



PEDRO LANDIM
BOCA NO MUNDO
e-mail: landim@odianet.com.br



Leia mais no blog Boca no Mundo
www.odia.com.br/bocanomundo

GALETOS, CORDEIROS, COELHOS, BACALHAUS...

BOAS NOVAS NO RÉVEILLON DO MERCADO MUNICIPAL

■ No prefácio que escreveu para o livro de receitas do Pinotxo, pequeno quiosque cuja história se confunde com a do mercado da Boqueria, em Barcelona, o superchef Ferran Adrià disse que a importância daquele balcão para a cidade é a mesma da Sagrada Família, o monumento de Gaudí.

É onde ele costuma tomar seu café da manhã e colocar o assunto em dia, enquanto as tendas se enchem de todas as espécies de produtos culinários de fauna e flora. Um retrato da importância dos grandes mercados para a gastronomia e a cultura de uma cidade. Seja em Barcelona, Madri, São Paulo ou Belo Horizonte. E o Rio, a cidade da Copa e das Olimpíadas, como fica?

Devagar e sempre, caminhamos no Cadeg, o Centro de Abastecimento do Estado de Guanabara, em Benfica. O visitante atento já percebe que as novidades pipocam a cada estação no templo das flores e bacalhais. Investimentos que abrem novas portas e conceitos no gigante que está prestes a completar meio século na Rua Capitão Félix, 110.

Nos últimos meses, duas maravilhas gastronômicas distintas ligaram seus fogões por ali. Semana passada salvei por ambos. Primeiro veio o Barsa (2585-3743) e sua cozinha aberta, povoada por coelhos, cordeiros e bacalhais, com direito à roda de choro que 'inaugurou' o agito dominical no mercado.

Em seguida, na maior obra já realizada no local, a Galetaria **Brasa Show** (3860-1890) perfumou seus cinco ambientes, em dois andares, com o aroma das mais variadas carnes na brasa. E tome bolinhos



A paleta de cordeiro do Barsa é assada na hora e no vinho, com ervas frescas, batatas e cebolas raras



Galetos na brasa com arroz de brócolis é boa pedida no Brasa Show, que tem também bolinhos de bacalhai e uma kombi pregada na parede



de bacalhau, sardinhas portuguesas e canecas de chope 'zero grau', com ar-condicionado e decoração divertida: há uma kombi pregada na parede.

Já na casa do chef Marcelo Barcellos, o Barsa, a primeira cozinha 'de autor' aterrissa no Cadeg. "Nossa cozinha é colorida,

No Barsa, pagando R\$ 10 na 'rolha', o cliente pode levar qualquer garrafa de vinho, das centenas disponíveis no Cadeg

e não utilizamos nenhum aditivo ou caldo industrial. É tudo feito aqui, com azeite extra virgem", diz Marcelo, que também faz seus próprios pães artesanais.

No menu, além de um perfeito bacalhau, opções como a paleta do cordeiro em vinho e

ervas, ou a caçarola de coelho ao Bourguignon, receita publicada nesta última coluna de 2010. Para o brinde, a galetaria tem robusta carta de vinhos, e o Barsa cobra R\$ 10 a rolha para qualquer garrafa comprada no Cadeg, um parafuso da bebida. Feliz Ano Novo.

RECEITA

CAÇAROLA DE COELHO AO BOURGUIGNON DO BARSÁ

■ INGREDIENTES:

1 coelho
5 dentes de alho
3 cebolas grandes
1 alho poró
1 limão
Ervas frescas: salsa, tomilho, alecrim, louro,
1 garrafa de vinho tinto seco
200 g de bacon

500 g cebolas pequenas
200 g de cogumelos Paris
Azeite extra virgem
Sal e pimenta do reino moída

■ MODO DE FAZER:

Lavar o coelho em água corrente, cortar em pedaços (a costela deve ser dividida em pedaços menores) e retirar toda pele e gordura. Espre-

mer um limão, misturar e lavar em água corrente. Processar uma cebola com os dentes de alho e temperar o coelho com a mistura, sal e pimenta. Lavar e picar as ervas, o alho poró e suas folhas, e acrescentar ao coelho. Cobrir tudo com vinho e deixar 4 horas na geladeira. Retirar a gordura do bacon e 'puxar' em fogo brando até dourar. Escor-

rer e reservar. Lavar e fatiar os cogumelos. Descascar as cebolas pequenas e cozinhar em meio litro de água com pitada de sal. Retirar o coelho do molho, separar as ervas e reservar. Penelar o caldo e reservar. Picar bem miúdo as duas cebolas grandes restantes, e dourar bem em meia xícara de azeite, adicionando o bacon picado e o coelho, vi-

rando até dourar bem os pedaços. Despejar um molho de vinho na panela e deixar cozinhar até o coelho ficar bem macio. Já com o fogo baixo, acrescentar as cebolas pequenas, os cogumelos e misturar. Cozinhar por mais cinco minutos e servir com mix de arroz integral com cereais, preparado em refogado, como arroz branco.



BOIHAS DE FELICIDADE

Partindo das lojas do Cadeq, em Benfica, seguimos um roteiro refrescante de vinhos elogiados por especialistas: espumantes, brancos e rosés que saem por menos de R\$ 30

PREMIER CRU
o vinho é produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 15,00. O vinho é produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 15,00.

"É leve, gostoso e fácil de beber", diz a avaliadora. Ela também elogia o vinho da casa de produção da família de origem, que é produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 15,00.

espumante e professor de vinhos Marcelo Capello, que prova o melhor vinho por ano para o Brasil, e a lista dos 200 melhores. "São R\$ 10,00, todos espumantes nacionais são melhores que os estrangeiros", afirmou Capello. Ele também elogia o vinho da casa de produção da família de origem, que é produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 15,00.

Branco Amery Corral (R\$ 10,00), Cristalino Dig (R\$ 10,00), Cristalino Dig (R\$ 10,00), Cristalino Dig (R\$ 10,00). Para não deixar de fora outros vinhos rosados, aqui vai o vinho de origem francesa mais conhecido no Brasil, o Pinot Noir. O preço médio é de R\$ 15,00.

BRANCO CHAMPENOIS
Pinot Noir, produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 25,90.



BRANCO CHAMPENOIS
Pinot Noir, produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 25,90.

BRANCO CHAMPENOIS
Pinot Noir, produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 25,90.

BRANCO CHAMPENOIS
Pinot Noir, produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 25,90.

BRANCO CHAMPENOIS
Pinot Noir, produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 25,90.

BRANCO CHAMPENOIS
Pinot Noir, produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 25,90.

BRANCO CHAMPENOIS
Pinot Noir, produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 25,90.

BRANCO CHAMPENOIS
Pinot Noir, produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 25,90.

BRANCO CHAMPENOIS
Pinot Noir, produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 25,90.

BRANCO CHAMPENOIS
Pinot Noir, produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 25,90.

BRANCO CHAMPENOIS
Pinot Noir, produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 25,90.

NO VOZ & TGA
INVESTINDO EM FERMENTAÇÕES
Produtor brasileiro junta as Floresas Champagne e Pinot Noir.
Cruzeiro diferencial dos espumantes está nas células, e a grande diferença está na produção, que envolve duas fermentações. A primeira produz um "vinho base", e a segunda ocorre no vinho em termos "brutal" ou "à la méthode". Há dois métodos, geralmente especificados no rótulo: o "Champenois", ou "Brutal", e o "Méthode".
No primeiro, a segunda fermentação ocorre nas garrafas. No "Champenois", o vinho de base, após sofrer uma fermentação e maior volume de produção, é colocado em uma garrafa de vidro com uma pequena quantidade de açúcar e levedura, para fermentar.
O "Méthode" é feito em grandes tanques, onde o vinho sofre uma fermentação e maior volume de produção, é colocado em uma garrafa de vidro com uma pequena quantidade de açúcar e levedura, para fermentar.
Os especialistas em vinhos brasileiros são pessimistas quanto ao futuro do vinho no Brasil, mas há muitos produtores que acreditam na evolução do vinho brasileiro. Um exemplo é o produtor Marcelo Capello, que acredita na evolução do vinho brasileiro e acredita na evolução do vinho brasileiro.



HOTEL SERRA DO PENEDÃO
O melhor vinho do Brasil, com o melhor preço. O Hotel Serra do Penedão oferece um vinho de qualidade superior, produzido em uma charente de espumante à bruta, com o uso de técnicas modernas, tornando-o um produto inovador (como se produziam, até) o ambiente das vinhas. Este método garante um vinho espumante mais seco e leve e mais agradável ao paladar e também uma qualidade superior. O preço médio é de R\$ 25,90.

PROMOÇÃO TGA
FILME AMOR POR CONTRATO
Os 25 primeiros leitores que ligarem para 0800-2004, a partir das 13h, ganham dois ingressos para assistir ao filme.
- FINE NICK CROSWELL
- MELHOR DESTAQUE

REVISTA **Diversão** EXTRA

24 de dezembro de 2010
Ano VI • Número 286

Estouros de felicidade

► Quem esqueceu de comprar o espumante para a virada ainda pode conseguir o seu no **Ca-deg** (3890-0202), em Benfica. Existem opções em conta como o nacional Salton Reserva Ouro (R\$ 19,90), na Griffe.

