

CLUBE DO
est. 21

bar man

Lado A, Lado B

Drinks com gim Beefeater

Night

Whisky Chivas incentiva consumo responsável

Em foco

Mixologia Molecular em pauta



Mulher do bar

Todo o sucesso de Gisele Rodrigues Aguiar





BLACK
DIAMOND



CHEGOU
ORLOFF
BOLD
SABORES INTENSOS

BEBER PURA
OU MISTURADA

BEBA COM MODERAÇÃO.


Pernod Ricard Brasil

BRAND EDUCATION
Daniela Lima
Elisa Nagayama

GERENTE DE COMUNICAÇÃO
Márcia Nunes

**COLABORADORES -
MIXOLOGISTAS**
Alan Souza
Felipe Palanowski
James Guimarães
Lelo Forti

{cafeteria}

JORNALISTA RESPONSÁVEL
Dora Corrêa
MTB 10.697

DIRETORA DE CRIAÇÃO
Lelê Godoy

**COORDENADORA
EDITORIAL**
Samantha Avelino

FOTOS
Patrícia Ikeda

PRODUÇÃO
MKT Mix

AUMENTA, gradativamente, a presença de mulheres *bartenders* neste segmento do mercado de trabalho e, na “Matéria de Capa”, Gisele Rodrigues Aguiar conta sua trajetória profissional, enfatizando os entraves que enfrentou diante desse fato ainda bastante recente.

Esta edição também destaca a valorização dos usos e costumes da Terra para conquistar clientes. Em “Negócios”, Victor Rover, empresário catarinense, descreve seu sucesso ao oferecer comidas de boteco. Em “Gourmet”, o premiadíssimo *chef* César Santos ensina paladares típicos pernambucanos, que compõem o menu de sua casa, a *Oficina do Sabor* em Olinda.

Com a criação da *fanpage* do Clube do Barman (www.facebook.com/ClubeDoBarman), cresce a participação dos leitores e “Menu” traz deliciosas sugestões para inovar as receitas.

Em “Lado A/B” você encontra propostas interessantes feitas com gim Beefeater, enquanto “Coisa Nossa” expõe ideias com Orloff Bold Citrus.

Em “Cultura”, o tema é a evolução da banda “Afroelectro”. Já “Cinedrink” e “Livros” dispõem de boas opções para seus momentos de lazer.

Confira esses e outros temas dessa edição e participe das próximas.

Boa leitura!

Equipe *Clube do Barman*

CONTATO
55-11-3026-3400



clubedobarman@pernod-ricard.com

A Revista *Clube do Barman* é uma publicação da Pernod Ricard Brasil. Avenida das Nações Unidas, 4777 - 9º e 12º andares - CEP 05477-000 São Paulo - SP - Brasil

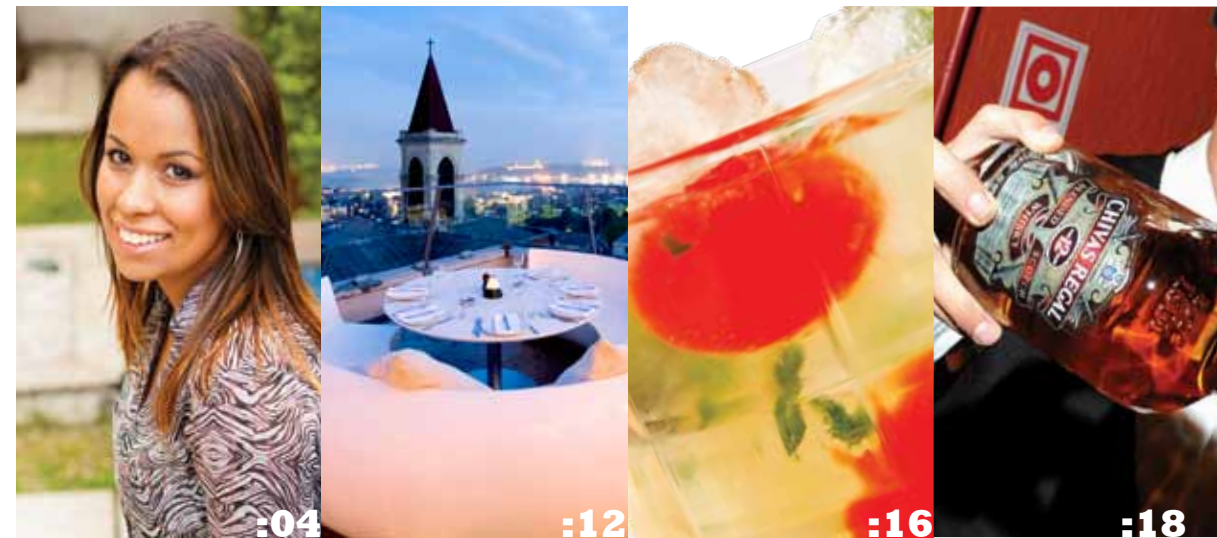
Todos os direitos de edição reservados à Cafeteria Marketing Editorial, Rua Geraldo Flausino Gomes, 78 - Cj 63 CEP 04575-060 - São Paulo - SP - Brasil

