EU SÓ QUERIA JANTAR
LUIZ AMÉRICO CAMARGO

Germânia do sul (de SP)

É um programa meio fora de padrão, no bom sentido. Fora do tempo, até. Você vai até a Chácara Santo Antônio, passa pela portaria do Club Transatlântico, avança até o prédio principal e aí chega ao Weinstube. Servindo standards da culinária alemã desde 1991, o restaurante vem buscando abrir as fronteiras nos últimos meses. Ampliou instalações, passou a funcionar aos sábados e a tratar com mais dinamismo as sugestões de seu cardápio.

É verdade que a referida reforma não torna a circulação muito simples, já que agora são quatro ambientes. E que o décor de flat da virada dos 1980 para os 90 também permanece. Mas a boa acolhida aos visitantes ameniza o estranhamento. Durante a semana, o público é formado pela comunidade germânica e por quem trabalha na região. Aos sábados, a colônia assume a maioria dos assentos e devota-se com fidelidade teutônica (perdão, não resisti) aos clássicos da casa – sim, eu reparo nas outras mesas, até onde a vista alcança.

A cozinha do chef César Nascimento não ignora o repertório que os imigrantes do século 20 ajudaram a tornar quase brasileiro honorário, como paprikaschnitzel e afins. Mas vai além do óbvio. E o cozinheiro se sai bem em especialidades como a salada de arenque (R$ 25), com o peixe muito bem preservado em textura e sabor. Num bom mix de salsichas (R$ 41) com batatas sautées. E no pato assado à moda germânica (R$ 66), servido com spatzle, repolho roxo e purê de maçã – tenro, atraente no conjunto, mas deslizando num detalhe, a qualidade do vinho usado na receita.

Aos sábados, o Weinstube assa a flammkuchen (R$ 19), uma prima alsaciana da pizza, feita com coberturas como coalhada, bacon e cebola. E apresenta um reforçado chucrute garni (R$ 90), com joelho e lombo suínos, picanha bovina cozida, salsichas, batatas, vagens e, claro, repolho. O menu indica para dois ou três comensais; dá para quatro.

A brigada de salão, por sua vez, não deixa de ser afável nem quando o idioma quase gera questões gastrodiplomáticas. Uma família alemã, ao lado, queria comer heisse liebe como sobremesa. A garçonete pediu desculpas, disse que não tinha. "Como não? É tradicional, sempre teve." Avançando na conversa, eles descobriram que o doce – sorvete com calda quente – estava, sim, na carta. Só que candidamente traduzido para paixão ardente (R$ 19). Tudo em paz.

Há semanas, falei aqui de restaurantes de bairro e de uma certa tendência para o "regional". Nessa linha, é curioso notar que a Chácara Santo Antônio se afirma como polo de dicas confiáveis. Tem lá sua ala ibérica, com Maripili, La Parrilla e Tonel; um enclave alemão, como condiz com a área, com Weinstube, Lukullus, Vilas Erich; endereços já mais conhecidos, como o Moinho de Pedra e a Frangaria, entre outros. Nada, nada, ainda que sem badalação, é uma cena gastronômica, por que não?

FELIPE RAU/ESTADÃO

Boa acolhida. Casa ampliou as instalações e agora abre aos sábados

Por que este restaurante?
É uma boa opção "de colônia", que agora abre aos sábados.

Vale?
As entradas e sopas ficam por volta dos R$ 20. A maioria dos pratos custa em torno de R$ 40 e muitos são partilháveis. Vale o passeio.

Onde fica

● **Weinstube**
R. José Guerra, 130, Chácara Santo Antônio, 2133-8600.
12h/15h e 18h/22h30
(Fecha dom.). Cc.: todos.
Estac. c/ manob.: R$ 8 a R$ 14

LANÇAMENTO

Atá nasce com sonhos ambiciosos

TRAMONTINA
www.tramontina.com

Cíntia Bertolino
ESPECIAL PARA O ESTADO

Lançado na última segunda-feira, no restaurante Dalva e Dito, o Instituto Atá (www.institutoata.org.br) surge para "aproximar o saber do comer, o comer do cozinhar, o cozinhar do produzir, o produzir da natureza".

O Instituto é o resultado do esforço conjunto do chef Alex Atala, do antropólogo Beto Ricardo, do Instituto Socioambiental (ISA), do ambientalista Roberto Smeraldi, da Oscip – Amigos da Terra e do jornalista Ilan Kow, diretor de produtos e projetos do ESTADO, entre outros.

Nasce com sonhos ambiciosos para melhorar a cadeia de ingredientes nativos como a pimenta produzida pelos índias baniwa no Rio Negro, a baunilha do Cerrado e o mel. No horizonte de atuação destacam-se a valorização da oleodiversidade brasileira (óleos de pequi, abacate, jaca e patauá) e a necessidade de entender os biomas com sua infinidade de ingredientes.