COMPRE BEM

E-mail: andrea.machado@extra.com.br e fabiana.pereira@extra.com.br

Bebidas para brindar e celebrar o Ano Novo a partir de R\$ 5,99

■ Em festas de fim de ano, o tradicional brinde não pode faltar. Mas, com o que fazer o fim-fim? Seja champanhe, prosecco, espumante ou sidra, o que importa é reunir familiares e amigos e celebrar o novo ano. Para os mais curiosos, o proprietário da importadora Barrinhas, Claudio Moreira, ensina que as bebidas têm diferenças entre elas: "No mercado das burbullhas, tudo varia champanhe. Mas são diferentes", diz Moreira.

Rita à base de frutas, gaseificada e adoçada. No hipermercado Extra, a bebida pode ser comprada por R\$ 5,99. Nem todas as bebidas que burbullham são champanhe. Na verdade, são chamadas espumantes e festas de anos brancas. No Brasil, há consue-

tidas vinícolas produtoras de espumantes, como Aurora, Saffon, Chandon e Miolo. O champanhe, explica Moreira, é um espumante feito de uvas produzidas na região de Champagne, na França. Muito consumido no Brasil, o prosecco italiano é

feito de uma uva chamada prosecco produzida no Norte da Itália.

Para o brinde ficar mais saboroso, ensina o importador, os espumantes devem ser servidos em temperatura de oito a dez graus (média das geladeiras). O correto é servir numa taça conhecida como flut. É um copo fino, com pé e base arredondada, mas com um bico que permite que a pessoa gire o copo e sinta o aroma da bebida, como recomendam os especialistas.



LUXO SO



iPad por R\$ 158 mensais

■ Lançada no Brasil no início de dezembro, o iPad já virou o sonho de consumo de muitos brasileiros. O aparelho da Apple produzido em formato tablet pode ser levado para casa por 12 parcelas mensais sem juros de R\$ 158, como o modelo de 32GB, com Wi-Fi, Bluetooth, GPS, tela 9,7 polegadas e sistema operacional iOS vendido no site do Ponto Frio. O aparelho, que pesa pouco menos de 700 gramas e tem tela de 9,7 polegadas sensível ao toque, um computador portátil, tocador de música e vídeo, videodigrama e leitor de livro digital. Além disso, o iPad também é compatível com qualquer rede de telefonia GSM e pode funcionar como um telefone.

Fonte: site de vendas online.

CONFIRA OS PREÇOS

Americanas e Shoptime	
iPad (Wi-Fi)	
16 GB	R\$ 1.649 ou em 12 x R\$ 137,42
32 GB	R\$ 1.899 ou em 12 x R\$ 158,25
64 GB	R\$ 2.199 ou em 12 x R\$ 183,25
PontoFrio	
iPad - Wi-Fi, Bluetooth, GPS, tela 9,7" e iOS	
16GB	R\$ 1.649 ou R\$ 137,41
32GB	R\$ 1.899 ou R\$ 158,25
64GB	R\$ 2.199 ou R\$ 183,25
Saraiva	
iPad Wi-Fi	
16GB, 3G	R\$ 2.599 ou 10 x R\$ 259,90
32GB, 3G	R\$ 2.299 ou 10 x R\$ 229,90
Fnac	
iPad Wi-Fi, 3G	
64GB	R\$ 2.599 ou 12 x R\$ 216,58
32GB	R\$ 2.299 ou 12 x R\$ 191,58

Americanas: www.americanas.com.br; Shoptime: www.shoptime.com.br; Saraiva: www.saraiva.com.br; Fnac: www.fnac.com.br; Ponto Frio: www.pontoefrio.com.br

Espumantes, prosecco, champanhe e sidra

Líderes (Downtown)

- Espumante Nero Brut - R\$ 29,92
- Espumante Chandon - R\$ 44,30 (Na compra de 6 unidades o preço cai para R\$ 36,90)
- Espumante Casa Valduga - R\$ 21,80
- Prosecco Conte Viola - R\$ 17,58
- Prosecco Gorbaldi Brut - R\$ 16,40
- Prosecco Vila Lami - R\$ 49,90
- Champanhe Moët & Chandon - R\$ 159,70
- Champanhe Veuve Clicquot - R\$ 168,80

Grifos dos Vinhos (Cadej)

- Espumante Muren (Argentina) - R\$ 28,90
- Espumante Saffon reserva ouro (naoal) - R\$ 19,90
- Espumante Saffon - R\$ 14,90
- Espumante Casa Valduga - R\$ 16,80
- Prosecco Felice (italiano) - R\$ 17,80
- Prosecco Dedicato (italiano) - R\$ 17,90
- Champanhe Moët & Chandon - R\$ 150
- Champanhe Veuve Clicquot - R\$ 154

Arte dos Vinhos (Cadej)

- Espumante Casa Valduga - R\$ 19,90
- Espumante Saffon reserva ouro - R\$ 20,90
- Espumante Saffon - R\$ 15,60
- Espumante Casa Valduga - R\$ 19,90
- Prosecco Felice - R\$ 18,50
- Prosecco Dedicato - R\$ 18,25
- Champanhe Moët & Chandon - R\$ 149,50
- Champanhe Veuve Clicquot - R\$ 159,90

Oliver Bebidas (Cadej)

- Espumante Saffon - R\$ 15,00
- Espumante Casa Valduga - R\$ 19,80
- Prosecco Luca Del Poggio - R\$ 46,90
- Prosecco Dedicato - R\$ 19,50
- Espumante Cruse Mousseux Brut - R\$ 29
- Espumante Cruse Mousseux Brut Rose - R\$ 29

Emporium Di (Shopping Tijuca)

- Espumante Saffon - R\$ 15,00
- Espumante Quinta Don Bonifacio Brut - R\$ 29
- Prosecco Honra Brut - R\$ 32
- Prosecco Dedicato - R\$ 19,50
- Espumante Cruse Mousseux Brut - R\$ 29
- Espumante Cruse Mousseux Brut Rose - R\$ 29

Apreciati (Shopping Tijuca)

- Espumante Saffon - R\$ 15,00
- Prosecco Saffon Brut - R\$ 29,90
- Champanhe Chandon Pass - R\$ 49,90
- Espumante C Foucaud Brut - R\$ 27,50
- Espumante Italiana Prosecco Extra-Dry - R\$ 36,98
- Vinho branco Hizzante Botter - R\$ 24,93

Extra

- Espumante Saffon Brut - R\$ 19,90
- Prosecco Saffon Brut - R\$ 29,90
- Champanhe Chandon Pass - R\$ 49,90
- Espumante C Foucaud Brut - R\$ 27,50
- Espumante Italiana Prosecco Extra-Dry - R\$ 36,98
- Vinho branco Hizzante Botter - R\$ 24,93

Pão de Açúcar

- Espumante Valentin - R\$ 39,90
- Espumante Club Semerelles - R\$ 21,90

Pulseira com promessa de energia e equilíbrio custa a partir de R\$ 99

■ Ela ganhou espaço cativo nos pulso dos brasileiros. Usada por muitos esportistas e celebridades, como a apresentadora Ana Maria Braga e o piloto Rubens Barrichello, a pulseira Power Balance, conhecida como pulseira do equilíbrio, promete melhorar a capacidade física e mental, dando força, equilíbrio e flexibilidade a quem usa. Ela é equipada com dois hologramas quânticos de Mylar, que estão programados com frequências que interagem, de forma natural, com o campo eletromagnético do corpo humano.



Compare os valores

Downtown	West Shopping
Color Power Balance silicone - R\$ 140 (On The Rocks)	Pulseira do equilíbrio Power Balance - R\$ 120 (Brown)
Pulseira Power Balance silicone - R\$ 120 (On the Rocks e Jamf)	Carteca Shopping
Pulseira Power Balance neoprene - R\$ 110 (On The Rocks)	Pulseira Power Balance - R\$ 120 (WGUJurf)
Paraná Shopping	Plata Shopping
Pulseira do equilíbrio Power Balance - R\$ 120 (Brown)	Pulseira Power Balance Holograma Aquática - R\$ 120 (Jamf)
Projeto do equilíbrio Power Balance - R\$ 150 (Belgium)	NorthShopping
Relógio do equilíbrio - R\$ 59,90 (Claw)	Pinçete do equilíbrio - R\$ 140 (Jamf)
	Pulseira do equilíbrio - R\$ 120 (Jamf)
	São Gonçalo Shopping
	Pulseira do equilíbrio - R\$ 100 (Sport Life)
	Pulseira do equilíbrio - R\$ 120 (WQS)

Extra.com.br e PontoFrio.com.br
Pulseira do equilíbrio em várias cores. Os tamanhos vão do PP ao GG - R\$ 99

Estacionar por um real Site tem celular com desconto

■ Consumidores que quiserem fazer as compras de fim de ano ou passar sem gastar muito com tickets de estacionamento podem aproveitar a promoção do Shopping Downtown. Até o fim de fevereiro, os clientes pagam apenas um real pela vaga no centro comercial, das 18h às 2h.