Os textos publicados na revista *Clube do Barman* são de exclusiva responsabilidade de seus autores e não refletem necessariamente a opinião da Direção.

Proibida a reprodução de qualquer forma ou por quaisquer meios sem autorização expressa de ambas empresas responsáveis.



PARTICIPE
DA REVISTA CLUBE
DO BARMAN!
ENVIE SUGESTÕES,
DICAS E
COMENTÁRIOS!



:04 capa Entrevista com a *bartender* Gisele Aguiar **:12 inter news** 360 Istanbul : requinte de restaurante panorâmico **:14 lado a/ lado b** *Drinks* com gim Beefeater **:16 menu** Jessica Sanchez (Rio de Janeiro), Diego Barcellos (Rio de Janeiro), Sapão (Mareias) e Marlon Cesar Conceição (Florianópolis) **:18 night** Chivas brinda consumo responsável **:22 em foco** Mixologia Molecular **:24 negócios** Cervejaria Original oferece delícias de boteco **:26 no balde** Produtos para o bar **:28 mundo afora** Quina: erva usada como remédio e ingrediente de coquetéis **:29 boteco do Lelo** Cinema populariza estilos de bebidas e receitas de *drinks* famosos **:30 acontece** *Tales of the Cocktail* e ABSOLUT INN **:33 fora do balcão** Variedades, Livros e A&B **:34 cultura** Afroelectro canta e toca a cultura popular **:38 cinedrink** Ficção científica: *Oblivion* **:39 gourmet** *Chef* César Santos ensina sabores de Pernambuco **:40 livros** Ervas e Especiarias, Enciclopédia da Cozinha e romance de María Dueñas **:41 coisa nossa** Orloff Bold Citrus.



Gisele fez cursos e continua se atualizando. Mas, para conquistar a admiração dos colegas, teve de demonstrar que ser mulher não a impede de criar deliciosos *drinks* atrás de um balcão. Ingressando em nova etapa profissional, ela tem muito a comemorar!

A BARTENDER Gisele Rodrigues Aguiar, 27 anos, é respeitada e querida pelos colegas. No entanto, para conquistar essa admiração, precisou superar preconceitos e discriminações. O seu maior desafio foi convencer a todos que mulher tem tanta habilidade quanto o homem para exercer essa ocupação. É crescente a participação feminina no segmento, mas ainda é bastante reduzida. De cada dez profissionais, um é mulher, informa Nilson Vianna, presidente da ABB (Associação Brasileira de *Bartenders*).

Gisele era adolescente quando, junto com o marido David Chedid, começou a trabalhar em festas infantis, em São Bernardo do Campo, na Grande São Paulo, onde nasceu. Casada há 13 anos, é mãe de Matheus Chedid, 12 anos. Atualmente, na mesma cidade, ela é *bartender* no Brasa Bar, casa especializada na culinária argentina. Às vésperas de embarcar para os Estados Unidos para um treinamento, ela concede essa entrevista.

