosso ambiente.



RESERVAS E MAIS INFORMAÇÕES

 79 99869-3758



Delícias baianas, como a moqueca de peixe, podem ser degustadas nos restaurantes de Vila de Santo Antônio

Vila de Santo Antônio: quando a simplicidade é um luxo

**Destino turístico na Bahia é um paraíso de sabores,
tranquilidade e belezas naturais**

SÔNIA PEDROSA [*]

Experimentar a culinária local é parte importante de uma viagem se queremos, realmente, mergulhar no universo do destino escolhido. E a culinária baiana tem o poder de criar momentos inesquecíveis, deixar saudade e fazer o turista voltar na próxima oportunidade. Tanto que a culinária é o 5º motivo que mais leva viajantes ao Estado, de acordo com a Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo, de Salvador. Afinal, quem resiste a um acarajé, a uma moqueca, a um vatapá?

Eu confesso: não tenho força para tanto. E foi pensando em matar a saudade da verdadeira culinária baiana e do meu prato preferido, a moqueca de siri mole, que, em dezembro, escolhemos a Vila de Santo Antônio para passar uns dias.

O destino

A Vila de Santo Antônio fica a uns 200 km de Aracaju, no quilômetro 73 da Estrada do Coco, entre Porto de Sauipe e Imbassai. No totem indicando a entrada, pegamos mais 3 quilômetros por uma estrada de terra e encontramos o vilarejo.

Pertencente ao município de Mata de São João, a Vila de Santo Antônio é um povoado rústico, com casinhas coloridas, árvores e flores nas poucas ruas de areia. Nenhuma farmácia ou supermercado. Quem precisa de alguma coisa, tem que ir a Imbassai, que fica a 2 km.

A simplicidade é a tônica do vilarejo, assim como a tranquilidade. Barulho? Só das palhas dos coqueiros. E, à noite, ainda dá para ouvir as ondas do mar, o canto das cigarras e dos grilos.



Vila de Santo Antônio é um povoado rústico, com casinhas coloridas, árvores e flores nas poucas ruas de areia



Nos chalés da Pousada Recanto Verde, entre flores, plantas e coqueiros, o café da manhã é servido na varanda



Quase deserta durante a semana, a praia de Santo Antônio tem areia branca e mar de água verde e clara

A praia de Santo Antônio

A 200 metros do Centro, fica a praia, de areia branca, quase deserta durante a semana e de mar um pouco agitado, com água verde e clara. Em torno, um coqueiral que acompanha toda a extensão. Algumas pedras se encarregam de formar as piscinas que aparecem na maré seca. Na maré alta, tem até surfista.

Onde se hospedar

Nós escolhemos a Pousada Recanto Verde, com apenas sete chalés. A pousada é simples, em meio a um grande terreno cheio de flores, plantas e coqueiros. Os quartos são bons: tem TV, internet, cama confortável, banheiro e box grandes e o ar-condicionado funciona maravilhosamente bem. O café da manhã, que a gente escolhe na véspera, é servido na varanda do chalé, na hora que a gente definir. A 150 metros da pousada, fica a praia, quase particular, com apenas cinco bares ao longo do areal.

Onde comer

Embora pequena, a Vila de Santo Antônio oferece vários restaurantes, entre eles, a Pizzaria Pitanga, com música ao vivo e pizza de massa fininha e crocante.

Na praia, as barracas Santo Antônio, Maresia, 4 Estações e Diogo oferecem variados petiscos e pratos, como moquecas, ostras e sururu.

Entre os restaurantes da cidade, destaco o Maria Moqueca, Nativo, O Pescador e o Santo Antônio, onde experimentamos uma moqueca de peixe e de camarão, mariscada e siri catado.

Mas, como não comi o siri mole, ele continua sendo um bom motivo para voltar à Bahia.

[*] Sônia Pedrosa é jornalista e publicitária. É também autora do blog www.existeumlugarnomundo.com.br.



1 - Na praia quase particular, há apenas cinco bares ao longo do areal. 2 - A estradinha de tijolos ganha charme com a cor das flores e das plantas. 3 e 4 - Nos restaurantes Maria Moqueca e Santo Antônio, a mágica gastronômica acontece. 5 - Quem resiste a uma verdadeira moqueca baiana de camarão?



Thais Bezerra

Jornalista há 44 anos ininterruptos. Trabalha no Jornal da Cidade, em Aracaju/SE. Agora, está dando os primeiros passos na internet com um programa no YouTube, "TB com Mel pelo mundo", junto com a amiga/irmã Mel Almeida.

TB teve uma experiência marcante em um estrelado restaurante de Paris

Qual(is) restaurante(s) mais gosta de frequentar em Aracaju? La Tavola, Sollo, Carro de Bois, Hiroki Sushi, Vila Izaura do Chef Marcelo Brito, Pescatore, entre outros.