Lojas dão brindes para mimar clientes que compram mais

■ Comprar é bom. Melhor ainda é receber algum brinde em troca por ter adquirido algo que já estava em seus planos ou em sua lista de necessidades. Para mimar os clientes, as lojas oferecem brindes para aqueles que, geralmente, gastam mais. No Notícias do Recreio Shopping, por exemplo, se o consumidor compra acima de R\$ 180, ele ganha um kit Conexão ou um kit miniatura Fiorante. Em outras lojas, os brindes podem vir em forma de desconto, como na K&K do West Shopping. Na compra de uma camiseta, registra ou baby look de R\$ 29,90, o cliente ganha R\$ 10 de desconto na segunda peça. No Banco de Arena do Plaza Shopping, ganha 50% de desconto em salidas de praia quem consumir R\$ 150.

Sábado, 4 de dezembro de 2010



GENTE BOA

JOAQUIM FERREIRA DOS SANTOS

Lado B, lado A

- A Cadeg, que já tem restaurante com chef badalado, ganhará empório com wine bar em 2011.

20 | 5 DE DEZEMBRO DE 2010 • O GLOBO • ZONA NORTE

ÁGUA NA BOCA

Nozes, sabor de Natal

Por Ana Cláudia Pacheco
ana.pacheco.alltag@inglobé.com.br

Ceia que se preza tem sempre uma delas: castanhas, amêndoas, avelãs, nozes. Tudo para dar um toque especial às Festas. As nozes, então, acompanham pelo menos um prato típico, quando não são saboreadas individualmente. E pela região não faltam opções nos cardápios.

A Churrascaria Dalmos, na Vila da Penha, tem torta de nozes com fios de ovos. A confeitaria Rainha do Méier oferece uma infinidade de cakes e brownies com recheios de nozes. E no restaurante Barça, em Benfica, a salada tropical com frutas da estação, uma das novidades para as Festas, também leva nozes.

ONDE COMER, na página 72



■ A TORTA de nozes da Churrascaria Dalmos, com fios de ovos: opção de sobremesa ganha força no período de Festas



■ **DELÍCIAS FEITAS** com nozes na Confeitaria Rainha do Mel: cakes e brownies são os campeões de audiência nas festas de final de ano. Há diversas combinações de recheios e coberturas

Fotos de Ana Branco



■ **OS MUFFINS** de nozes com cereja, também da Rainha do Mel, são algumas das guloseimas mais apreciadas pelos clientes no período natalino

À GUA NA BOCA

Onde comer

● **CONFEITARIA RAINHA DO MEIER:** Aberta diariamente, das 6h às 22h. Rua Dias da Cruz 277, Méier. Tel.: 2595-1044. Cake de nozes, R\$ 33,90 e quilo; biscoito de nozes, R\$ 33,90 o quilo; e muffin de ruibar (uma das opções é a receita com cenoura), R\$ 23,90 o quilo.

● **DALMOS CHURRASCARIA:** Abre às segundas-feiras, das 11h30m às 17h; de terça a quinta-feira, das 11h30m às 23h; e de sexta a domingo e feriados, das 11h30m à meia-noite. Avenida Brás de Pina 1.340, Vila da Penha. Tel.: 3391-0646. A sorte de nozes com fio de ovos custa R\$ 60 (inteira) e R\$ 39,90 (o quilo no buffet).

● **RESTAURANTE BARSA:** Funciona de segunda a sábado, das 9h às 16h. Cadeq — Rua Capitão Félix 110, lojas 4 e 6, Benfica. Tel.: 2585-3743. A salada tropical com nozes picadas custa R\$ 14.



• Pizzas • Petiscos • Picanha • Churrasco • Rodízio de sopas de 3ª a sábado • Feijoada completa aos sábados

Aberto de 3ª a 6ª, das 16h à 0h; sábado, domingo e feriado das 10h à 0h. Agora totalmente reformado

Premiado pela Real Academia do Chopp como um dos melhores chopp Brahma do Brasil.



● **COLORIDA E saudável,** a salada tropical do restaurante **BarSA** leva nozes picadas, frutas da estação, folhas verdes, amêndoas laminadas e orzom fresco

Foto de Ana Branco



■ **NAS CEJAS** de fim de ano, não faltam frutas frescas. Numa das distribuidoras do Cadeq, a Lipi Rio, figos a R\$ 6 (a caixa), uvas sem caroço a R\$ 5 (a caixa) e morango a R\$ 3 (a caixa) são algumas pedidas.



■ **A DEMONSTRADORA** Bárbara Staff oferece na Olivier Bebidas, no Cadeq, o espumante nacional Seltos (R\$ 15) e diz que proseccos e vinhos são os mais procurados para as comemorações.



Saiba mais

• Para facilitar a vida daqueles que não têm tempo e evitar o estresse de quem deixa as compras para a última hora, os mercados populares da Zona Norte terão horários especiais em dezembro.

• **CADEQ**: Rua Capitão Félix 110, em Benfica. Telefone: 3990-0202. Horário de segunda a sábado, as lojas de gastronomia funcionam 24 horas, e se densas, das 4h ao meio-dia aos domingos, as lojas de gastronomia funcionam 24 horas e se densas, das 4h ao meio-dia.

• **MERCADÃO DE MADUREIRA**: Avenida Ministro Edgar Romero 239. Tel.: 3255-9146. Horário de segunda a sábado, das 6h às 19h; domingos e feriados, das 7h ao meio-dia. Segundo a administração do Mercado, conforme o movimento, algumas lojas podem estender o horário de funcionamento.

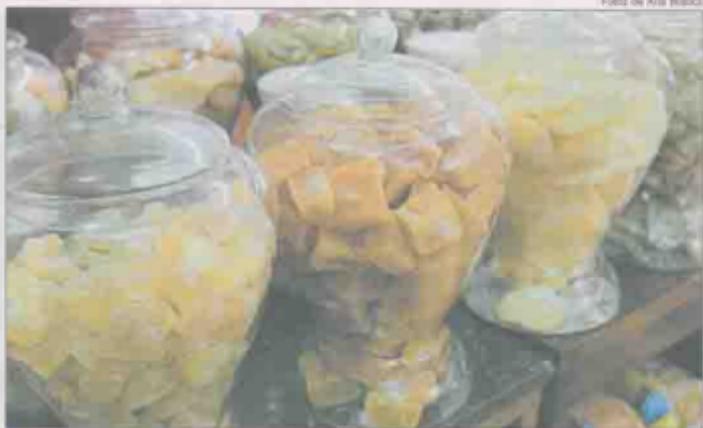
Almoço em família com um presente tamanho família.



Aos domingos, na compra de um prato de bacalhau, você ganha outro à sua escolha, inteiramente grátis.



■ OS DAMASCOS a granel (acima), a R\$ 19,90; as nozes (abaixo), a R\$ 16,90; e a variedade de fríos e laticínios, incluindo queijo coalho, a R\$ 18,60 (o quilo), são delícias encontradas em lojas como a Brasil Tropical, no Cadeq.



■ FRUTAS CRISTALIZADAS, como abacaxi e figo, estão entre as especialidades da Empório Quintana, no Cadeq. E costumam R\$ 25 (o quilo)



■ A HB vinhos, no Mercado, é uma das lojas de bebidas que oferecem espumantes, como o Moscato, a R\$ 18,90, e a Sidra Carisec, a R\$ 4,95

Para celebrar com frutas, fríos e vinhos

■ Nem chegou o Natal e a expectativa em relação ao Ano Novo já agita os ânimos. Nas duas datas, a casa não pode faltar, com mais formalidade ou descontraída, repleta de frutas frescas, castanhas, nozes e outras oleaginosas, fríos, vinhos e espumantes.

Os fríos estão entre os carros-chefes da Brasil Tropical, por exemplo, no Cadeq. Segundo a comerciante Fátima Duarte, os queijos, além de saborosos, são muito usados para ornamentar as mesas.

No Mercado da Madureira, a HB vinhos tem uma grande variedade de espumantes. Assim como a Olivier Bebidas, que fica no Cadeq.

O GLOBO NA INTERNET
CAIXA Veja mais fotos do Mercado e do Cadeq em globo.com.br/brasil



OS BONECOS de Papai Noel, adaptados a diferentes estilos, custam a partir de R\$ 42 na Giovanelli Embalagens, no Cadeq

De Papai Noel a pinheiros naturais

• Cercado de simbolismos e tradição religiosa, o Natal também é tempo de festa e presentes. Um dos ícones das comemorações é a figura de Papai Noel, traduzida das mais variadas formas. Quem gosta de personalizar encontra na loja Giovanelli Embalagens, no Cadeq, por exemplo, o Bom Velhinho com diferentes estilos, do esportivo em sua asa-delta até o mestre-coza.

Além das árvores natalinas artificiais, não faltam opções naturais para quem gosta de enfeites como pinheiros naturais, de diferentes tamanhos, e das pétalas vermelhas dos bicos-de-papagaio, alternativas oferecidas em lojas como a Real Atacadão, no Cadeq. Tudo para dar um toque especial ao ambiente onde a família vai se reunir para ceiar e trocar presentes.