05

VENCER OBSTACULOS

CB: Como ingressou nesta profissão?

GISELE: Comecei como garçonete em bufês. Nessas festas, vendo os *bartenders* contratados, eu e meu marido nos encantamos pela profissão. Procurando uma formação na área, fizemos diversos cursos, como os ministrados pela ABB (Associação Brasileira de Bartenders) e pelo mixologista Marco De La Roche. Então, passei a atender essas festinhas como *bartender*. Gosto muito do que faço e sempre que surgem novos cursos eu participo.

CB: Há quanto tempo atua no setor?

GISELE: Profissionalmente, faz oito anos que estou nesse setor, isso considerando o momento em que percebi o que queria e estava fazendo.

CB: Conte sua experiência.

GISELE: Por ser mulher, no começo foi difícil. Querendo ou não, há discriminação no mercado de trabalho. Existe a ideia de que a gente não faz as mesmas tarefas que um homem. Mas eu nunca fiz “corpo mole” e acabei surpreendendo muitas pessoas. Sempre encarei esse desafio pensando em meu crescimento profissional. Quando percebia alguém olhando para mim e imaginando “ela não vai conseguir”, aí eu tinha mais vontade de mostrar que era capaz.

CB: Além de cursos, o que faz para se atualizar?

GISELE: Eu participo de campeonatos, pois neles sempre aparecem novas técnicas e tendências. Em 2012, participei do ABSOLUT CREATIVE DRINKS. Assisto vídeos na internet, e leio livros. Também vou aos bares para dar uma olhadinha, conhecer coisas inéditas.

CB: Como foi o evento?

GISELE: Passei pela etapa de São Paulo,

portanto, fui para Florianópolis (SC). Lá, eu estourei o tempo. Apresentei o coquetel Ilha da Magia. Da caixa de ingredientes (oferecida pela organizadora), de onde são selecionados os itens que serão usados, eu peguei ABSOLUT PEARS, abacaxi, capim limão e gengibre. Tinha cinco minutos para explicar o *drink* e prepará-lo. Eu me confundi e, quando percebi, o fiscal apitou, era o fim da prova.

CB: Você participa de diversos campeonatos. Qual é o diferencial do ABSOLUT CREATIVE DRINKS?

GISELE: O ABSOLUT CREATIVE DRINKS é como o Faustão (TV Globo): quem sabe faz ao vivo (risos). Não é uma receita que você leva pronta e tem tempo para ensaiar e não ter erro na hora. O *drink* deve ser criado naquele momento. É abrir a caixa de ingredientes e se virar. É preciso preparar um bom coquetel.

CB: É assim no cotidiano?

GISELE: Sim. Tem clientes que esperam ser surpreendidos. Chegam ao bar e nos dizem que não querem nada do que tem no cardápio. Então, perguntamos quais são os seus sabores preferidos (doce, cítrico ou amargo) para, daí, preparar o *drink*.

CB: Você atua como *flair bartender*?

GISELE: Comecei desta forma. Em festa de bufê, o pessoal pede bastante: “jogue a garrafa”. Estive em três campeonatos, mas por não existir concurso feminino, eu tive de competir com os homens e isso complica, pois eles têm mais fôlego e força. Além disso, quando eu comecei, os concorrentes tinham cerca de dez anos de experiência e para atingir o mesmo nível deles era difícil. Eu participei para me divertir. Acabei percebendo que o *flair*

»



não traz muito retorno. Então, eu parti para o estudo da coquetelaria e obtive bons resultados.

CB: No Brasa Bar você faz *flair*? Os clientes gostam?

GISELE: O Brasa Bar tem um anexo onde são realizadas baladas e, às vezes, eu trabalho lá. De vez em quando, eu jogo uma garrafa, fico brincando. Os clientes gostam. Em uma festa, tiraram fotos e fizeram vídeo. Tive alguns minutos de celebridade. É bem legal ter o reconhecimento do cliente.