Segundo Atala, o Atá será um observatório de políticas públicas e privadas do alimento. "Não podemos esquecer que os recursos do mar, da floresta, do campo são esgotáveis. Não podemos esquecer que antes da panela há o homem que precisa de ajuda", disse.

Além de remeter ao nome do chef, Atá é radical da palavra fogo no tronco de línguas Tupi. Em Baniwa, dá nome a uma cuia tradicional, usada para servir mingau. A apresentação acabou com o chef pedindo a colaboração de todos os presentes, lembrando que a relação homem-alimento, precisa de ajuda para continuar a existir.

FELIPE RAU/ESTADÃO

Baniwa Jiquitia. Produzida por índias

INAUGURAÇÃO

FELIPE RAU/ESTADÃO

Queijo artesanal é na butique

O empresário Fernando Henrique Soares de Oliveira não podia imaginar que os nacos de queijo minas que devorava ao lado do avô, ainda na infância, seriam inspiração para seu novo empreendimento: A Queijaria, uma pequena butique de queijos artesanais que ele e o sócio, Fábio Mesquita D'Aprile, abrem hoje em Pinheiros. O cheiro de queijo que começa do lado de fora convida a conhecer as preciosidades nas prateleiras. São dezenas de queijos artesanais garimpados por Oliveira e trazidos de Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Pernambuco e interior de São Paulo.

"São todos feitos em pequena escala e não estão à venda no mercado", conta o empresário, que iniciou o projeto Queijo Artesanal, em 2008, com a venda do produto pela internet (www.alimentosustentavel.com.br).

O primeiro a fazer parte da seleção foi o queijo canastra do Seu Zé Mário, da Serra da Canastra (MG). Desde o início, Oliveira instruí e ajuda os pequenos artesãos a legalizar seus produtos para agregar valor.

Outros achados são o queijo serrano, do Sul; o caprino curado e o campo redondo, da Serra da Mantiqueira (SP); e os queijos mandacaru, uma versão do camembert, e o dom joão, semelhante ao reino holandês, ambos da queijeira Vitória Barros, de Pernambuco. São queijos à base de leite pasteurizado ou cru com mais de 60 dias de maturação e podem ser vendidos por aqui. Custam de R$ 30 a R$ 120 o quilo. Méis, sucos, compotas de frutas e geleias completam a seleção à venda. Em breve, A Queijaria terá também workshops de maturação e degustação dos produtos. / LUCINÉIA NUNES

Onde fica

● **A Queijaria**
R. Aspicuelta, 35, Pinheiros.
10h/19h (sáb., 10h/16h.
Fecha dom.). Cc.: todos

INAUGURAÇÃO 2

Sotaque italiano e cardápio enxuto: é o Ella. (com ponto)

Patrícia Ferraz

O Ella. começou a funcionar, sem alarde, há quase um mês, num pedaço de Pinheiros que está cada dia mais gastronômico – pertinho do Braz, do Empório Alto dos Pinheiros, do Nou...

Pertence ao chef Alexandre Romano, que trabalhou no Fasano por sete anos, passou também pelo Octavio Café e pelo Aguzzo. A fórmula é simples: estilo contemporâneo sem exageros, poucos lugares (são 25 dentro e algumas mesas na varanda) e cardápio enxuto, com entradas, massas frescas feitas na casa, alguns risotos, duas opções de peixe e carnes. Entre as sobremesas, canoli. Ainda não tem manobrista, o que complica a visita.

● **Onde.** **R. Costa Carvalho, 138, Pinheiros, 3034-1267. 12h/15h (sáb. e dom., 12h/16h; jantar de 5ª a sáb., 19h/23h). Cc.: todos.**

KIKO FERRITE/DIVULGAÇÃO

Artesanal. Bigole feito na casa e servido com ragu de pato

INAUGURAÇÃO 3

St. Louis Burger Shop abre em formato despojado

Uma versão mais compacta da hamburgueria St. Louis abre hoje, nos Jardins. O St. Louis Burger Shop tem 24 lugares e uma proposta mais despojada que a da matriz, na Rua Batataes. A ideia é entrar, fazer o pedido e sentar. Serão três opções de sanduíches (hambúrguer, cheeseburger e cheese bacon de 110g ou 220g). No preço, R$ 18,50 para o cheeseburger de 110g, estão incluídos alface, tomate, cebola grelhada, picles, maionese ou relish. As embalagens práticas dispensam garfo e faca. Para beber, cervejas nacionais e importadas, além das limonadas. Duas das sobremesas mais populares da casa ganharam nova roupagem. A torta de maçã é servida no copinho com sorvete e calda de caramelo, R$16. ● **Onde.** **R. Padre João Manuel, 974, Jd. Paulista, 2367-4690. Por enquanto está em soft opening, das 13h/18h**

VOCÊ ENTRA COM A IMAGINAÇÃO,
A GENTE COM OS UTENSÍLIOS.

Para todo tipo de corte, tem uma faca Tramontina.

TRAMONTINA
www.tramontina.com

dcs