É FÁCIL montar a mesa com itens encontrados em lojas como a Só Época Presentes, no Mercado de Madureira: a toalha retangular custa R\$ 8. A miniárvore giratória, R\$ 67,99; o kit com três anjos, R\$ 299,90; o Papai Noel porta-taças, R\$ 42,99; a guirlanda, R\$ 22,99, e as velas, R\$ 2,99 (cada uma)



OS PINHEIROS (acima), a R\$ 15, e os bicos-de-papagaio (à esquerda), a R\$ 8, são opções no Real Atacadão, também no Cadeq





EFEITOS LUMINOSOS: o Bazar Juliana é uma das opções no Mercado de Madureira. Na loja, uma caixa com cem lâmpadas, por exemplo, custa R\$ 3,30, e com 300, R\$ 14,90

Corrida às compras



NA GIOVANELLI Embalagens, as caixas de presentes custam em média R\$ 3,80 cada

Comércios populares tradicionais oferecem boas alternativas para a decoração e os comes e bebes nas confraternizações de fim de ano

Por Ana Cleide Pacheco
ana.pacheco.allago@globo.com.br

Com as festas de fim de ano se aproximando, montar uma bela mesa e providenciar a decoração são tarefas essenciais.

Pensando nisso, O GLOBO-Zona Norte percorreu o Mercado de Madureira e o Cadeg, em Benfica, e reuniu algumas dicas. Os dois endereços oferecem grande número de opções.

Em lojas do Mercado, a variedade é o atrativo de quem procura itens para montar o cenário, como enfeites natalinos, inclusive eleitos de luzes, toalhas, árvores...

E o Cadeg, conhecido pelo comércio de flores, também é o lugar para quem procura comes e bebes.

DOMINGO, 5 DE DEZEMBRO DE 2010 ■ Nº 861



Natal nos mercados

Madureira e Benfica estão a postos, no Mercadão e no Caged, com a variedade do comércio popular ■ 16 a 19

Formalidade inútil

Um pai que foi com o filho de 8 anos ver "Harry Potter" no Kinoplex Nova América 1, domingo passado, às 15h30m, levou a autorização — impressa junto com as entradas compradas na internet — assinada, já que a classificação do filme é 12 anos. Mas o porteiro do cinema sequer olhou os ingressos. Se é assim, era melhor ter economizado o papel.

Samba no pé

As portelenses Nilce Fran e Ana Paula e a mangueirense Tania Bisteka estão entre as personagens do documentário "Mulatas — Um tufão nos quadris", dirigido pelo jornalista Walmor Pamplona. A estreia será antes do carnaval.

Gastronômicas

A Galeteria Brasa Show abriu as portas na Cadeg, em Benfica. Ocupa quatro lojas e tem dois andares. Vai funcionar 24 horas por dia.

● O Zacks, no NorteShopping, lançou seu happy hour.

Prévia

A chegada do CD dos sambas-enredos 2011 às lojas, prevista para esta semana, marca o início da temporada carnavalesca para quem gosta da Marquês de Sapucaí, embora a gravação muitas vezes não tenha muito a ver com o que vai acontecer no desfile. Você já ouviu algum? Gostou? Já tem o seu preferido? Então, vai lá no blog da coluna dar a sua opinião.

O GLOBO NA INTERNET

Para acessar o blog da coluna, o caminho é esse oglobo.com.br/rio/bairros/marcelo

SINAL ABERTO

● **SOLIDARIEDADE:** A Unisuam, em Bonsucesso, realiza campanha de Natal e vai arrecadar, até terça-feira, produtos de higiene pessoal, brinquedos novos e material médico. Mais informações pelo telefone 3882-9797.

● **SIMPÓSIO:** O Hospital Pasteur, no Méier, promove na quarta-feira o seu 1º Simpósio de Esterilização. O encontro, gratuito, é voltado para acadêmicos, residentes e equipe de enfermagem. Informações pelo telefone 2104-4400, ramal 3821.

● **IDOSOS:** O Hospital ProntoCor fechou parceria com casas de repouso da Zona Norte, para atendimento de emergência, exames e palestras, entre outros serviços. Cerca de 500 idosos vão ser beneficiados.

O GLOBO ZONA NORTE

Marcelo de Mello: Rede abre na região o primeiro de cem quiosques • 8 e 9

1 28 DE NOVEMBRO DE 2010 • O GLOBO • ZONA NORTE

Marcelo de Mello

e-mail para esta coluna: mmello@oglobo.com.br



OTTO DUMOVICH, escultor que assina homenagens a Pixinguinha, Braguinha, Cartola e Dom Hélder Câmara, inaugura dia 4 de dezembro uma estátua em homenagem ao educador José Hilário Gomes de Souza, no Colégio Santa Mônica, no Cachambi.

Pés de anjo

A SOS Pés, criada com investimento inicial de R\$ 1,2 milhão, escolheu o Shopping Nova América para instalar a sua primeira unidade, com projeção de faturamento anual de R\$ 540 mil. A marca — braço do SPA do Pé, de podologia — planeja abrir cem quiosques nos próximos dois anos. A ideia é aproveitar o aumento de gastos com higiene e cuidados de beleza.

Agora vai

Moradores de Honório Gurgel ficaram otimistas ao ver Eduardo Paes, no domingo passado, nas obras da Vila Olímpica, que já começaram e devem terminar em 18 meses. Como não podia deixar de ser, vereadores acompanharam o prefeito, na tentativa de associar seu nome à iniciativa, que depende do Poder Executivo.

ONTEM E HOJE

Ricardo Nêto/22.11.1989



Hurbon Portes



Oitá lá o Espigão do Méier! Moradores do bairro identificaram com facilidade a esquina das ruas Medina e Silva Rabelo, na fotografia de 1989, devido ao prédio alto ao fundo. De lá para cá, outro edifício foi construído, à esquerda, e o imóvel já não chama mais tanta atenção assim. A padaria — lembrada com saudade pelos leitores do blog da coluna — deu lugar a uma loja de material de construção. Será um sinal do aquecimento do mercado imobiliário do bairro?



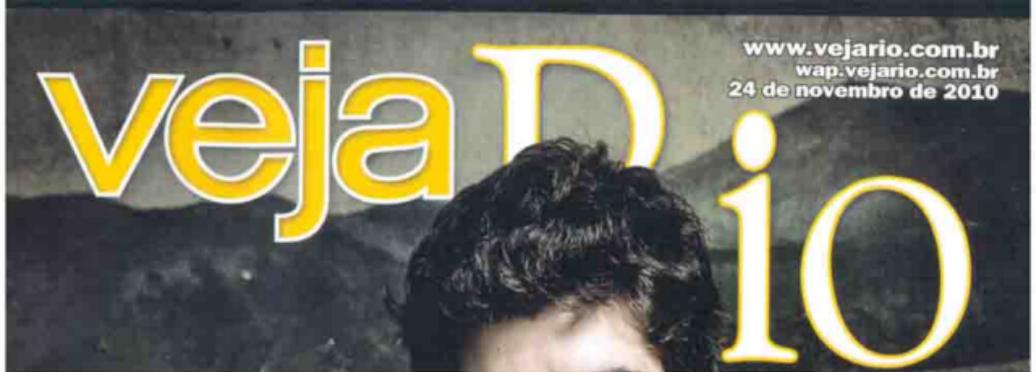
NEGÓCIOS & *cia*

Flávia Oliveira

Bacalhau na ceia

- O **Cadeg** espera vender 70 toneladas de bacalhau neste dezembro. No Natal 2009, foram 50 toneladas. O dólar desvalorizado explica.

veja D i o



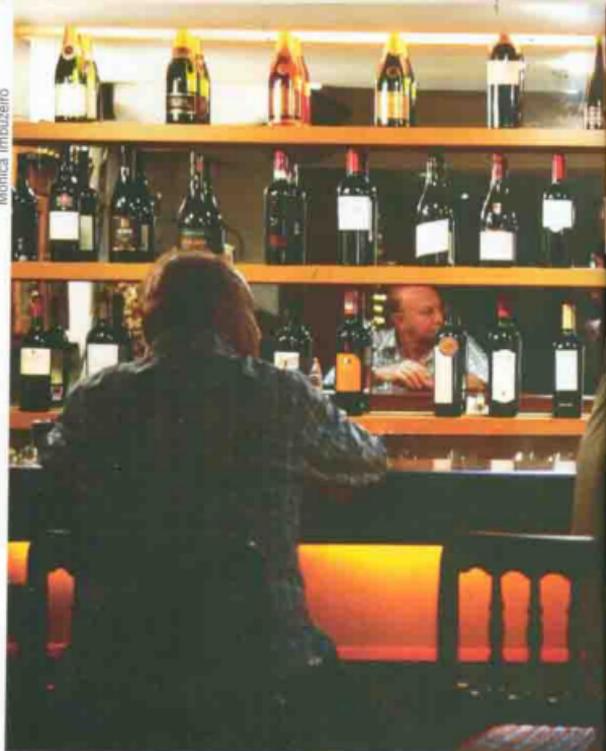
www.vejario.com.br
wap.vejario.com.br
24 de novembro de 2010