CB: Os clientes são sempre legais ou há quem “crie caso”?

GISELE: A maioria é legal, mas tem aquele que parece que saiu de casa pensando: “hoje vou encher a paciência de alguém” (risos). A dor de cabeça maior é quando tem balada. Muitos pedem o “famoso” chorinho - uma dose maior. É preciso parar e explicar que existe uma contagem e não pode haver falta de estoque. Perde-se tempo e isso é desagradável, mas a gente acaba relevando esses momentos.

CB: Qual o recado que você manda aos seus colegas?

GISELE: Estamos numa fase muito boa de compartilhar informação. As pessoas precisam perder um pouco do “ego”. Quando isso ocorre, o indivíduo começa a crescer porque deixa de ter vergonha de perguntar, de falar que não sabe. Ninguém conhece tudo e é preciso trocar informações para a classe se unir e crescer. Há espaço para todos.

CB: Você já trabalhou em outras cidades? Gostou?

GISELE: Sempre trabalhei em São Bernardo do Campo. Mas estou indo para os Estados Unidos, para um período de treinamento. Vou passar três meses em Orlando.



CB: Gostaria de complementar?

GISELE: Eu quero agradecer ao *barman* da velha-guarda Moises Barros, um amigo que sempre me ajudou, me ensinou bastante. É um profissional que a gente se espelha para crescer. Foi o meu primeiro professor de bar. Até hoje, ele passa onde eu e meu marido trabalhamos para saber como estamos.



FAVORITOS

UMA BEBIDA Tequila e gim.

UM BAR Seu Figa, primeiro bar com coquetelaria no ABC Paulista, tem parceria com a Pernod Ricard Brasil.

UMA CIDADE Adoro São Bernardo do Campo. Nasci e cresci lá e tenho excelentes recordações.

UMA MÚSICA *Aquela dos 30*, da Sandy, que fala: “Tenho sonhos adolescentes, mas as costas doem, sou jovem pra ser velha e velha pra ser jovem.”

UM LIVRO *Estação Carandiru*, de Drauzio Varella (Editora Cia das Letras, 1999). É uma história forte!

UM SONHO Sou muito família. O meu sonho é comprar minha casa, como consequência de meu trabalho na coquetelaria.

NÃO PODE FALTAR NA MESA DO BAR Limão, limão vai com tudo.

UMA DICA Estudar sempre!



TRÊS DRINKS ELEITOS POR GISELE

10

REFRESCANTE CROWN FLAVORS



- 60 ml de ABSOLUT PEARS
- 20 ml de limão siciliano
- 20 ml de xarope de capim santo
- 4 pedaços de abacaxi
- 1 fatia de gengibre

Na coqueteleira, macere o abacaxi com o gengibre, adicione os outros ingredientes e bata com gelo. Numa taça *balloon*, faça dupla coagem. Com o macerador, bata levemente um talo de capim santo, para desprender os aromas, e adicione na taça, com uma fatia de gengibre. Sirva com gelo.

COPOS: ARC
INTERNATIONAL
BRASIL

CLÁSSICO ANTONIETA



- 50 ml de Havana Club 7 años
- 30 ml de limão siciliano
- 1 lance de *peach bitters*
- 20 ml de xarope de açúcar
- 1 clara de ovo

Na coqueteleira, bata todos os ingredientes para emulsificar. Em seguida, adicione gelo e bata novamente. Decore com casca de limão siciliano e um ramo de alecrim. Sirva em taça *balloon* com gelo picado.