Qual(is) seu(s) restaurante(s) preferido(s) no Brasil? São vários! Em Salvador, o Lafayette, na Bahia Marina, na beira d'água. Almoço sempre saboroso e astral. No Rio de Janeiro, volto sempre ao D'Amici, no Leme. O ravioli de pêssego ao molho brie é de dar água na boca. Em São Paulo, A Figueira Rubayat, pelo agradável ambiente e a qualidade da cozinha. Não sou uma gourmand, sempre peço o mesmo prato. Admiro mais um bem cuidado e confortável ambiente!

Qual(is) restaurante(is) mais a fascinou(naram) no mundo? Adoro o Georges, no sexto andar do Centro George Pompidou, em Paris, França. A vista e a qualidade são marcantes! Tóquio foi onde comi pior: a culinária japonesa lá não caiu bem no meu paladar. Em Portugal, o bacalhau é ótimo em qualquer cidade – de Lisboa a Viana do Castelo. No Cairo, Egito, foi bem difícil. Mas, em Oslo, Noruega, o salmão foi divino! Em Dubrovnik, Croácia, foi fascinante conhecer um restaurante dentro da rocha. Mais pelo local inusitado do que pela comida. Em Pequim, China, a experiência foi traumática com a culinária local (risos) E tantos mais, não dá para citar todos.

Prefere doce ou salgado? Gosto de ambos. Atualmente, evito doces. Sou muito disciplinada na minha alimentação. Mas um molho agridoce, com mel de abelha na salada, vai bem. E não dispense uma bem-preparada tapioca – fininha! – com queijo branco para um lanche.

Quando viaja, a culinária local é um fator relevante? Não. Como diz o ditado popular, "como para viver; não vivo para comer". Prefiro aproveitar bastante o local escolhido na viagem, e a culinária, se for bem-preparada, vou saborear. Mas não é o fator a destacar.

Qual o prato que você não resiste? Feijoada light com

feijão preto e bem-temperada com bastante alho e cebola, abóbora, maxixe e couve. A da minha saudosa mainha Juju é insuperável!

Qual o prato mais inusitado que já provou e onde o experimentou? Foi ouriço do mar, em Pequim, na China. Passei mal. Terrível!

Qual prato você sonha degustar? Nenhum. Não sonho com comida. Sonho com viagens, passeios, conhecer culturas, lugares incríveis e pessoas. Experimentar novos sabores com os olhos e o coração. O meu paladar é sempre o mesmo. Sou fiel ao que gosto. Aqui em Aju ou em Moscou, na Rússia, onde já fui, escolho sempre o que gosto e nunca arrisco.

Qual sua experiência gastronômica inesquecível? Teve uma especial com meu amigo querido Mozart Santos, em Paris. Foi no icônico restaurante Lasserre – que abre o teto e o céu invade a sua noite – com uma sobremesa dos deuses. Tudo mágico!!! Mais pela companhia, local encantador e muito elegante, do que pela própria culinária, que, vale destacar, é realmente fantástica!

Qual a comida ou o ingrediente que seu paladar não aceita? Vísceras: fígado, coração, rim, bucho e tripas (dobradinha), moela, língua, etc. Também não como mariscos. E meu paladar não aceita pimenta.

Na sua opinião, qual a harmonização perfeita de ingredientes em um prato? O equilíbrio entre um produto de qualidade, o preparo, o sabor e o sal na medida certa. Com uma apresentação de respeito.

Uma cerveja, uma taça de vinho, gim ou prosecco? Qual sua bebida predileta? Já gostei muito de champanhe e prosecco. Há oito anos, não consumo álcool. E sou feliz igualmente! Abençoada por Deus e Nossa Senhora da Medalha Milagrosa, a qual sou devota há 22 anos.

Tudo na **VALOR**

Imóveis nos melhores locais da cidade

VALORIMOBILIARIA



Lançamentos

Vendas



Avulsos

**Somos especialistas em vendas de imóveis
residências e comerciais, lançamentos e avulsos.**
Casas, apartamentos, lotes, fazendas, prédios,
lojas, escritórios tudo tem aqui.

   @valorimobiliaria
www.valorimobiliaria.com.br



VALOR
CENTRO DE SOLUÇÕES IMOBILIARIAS



**BAIXE
NOSSO
APP**

Residenciais: (79) 9 9850-5222 | Comerciais: (79) 9 9602-4222





ARACAJUAR

O MELHOR FORRO DO BRASIL

descubraaracaju.com.br

ARACAJU



ARACAJU
Proteger a vida e cuidar da cidade

GOVERNO FEDERAL



UNIÃO E RECONSTRUÇÃO