ADEGA CESARI. Com capacidade para 62 espetos, a churrasqueira a gás prepara carnes crocantes e deliciosas quase ininterruptamente. A picanha suína, um dos carros-chefes locais, marca presença no churrasco misto (R\$ 40,00, para três pessoas) ao lado de asas e sobrecoxas de frango, linguiça, costela e maminha de alcatra, guarnecidos de batata frita, arroz, feijão, farofa de ovo e molho à campanha. O mesmo corte de porco é o ingrediente do sanduíche de maior saída, servido no pão francês por R\$ 7,50. Para beber, cerveja em garrafas de 600 mililitros das marcas Skol, Devassa Bem Loura (R\$ 4,00, cada uma), Bôhemia e Original (R\$ 5,00, cada uma). *Rua Capitão Félix, 110, Avenida Central, 71 (Cadeg), Benfica, ☎ 3890-2038 (100 lugares). 19h/16h (fecha dom.). Estac. (Grátis). Cc: D, M e V. Cd: todos. Cr: todos. — Aberto em 1983.*

> **BARSA:** Aberto em julho deste ano, o Barsa, comandado pelo chef Marcelo Barcellos, levou uma pitada de sofisticação para o popular mercado Cadeq, em Benfica. As receitas são regionais e de família. Para abrir o apetite, a pedida são as entradas de produção artesanal, como o pão do chefe recheado com calabresa e provolone (R\$ 20, seis unidades) e as bruschettas de funghi secchi, tomate seco e salaminho (R\$ 25, com seis unidades). Entre os pratos principais, há o Bacalhau Rei: postas fritas no azeite extravirgem com alho dourado, e acompanhadas de batata, couve e cebolas cozidas na própria água do bacalhau, ovos cozidos e arroz (R\$ 80, para duas pessoas). Outro destaque do menu é a paleta de cordeiro assado ao vinho, com ervas frescas, cebola roxa e batatas carameladas, acompanhada de mix de arroz integral e cereais (R\$ 70, para duas pessoas). O novo restaurante só abre para o almoço. Para fechar com chave de ouro, uma das sobremesas da dona Mena, mãe do chef Barcellos, com sabores que remetem à infância. Tem doces de leite granulado, de banana, de mamão verde e de abóbora com coco. Cadeq, Rua Capitão Félix 110, rua 4, lojas 4 e 6, Benfica — 2585-3743. Seg a qui, do meio-dia às 16h; e sex a dom, do meio-dia às 17h. C.C.: Todos. Indicado nas categorias: *Novidade e Custo-Benefício.*

> **BAZZAR:** Completando 12 anos em dezembro, o restaurante tem uma cozinha que mescla pratos sofisticados e contemporâneos com receitas tipicamente brasileiras, de sotaque calipira. No rol de delícias estão os minicakes de namerado com banana-da-terra e caldinho quente de leite de coco com curry (R\$ 19,70), o carpaccio de salmão com coalhada seca, cebola roxa e alcaparras (R\$ 23,90) e o risoto de abóbora com especiarias, mozzarella de búfala e rúcula (R\$ 24,40). Para quem vai de salada, há a verde, com nozes, pera brulée e molho de gorgonzola com Porto (R\$ 20,80). Para aqueles que têm muita fome, há o peito de pato grelhado com banana-da-terra, couve frita, cebolas crocantes e panquequinhas de batata-baroa (R\$ 43,20); e o escalope de cavaguinha com purê de aipim, alho-poró crocante, amêndoas e aveia (R\$ 65,60). A casa tem pé-direito alto e uma varanda que acomoda 16 pessoas. Rua Barão da Torre 538, Ipanema — 3202-2884. Seg a sáb, do meio-dia à 1h; dom, do meio-dia às 19h. C.C.: A, M e V. Indicado nas categorias: *Salada e Decoração.*

Mônica Imbuzeiro



> **BAZZAR CAFÉ:** Dois anos depois de abrir o restaurante, em Ipanema, a marca expandiu seus domínios e inaugurou, na Livraria da Travessa, no Centro, em 2001, o Bazzar Café, que depois se espelhou por outras filiais da rede com um cardápio que oferece, além do almoço, uma farta linha de sanduíches, tapas e vinhos. Bons exemplos são os bolinhos de carne com mango chutney (R\$ 14,10) e os sanduíches de queijo brie com geleia de damasco na ciabatta (R\$ 19,80); de salmão com coalhada seca e cebola roxa na ciabatta (R\$ 21,90); e de rosife com mostarda em grãos (R\$ 18,50). Entre os pratos principais, há o filé de namorado grelhado com arroz de amêndoas e molho cremoso de limão (R\$ 34,70) e o filé-mignon com arroz negro, tarufa de focaccia e molho de mostarda (R\$ 34,10). Av. Rio Branco 44, mezanino, Centro — 2253-1248. Seg a sex, das 10h às 22h. C.C.: D, M e V. Outros endereços em <www.bazzar.com.br>. Indicado na categoria: *Sanduíche.*

> **BB LANCHES:** Comer em pé nem sempre é uma má ideia. Principalmente se o local escolhido for o tradicionalíssimo balcão da lanchonete, que teve sua considerável altura diminuída depois da última reforma, este ano. Aberta em 1964, a BB Lanches é referência em comida rápida no Baixo Leblon. E, justamente por estar instalada no coração da boêmia carioca, fica aberta — e cheia — até de madrugada. Todos vão em busca de sanduíches como o de blanquet de peru com queijo de minas no pão integral (R\$ 7,50), o eggcheeseburger com fritas (R\$ 11) e os pastéis de carne e de camarão com Catupiry (R\$ 4,50 cada). No quesito sucos, a variedade é enorme. Mamão com laranja, tangerina e fruta-do-conde são os carros-chefes (R\$ 5, o copo com 330ml), ao lado do açai (R\$ 5). Rua Aristides Espinola 64-A, Leblon — 2294-1397. Dom a qui, das 9h às 3h; sex e sáb, das 9h às 5h. C.C.: Nenhum. Indicado na categoria: *Sanduíche.*

Restaurante...*Miguel Albuquerque, Costa Baylon - Museu da Gastronomia*

Panadeira, Miguéis, Restaurante Rio Liberdade - Marcelino, Tábata - Tábata, Tábata, Tábata, Tábata

Miguel Albuquerque, Costa Baylon - Museu da Gastronomia

GUIA

O GLOBO

Rio Show

rioshow.com.br

Sexta-feira, 19 de novembro de 2010



DE

Os Melhores Restaurantes e Bares Cariocas

GASTRONOMIA

*Restaurante...*Miguel Albuquerque, Costa Baylon - Museu da Gastronomia**



Revista

O GLOBO • ANO 6 • Nº 328 • 7 DE NOVEMBRO DE 2010

Victorino Cavalli
em seu loft, cria-crepe
cada com pilas e objetos
durados com náilon

Casa de primeira

Ideias criativas e soluções baratas dão charme a apartamentos de jovens que acabaram de conquistar a independência

Donos do pedaço

Por Isabela Caban

Fotos de Gustavo Pelizzon

Sete jovens que acabaram de realizar o sonho do lar, primeiro lar mostram ideias criativas e baratas usadas na decoração

Se por um lado, quem está saindo da casa dos pais precisa montar um apartamento inteiro, na maioria das vezes com um orçamento enxuto, por outro, sobra entusiasmo com a independência conquistada. A decoração acaba ganhando forma com ideias alternativas, uma pitada de sorte e muita bateção de perna atrás de endereços baratos. Nesta e nas próximas páginas, sete novos integrantes desse independente futebol clube abrem suas por-

tas, confessam segredos e revelam dicas. A cenógrafa Mayra Renna, por exemplo, garimpou pechinchas num mercado de pulgas. A publicitária Thalita Carvalho nada gastou com seus quadros, assim como o casal Alexandre Oelsner e Sheina Tabak com uma estante. O publicitário Carlos Mach deu função nova a uma velha grade de janela, a psicoterapeuta Barbara Tamburini forrou futons com chita e a administradora Simone Lima fez *patchwork* na porta do banheiro. ●



Thalita Carvalho (ao lado) e a parede rosa pintada por ela, com pôsteres baixados de graça na internet, abaixo, caixa de feira forrada de algodão e mesinha achada na rua, em Botafogo



De decoradora amadora a blogueira de sucesso

Às 9h, a publicitária Thalita Carvalho atende a porta com um sonoro “sejam bem-vindos”, pão de queijo e a empolgação de quem acaba de proclamar a total independência. Há três meses, a moça mora sozinha, num quarto e sala alugado na Barra, que vem sendo decorado com charme, descobertas e aventuras.

Apesar do pouco tempo, o apartamento parece bem adiantado no quesito decoração. Já tem sofá, mesa e cadeiras (compradas na Etna, na Barra), adesivo na parede (em uma loja de R\$ 1,99), cabideiro e abajur (da feirinha da Lavradio), pôsteres na parede baixados de graça na internet (do site www.indieflix.com/Feed_your_soul/) e tapete (da Feira de São Cristóvão, por R\$ 30), além de alguns móveis cedidos pelos pais.

— Minha tática para não me descontrolar é comprar apenas no cartão. Botei o limite de crédito baixo, de acordo com o que posso gastar. Acabou o dinheiro, espero virar o mês — conta.

Thalita, de 27 anos, também arregaça as mangas. Ela mesma forrou um caixote de feira para a varanda, pintou uma parte da parede de rosa (dica da cor: “roseiral, da Coral”) e uma mesinha que catou na Rua Capitão Salomão, em Botafogo:

— Alguém jogou fora! Eu olhei para o meu namorado para ver se ele me acharia louca e levei para casa. Comprei um *spray* para descupinizar, outro de tinta vermelha para pintar e um puxador da loja Trinca Ferro. Tudo ficou por R\$ 28.

Para se motivar, ela criou um blog (casadecolorir.blogspot.com) com suas peripécias decorativas, que acabou virando um refúgio de boas ideias.

Eis que o ecologicamente correto vira bom negócio

Quando o empresário Alexandre Oelsner e a psicopedagoga Sheina Tabak decidiram juntar os trapos, saíram da casa dos pais com a ideia de recheiar o novo apartamento, alugado em um agradável trecho do Leblon, com o máximo possível de produtos ecológicos. Uma forma de manter suas convicções verdes e ainda conseguir, algumas vezes, soluções mais em conta.

O que começou com pequenos garimpos em passeios por aqui virou uma busca frenética feita, principalmente, com a ajuda do teclado do computador. Foi pesquisando na Internet que o casal chegou a produções de várias partes do Brasil.

Praticamente todos os itens usados à mesa, na hora do jantar, por exemplo, foram achados dessa forma. Os *sousplats* são de palha de carnaúba, do Piauí; o azeite e o vinagre ficam guardados em garrafas de cerveja enfeitadas feitas em Petrópolis; os descansos de jornal velho são de um grupo de artesãos de São Paulo; e a bandeja de palha de milho, de Minas Gerais. Bagaço de cana, resíduo de vidro, fibra de coco e alumínio reciclado são outros materiais espalhados pela casa.

— Nem sempre é o preço que atrai nesse tipo de produto — explica Sheina. — Mas se por um lado a gente gastou mais aí, conseguimos economizar em outras partes, com soluções baratas e ecológicas. A conta se equilibrou.

A economia em questão inclui uma parede cheia de caixotes de feira, que fica no escritório e substituiu uma estante. No quarto, o porta-bolsas foi feito com rolhas de vinho presas na lateral de um armário. O tapete também é uma conquista comemorada.

— Os preços dos que vimos eram impressionantes. Acabamos encontrando no site da Interfaceflor (www.interfaceflor.com.br), feito de PET. Custou R\$ 1 mil — lembra Alexandre, apontando para a peça colorida que cobre parte do chão da sala.

Para quem não abre mão de planta em casa, a dica do casal é a Cadeg, em Benfica, que tem ainda uma seção enorme de vasos. O modelo grande de vidro que fica na sala saiu por R\$ 170.

O resultado de tanto garimpo acabou virando até negócio. Os dois, hoje, vendem boa parte do que encontraram em uma loja virtual, criada há dois meses (www.reviraideias.com.br).



Alexandre Oelsner e Sheina Tabak na sala (foto maior), ao lado do vaso e da planta comprados na Cadeg, em Benfica; acima, da esquerda para a direita, itens de mesa feitos por artesãos; caixotes de feira que viraram estante; e rolha de vinho como porta-bolsa

Móveis recauchutados e muitas cores na Lapa

A psicoterapeuta Barbara Tamburini levou um susto ao constatar que o orçamento de R\$ 12 mil separado para montar seu primeiro apartamento, no condomínio Cores da Lapa, seria consumido só com os armários. Ajeitar ao máximo sala, quarto, banheiro e cozinha dentro daquele valor virou, então, uma obsessão. Aos 27 anos, em vez de vestidos, Barbara sai feliz da vida para comprar pratos.

— As prioridades mudaram, e o meu cuidado com a casa também. Agora chega o cara da Net aqui, com aquela mão toda suja, no meu apê branquinho... fico zeta — ela ri.

Para preencher seu “apê branquinho”, ela começou pelo X da questão: os armários. No corredor, uma estante de palha com cestos nas prateleiras resolveram a organização de alguns itens da casa. Tudo da Etna e da Leroy Merlin, ambas na Barra. Para o guarda-roupa, ela bateu perna na Rua Honório, no Cachambi, cheia de lojas de armários.

— Encontrei um por R\$ 1.200 e não é de compensado — festeja, depois de achar a nota dentro de uma pasta com todos os papéis referentes à decoração.

Outra descoberta de Barbara é o Depósito Santa Fé, em São Conrado, de onde ela saiu com uma estante para a sala. Barbara soube de duas meninas que davam cara nova a móveis antigos, e a peça voltou do estúdio La Ladeira, das irmãs Joana e Julia Mendes, laqueada de vermelho. A mesa de jantar, de segunda mão, achada durante uma “busca” pela Tijuca, também passou por lá e foi pintada de turquesa.

Ela jura que nunca foi habilidosa, mas se animou com o novo lar. Com uma cúpula redonda e flores de plástico nas mãos, criou uma luminária — fofo. Foi ela ainda quem forrou de chita os futons que botou em cima de baús de palha, transformando-os em bancos para a sala.

Arrependimento ela só sente quando olha para as almofadas. Pagou R\$ 30 por uma das capas e, depois, achou o mesmo tecido, por R\$ 7, na Saara.

No meio de tantas peças novinhas, chama a atenção uma TV velha, que Barbara trouxe da casa dos pais:

— Não conheço quem não teve uma crise, logo depois da mudança, do tipo “quero voltar para casa”. Então, quis botar coisas antigas, que trouxessem aconchego.



Barbara Tamburini (abaixo) com a mesa e a estante que foram repaginadas; acima, a partir da esquerda, luminária de flores feita por ela, estante de palha (Etna) com cestos (Leroy Merlin) para substituir armário e baús com futons de chita que servem como bancos



Vocação para o garimpo e bom detector de descontos

Para Mayra Renna, não foi difícil encontrar as peças mais baratas e criativas que decoram seu pequeno quarto e sala, em Copacabana. Mayra é cenógrafa e costuma trabalhar com a identidade visual de lojas, criando vitrines, por exemplo. Por isso, vive por aí à cata de produtos e ideias. A busca, porém, ganhou outra causa há três meses: montar a primeira casa, que divide com o namorado e, daqui a pouco, com o bebê que, por enquanto, mora em sua barriga.

A sala é um improviso só: num estilo meio japonês, futons no chão simulam sofá e poltronas em cima de um tapete — tudo comprado na Tok & Stok. A luminária estilo pescador também foi achada lá.

— Level com 30% de desconto porque era de mostruário. É sempre bom ficar de olho nos mostruários e perguntar se as peças estão à venda — sugere.

Ainda na sala, uma estante encomendada a um marceneiro chama a atenção: foi inspirada num mostruário (olha ele aí de novo) que exibía sapatos na Cantão, o restante da decoração do ambiente, ela completou na feira de antiguidades da Praça XV, que acontece todos os sábados e é um *point* para Mayra. Tem que ter olho bom: no meio de muita bugiganga, a cenógrafa arrematou um banco, um armário e um baú de madeira para apoiar a televisão. Para a cozinha, ela aproveitou o site www.pri.vila.com, que vive em promoção, para comprar painéis com 40% de desconto. Falta apenas preparar o quarto do bebê.

— Está previsto para fevereiro, dá tempo de encontrar coisas legais e baratas — diz. Alguém duvida?



A cenógrafa Mayra Renna na sua sala em estilo japonês, com futons no chão e estante longa inspirada num mostruário de sapatos (foto maior); acima, a partir da esquerda, banco de madeira da feira de antiguidades da Praça XV, baú de palha achado na Saara que faz as vezes de mesinha de cabeceira e painéis comprados com 40% de desconto no site da Privilla

Uma casa bem-humorada, com tudo junto e misturado

De longe, o que se vê colado numa das paredes brancas da charmosa cobertura no Humaitá é uma fina e longa faixa colorida. De perto, nada mais é do que fita-crepe, pintada com pilot. A princípio, a obra poderia ter sido feita até por uma criança, mas é apenas uma das várias ideias, boas e simples, saídas da cabeça de Carlos Mach, que, aliás, vive de sua criatividade: o rapaz, de 33 anos, é publicitário e responsável pela imagem (ou *branding*) da Farm.

Sua primeira casa, para onde se mudou há menos de um ano, é divertida, com toques de humor e itens inusitados por todos os cantos. A primeira providência foi botar as paredes do quarto e sala abaixo e transformá-lo num *loft*. Para evitar mais obras e conseguir a quantidade de tomadas que desejava, Carlos fez extensões deixando os canos aparentes. Comprou latas de tinta em *spray* e pintou todos eles, na maior bossa. Tanta tomada tinha um motivo: uma das apostas de sua decoração barateira é a iluminação. Por isso, espalhou luminárias e luzes coloridas pela casa. Três cadeiras de praia grudadas, que ele achou na galeria de arte

Toulouse, no Shopping da Gávea, mantêm o tom alegre:

— Meus amigos brincam que moro praticamente num parque de diversões.

Outra lata de tinta em *spray* serviu para pintar uma grade de janela que estava encostada na varanda quando alugou o apartamento. A peça ganhou a cor dourada e hoje serve de revestimento. Outro recurso muito usado pelo publicitário para dar vida ao ambiente é pendurar coisas. Graças a fios de náilon e ganchinhos, mapa-múndi, peixes de cabaça e cata-ventos pendem do teto.

Na parte onde fez a sala de jantar, uma mesa de cozinha antiga, comprada na Rua do Lavradão, ganhou uma toalha de crochê colorida trazida de Jericoacoara, no Ceará. Vieram de lá também capinhas que cobrem os encostos das cadeiras. Na parede, pendurou carimbos antigos usados em sacos de batata. Foram achados por R\$ 40, cada, na loja Retrô 63, especializada em itens repaginados, em São Paulo (na Rua Harmonia, Vila Madalena). Do mesmo lugar, já levou para casa um lustre de lâmpadas coloridas, um espelho de rosto de acrílico e uma tesoura de madeira laranja para a parede.

— Misturo tudo, não tem regra: artesanato, produtos de *pet shop*, flores, velharias... Tem é que me emocionar — diz.



O publicitário Carlos Mach numa cadeira da galeria de arte Toulouse, encostada na parede enfeitada com fita-crepe colorida (foto maior); acima, extensões feitas com canos coloridos aparentes e grade de janela dourada que virou um porta-revistas; abaixo, toalha e capas de crochê do Ceará na sala de jantar



Receita para um espaço romântico e colorido

Quando a curitibana Simone Lima, de 34 anos, viu-se sozinha no Rio, um ano atrás, depois de deixar não somente a casa dos pais mas a cidade onde cresceu, recorreu a uma terapia ocupacional: ela descobriu o comércio barateiro da Saara, no Centro, e encheu sacolas com cacarecos, já bolando em que tudo aquilo poderia se transformar. O resultado é que, hoje, o espaço onde ela mora, em Copacabana, é um mimo só:

— A vinda para cá é um sonho realizado, mas estar sozinha foi duro no início. Precisei ocupar a cabeça.

As primeiras criações para o apartamento, que foi emprestado por um amigo, acabaram penduradas nas paredes do quarto, da sala e do corredor: molduras foram forradas com tecidos diferentes, como veludo roxo e algodão de bolinha, santos de madeira ganharam uma camada de pátina, borboletinhas deram uma corlora em espelhos redondos e um varal para fotos foi inventado usando apenas um fio, dois pregos, pregadores e enfeites de coração.

Para compensar os móveis mais básicos que comprou em lojas como Ponto Frio, Simone encheu o apartamento de cores e flores. Na área de serviço, ela pintou a porta do banheiro de empregada de verde e fez um *patchwork* com tecidos. Duas banquetas também tiveram os pés pintados — de vermelho. E garrafinhas verdes com flores completaram o clima bucólico e romântico do ambiente.



Na foto maior: a curitibana Simone Lima, que há um ano veio morar no Rio; acima, varal de fotos feito com artigos comprados na Saara; ao lado, a área de serviço, que ganhou cores, como a porta pintada de verde e as garrafinhas com flores



Vai uma cerveja?

O restaurante Barsa, na Cadeg, começa este mês a abrir aos domingos, com roda de chorinho. A Domingueira do Barsa promete agitar Benfica.

LUXO SÓ

Nobre, mas caaaaro...

■ Considerado o tipo mais nobre do bacalhau, o superfêmeo do Gadus Morhua custa R\$ 162 (quilo) nas lojas Lidlador. Mas os clientes ainda podem negociar um desconto na caixa. Segundo Luiz Garcia, gerente de loja da Tijuca, "o bacalhau é caro porque sua pesca é muito artesanal".



Onde encontrar: Rua da Assembleia 83, Centro, e Shopping Tijuca CP* plad



Bacalhau será a sensação deste Natal

■ A proximidade das festas de fim de ano e o dólar em baixa têm animado os brasileiros a comprar mais bacalhau. Lojas e supermercados já se preparam para atender à demanda. Durante todo o ano, o preço do produto marinho se estabiliza e a tendência é que não aumente até dezembro.

— Bacalhau tem procura o ano inteiro, mas existe um momento de grande procura que já está acontecendo. Não sei se as pessoas estão com medo do dólar subir... Mas, mesmo se o valor da moeda aumentar, não queremos repassar isso ao cliente — comenta Luiz Garcia, gerente da loja Lidlador, do Shopping Tijuca.

Mesmo faltando 56 dias para o Natal, já é possível comprar o alimento e armazená-lo em casa, sem medo de que estrague. Na geladeira, o bacalhau aguenta até 90 dias. No congelador, é possível guardá-lo até por mais tempo. Para conservar as características do alimento, é recomendado des-salgá-lo imediatamente após a compra. Para congelá-lo, é importante en-saguar o bacalhau com papel absorvente (aperte levemente para secar um pouco) e depois passar azeite, para evitar o ressecamento.



O MAPA DA MINA



Da Noruega para Benfica

■ O Centro de Abastecimento do Estado do Guanabara (CAGE), na Rua Capitão Rêis 110, em Benfica, reúne lojas e distribuidoras de alimentos que vendem bacalhau para todos os gostos e bolsos. Pode-se ainda saborear o bolinho de bacalhau do Confeitaria das Condições.

O BARATO DO BACALHAU

CADAU (MORHIA) (200)



■ É o legítimo bacalhau, também conhecido como o do Porto. Em geral, é o maior e o mais largo, com as costas mais altas.

SALTRE



■ Considerado peixe salgado, é bom para bolinhos, saladas e ensopados, porque quando cozido sua carne desmancha com facilidade.

Preços variam de acordo com tipo

■ Os preços variam, dependendo do tipo e da loja. Na Casa Pedro, o bacalhau do Porto sai por R\$ 38,90 (kg). No Camerbut, Liny e Zardo são vendidos a R\$ 18,90 (kg). No Extra, as lascas de bacalhau custam R\$ 14,90 (kg), e o filé do Porto, R\$ 25,90 (kg). No Presunç, o Saltre e o Liny custam R\$ 17,90 (kg). No Princess, o Porto sai por R\$ 41,90 (kg). No Walmart, o Porto Macrocephalus é vendido a R\$ 19,40 (kg).

LINO



■ Tem formato mais estreito do que os outros. Sua carne é clara e bonita. Tem o preço mais em conta de todos os tipos.

ZARDO



■ É o mais popular. Os peixes, geralmente, são menores do que os outros tipos. É considerado peixe salgado tipo Bacalhau.

PALAVRA DE QUEM ENTENDE



■ O custo do bacalhau já caiu 5% e, até o Natal, acredito

que poderemos baixar mais 15%. Até para aproveitar bem os preços, o consumidor precisa escolher, melhor para cada receita: para fazer bolinho, por exemplo, usa-se muito o Saltre. Para posta e filé, o Morhua, pois tem mais sabor.

Thiago Theodoro
Chef de Cozinha

Requinte no mercadão

Com seu bem cuidado Barsa, o chef Marcelo Barcellos ajuda a revitalizar a Cadeq

COMIDA  | AMBIENTE  | SERVIÇO 

CAROLINA SENRA

A Central de Abastecimento do Estado da Guanabara (Cadeq), em Benfica, era basicamente frequentada por comerciantes em busca de mercadorias com preços mais em conta. Porém, de uns tempos para cá, o entreposto iniciou um processo para diversificar seu comércio, com a abertura de lojas de vinhos, flores e sorvetes, o que ampliou o leque de frequentadores. A novidade da vez é o **Barsa**, o primeiro restaurante com um chef a aportar no local. Legiões de cariocas de diversos cantos têm se deslocado até lá com o propósito de conferir as receitas do mestre-cozua Marcelo Barcellos, especializado em buffés para empresas. Essa sua primeira casa tem ambiente acolhedor, cozinha envidraçada e pratos fartos. Além do salão em si, as mesas ganham os corredores quando as lojas vizinhas fecham as portas. Mesmo assim, o estabelecimento costuma ter fila, que pode se arrastar por uma hora e meia aos sábados. A dica é botar o nome na lista e dar um giro pelo mercado.

Vale a pena esperar, como provam as generosas bruschettas de cogumelo, tomate seco e salaminho (R\$ 25,00, seis unidades). No capítulo principal, há combinações conhecidas, mas saborosas. A robusta posta de bacalhau de 800 gramas fez bonito ao vir em uma travessa com batatas, couve, cebolas, ovos cozidos e arroz (R\$ 80,00, para três pessoas). Deliciosamente macia, a caçarola de coelho leva vinho, bacon, cogumelos frescos e minicébolos (R\$ 26,00, meia porção; e R\$ 45,00). Outra boa sugestão é a picanha (R\$ 40,00) com chutney caseiro de frutas da época e farofa de ovo com banana. Doces preparados pela mãe do cozinheiro encerram o programa. Tem de banana, mamão verde e abóbora com coco (R\$ 6,00 cada um).

Barsa. Rua Capitão Félix, 110, Rua 4, lojas 4 e 6 (Cadeq), Benfica. ☎ 2585-3743 (100 lugares). 12h/16h (fecha dom.). Cc: M, D e V Cd: todos. Estac. 0 (R\$ 5,00). 📅 Aberto em 2010. \$



Bacalhau servido numa travessa com batatas, couve, cebolas e ovos cozidos, mais arroz: farto e saboroso

Faixas de preço por pessoa

Refeição com couvert, um prato de custo médio, sobremesa, água mineral e serviço
\$ até R\$ 50,00 | \$\$ de R\$ 50,00 a R\$ 75,00 | \$\$\$ de R\$ 75,00 a R\$ 125,00 | \$\$\$\$ acima de R\$ 125,00

Cartões de crédito, débito e refeitório

Cc: A American Express | D Diners | M Mastercard | V Visa
Cd: M Maestro | R Rede Shop | V Visa Electron
T Ticket Restaurante | V Visa Vale

Símbolos

☑ vinho em taça | 🍷 permite levar seu vinho | 📶 acesso para deficientes físicos | 🧑‍👦 área para fumantes | 📶 internet sem fio | 📍 área de recreação ou atividades para crianças | 📦 entrega em domicílio | 📏 metrô a menos de 500 metros

ÁGUA NA BOCA



■ O PATO ao molho de champignon é guarnecido com batatas coradas no Adegão Português, em São Cristóvão



Fotos de Bia Guenther

■ OUTRA OPÇÃO do restaurante é o arroz de pato. Os grãos são cozidos no açafrão e na própria água de cozimento da ave. A pedida é servida com fatias de bacon, lingüiça em rodelas e azeitonas pretas

PIZZA Grill 28
Pizza & Grill 28
agora em Olaria.

A mais nova pizzeria da região com 120 sabores à sua escolha. Rodízio de Pizza, todos os dias, a partir das 17h e buffet à quilo com churrasco no almoço.

02000-6470

Onde comer

● **ADEGÃO PORTUGUÊS:** Campo de São Cristóvão 2.12. Telefone: 2580-7288/4578. Horário de funcionamento: a casa abre de segunda a sábado, das 11h às 23h; e, aos domingos e nos feriados, das 11h às 20h. O pato ao molho de champignon com batatas coradas custa R\$ 80 (para dois). E o arroz de pato sai por R\$ 75 (para duas pessoas).

● **BARSA:** Rua Capitão Félix 110, lojas 4 e 6, na Cadeg,

em Benfica. Telefone: 2585-3743. Horário de funcionamento: a casa abre de segunda a sábado, das 9h às 16h. A caçarola de coelho ao vinho custa R\$ 45 (inteira) e R\$ 26 (meia porção).

● **RESTAURANTE QUINTA DA BOA VISTA:** Parque da Quinta da Boa Vista s/nº, em São Cristóvão. Telefone: 2589-4279. Horário de funcionamento: a casa abre diariamente, das 11h às 18h. A costeleta de javali grelhada custa R\$ 100.



Da Guarde

• A CAÇAROLA de coelho ao vinho com bacon magro, cogumelos frescos e minicebolas do restaurante Bersa, na Cadeq. A carne é servida com um mix de arroz integral e cereais.

**LOUKOS
POR-PIZZA**



*Somos tão loucos por pizza,
que criamos 151 sabores
especialmente pra você!*

Delivery 3315-1718
Méier e Grande Méier 3315-3389

Mais informações no site

www.loukosporzizza.com

Massa fininha e clássica do jeito que você gosta.

Aceitamos:



Funcionamos de seg. a dom. das 18:00 às 00:00h

ÁGUA NA BOCA

Com exóticos atrativos

Marta Paes
marta.paes@oglobo.com.br

Algumas especialidades gastronômicas não são comuns no dia a dia dos cariocas, mas não deixam de ser atrativas ao paladar. Pode-se comprovar isso nos menus de casas que servem carnes exóticas.

O Restaurante Quinta da Boa Vista, por exemplo, prepara costeleta de javali grelhada e filé de avestruz. No Barsa, a caçarola de coelho ao vinho é acompanhada de arroz integral e cereais. E o Adegão Português sugere pato ao molho de champignon ou arroz com a ave.



Wa Gomes

ZONA NORTE



Água na boca 14 a 16

Receitas com javali, coelho e pato são opções perfeitas para quebrar a rotina do paladar com pratos especiais

REVISTA

Diversão

22 de outubro de 2010
Ano VI • Número 277

EXTRA

EDIÇÃO RIO DE JANEIRO

Sabor brasileiro no Barsa, em Benfica

► O cardápio do restaurante Barsa, no **Cadeg** (3890-0202), está repleto de pratos brasileiros. A casa serve galinha ao molho pardo, acompanhada de arroz e angu à mineira (R\$ 22), e feijoadá, feita com carne seca, costelinha, bacon magro, linguiça calabresa, pé, orelha e rabo (que são refogados duas vezes para tirar a gordura), servida com couve mineira, farofa, arroz e laranja (R\$ 35).



Galinha ao molho pardo é boa opção no Barsa

veja Rio

Cantinho das Concertinas — A

casa funciona diariamente (exceto domingo) com horário adequado à rotina do Centro de Abastecimento do Estado da Guanabara (Cadeg). Mas é no sábado à tarde que o local vira um programa dos bons. Entre as mesas lotadas, um grupo de patrícios, que vai aumentando ao longo da tarde, toca suas concertinas, espécie de acordeons lusitanos, enquanto o público dança. Diversão garantida, a festa portuguesa com certeza se completa com o trabalho duro do proprietário, Carlos Cadavez, à frente de vinte funcionários. Em cada sábado ele chega a preparar 90 quilos de bacalhau para dar conta da demanda pelos deliciosos bolinhos (R\$ 2,30 a unidade) fritos na hora. É bom pedir todos de uma vez, já que a fila de espera é grande. Nas grelhas chamuscam quilos e quilos de sardinhas portuguesas (R\$ 15,00, três unidades), além de febras, ou lombinho de porco (R\$ 17,00 a porção). Para beber, cerveja em garrafa das marcas Brahma, Skol e Devassa (R\$ 4,00 cada uma).

Rua Capitão Félix, 110, rua 16, loja 11

(Cadeg), Benfica, ☎ 2580-4326

(300 lugares). 2h/14h (sáb. 0h/19h; fecha dom.). Estac.: grátis. ➡ Aberto em 2002.

veja Rio

Barsa — O recém-inaugurado restaurante do chef Marcelo Barcellos dá um toque sofisticado à Cadeg. Os pratos são inspirados na cozinha colonial, com receitas regionais e de família. Tem bruschetta de cogumelos (R\$ 12,00) e de salame (R\$ 12,00), um delicioso caldinho de feijão (R\$ 5,00) e o tradicional bolinho de bacalhau (R\$ 2,80 a unidade). O bacalhau da mena (R\$ 50,00) vem em pedaços gratinados, com batata, rolinhos de couve, ovos cozidos, tiras de pimentão amarelo, cebola e jiló, regado a molho vinagrete de ervas frescas. Para quem prefere carne, a sugestão é a picanha aromatizada (R\$ 40,00) com ervas e mostarda, acompanhada de chutney caseiro de frutas da época, mix de arroz e farofa de ovo com banana. A costela de cordeiro (R\$ 46,00) é assada ao vinho do Porto e chega à mesa com ervas frescas, cebola roxa e batata caramelada no próprio molho, servida com mix de arroz e cereais. Para fechar a refeição, tem doces caseiros de banana, mamão verde, abóbora e doce de leite (R\$ 6,00 cada um).

Rua Capitão Félix, 110, rua 4, lojas 4 e 6 (Cadeg), Benfica, ☎ 2585-3743 (100 lugares). 9h/16h (fecha dom.).
Cc: M, D e V. Cd: todos. Estac. ☞ (R\$ 5,00) ~ Aberto em 2010. \$\$

veja Rio

ZONA NORTE E ARREDORES

Adega Cesari — É dos melhores lugares da Cadeq para tomar uma cerveja gelada. A churrasqueira a gás com capacidade para 62 espetos prepara carnes crocantes e deliciosas quase ininterruptamente. Ambiente para lá de simples, com mesas e cadeiras de plástico espalhadas do lado de fora. Um dos carros-chefes, a picanha suína marca presença no churrasco misto (R\$ 40,00, para três pessoas), ao lado de asas e sobrecoxas de frango, linguiça, costela e maminha de alcatra, guarnecidos de batata frita, arroz, feijão, farofa de ovo e molho à campanha. O mesmo corte de porco recheia o sanduíche de maior saída, servido no pão francês por R\$ 7,50. Para beber, garrafas de 600 mililitros de Skol, Devassa (R\$ 4,00), Bohemia e Antarctica Original (R\$ 5,00 cada uma). A caipirosca custa R\$ 8,00.

Rua Capitão Félix, 110, Avenida Central, 71 (Cadeq), Benfica, ☎ 3890-2038 (100 lugares). 19h/16h (fecha dom.). Estac. (grátis). Cc: D, M e V. Cd: todos. Aberto em 1983.