TRADICIONAL TERERÊ MOJITO



- 50 ml de Havana Club 3 años
- 8 folhas de hortelã
- 30 ml de xarope de mate com gengibre
- 30 ml de suco de abacaxi
- 30 ml de mix de limões

Em um copo longo, adicione as folhas de hortelã, o rum, o mix de limões e o xarope de mate com gengibre. Misture com o auxílio de uma colher bailarina. Adicione gelo e o suco de abacaxi. Misture novamente e decore com um ramo de hortelã. ■

11

REQUINTE

Gastronomia e drinks de qualidade internacional são servidos diante de uma vista urbana, literalmente, aos pés dos clientes. Assim é o 360 Istanbul

O **360 ISTAMBUL** destaca-se entre os restaurantes panorâmicos do mundo. Está localizado na cidade turca de mesmo nome e instalado no topo do histórico edifício Misir. Oferece a prazerosa experiência de saborear pratos típicos ou da culinária internacional, acompanhados de dezenas de opções de bebidas e ainda estando diante de uma vista de tirar o fôlego.

Construído no século XIX, o Misir fica na Avenida İstiklal, no distrito Beyoğlu, situado do lado europeu da Turquia, pois Istanbul (em turco: İstanbul) tem uma peculiaridade: é a única cidade a ocupar dois continentes. Encontra-se às margens do Estreito do Bósforo e também do Mar de Mármara, acidentes geográficos que separam a Ásia da Europa. O município é o maior do país e o quinto do mundo. Embora atualmente não seja capital, já foi durante os impérios Romano do Oriente e Otomano e lá residiram os chefes supremos dos muçulmanos. Hoje, é o principal polo industrial, comercial e cultural da nação. Com tamanha importância, é um forte candidato à organização dos Jogos Olímpicos de 2020.

Nada melhor do que apreciar essa cidade do alto do Misir, prédio de



ABSOLUT RAKI
Coloque em uma coqueteleira tâmaras com pêra, em seguida adicione o suco de limão e macere levemente, coloque o xarope de anis e coloque aos poucos a dose de ABSOLUT VODKA.

estilo *Art Nouveau*, construído pelo arquiteto Hovsep Aznavur, em 1910, por encomenda do Khedive (vice-rei) do Egito Abbas Halim Pasha, para ser sua residência de inverno. Depois, foi endereço da alta sociedade, tendo abrigado famosos - entre outros, o poeta e parlamentar turco Mehmet Akif Ersoy e o político Cindoruk Hüsamettin.

O 360 tem decoração minimalista, com linguagem moderna. O restaurante e o extenso bar estão integrados. O jantar é ao som de música eletrônica e de *lounge music*. Nos fins de semana, essas áreas se transformam num clube, onde se apresentam DJs e outros artistas de entretenimento. Predomina a *house music*, com *mashup*. A maioria do seletor público tem faixa etária entre 30 e 40 anos.

No interior, tem um plano de assentos flexíveis, cercado por uma parede de vidro que abre no verão. E, durante o ano inteiro, a luz natural invade o espaço, com teto alto e piso de concreto. Isso resulta numa sensação de frescor, confortável para aproveitar o momento, observando o percurso até a Igreja de St Antoine e, através do Estreito de Bósforo, vislumbrar a Basílica de Santa Sofia – construída pelo Império Bizantino para ser a catedral da então Constantinopla. Do outro lado está o Mar de Mármara.

O prato preferido dos *gourmets* é o cordeiro, cujo preparo inclui marinar a carne durante cinco horas e cozinhá-la lentamente. Resulta num quitute suculento de derreter na boca. Sobre as bebidas, a casa se orgulha de ter recebido alguns dos melhores prêmios, de Istanbul, para coquetéis originais. Oferece 360 receitas especiais. Clássicos, *frozens* e misturas de frutas são apresentados em um estilo colorido. ■

SERVIÇO:

Endereço: İstiklal Cad. Mısır Apt. No: 163/8 Beyoğlu İstanbul
T + 90 212 251 10 42-43
Aberto todos os dias da semana, do meio-dia até às 2h. Nas sextas e sábados, permanece aberto até às 4 h.

clube do barman



lado a/ladob

BEEFEATER

acompanha o outono

14

Para tardes outonais, a sugestão é o *drink* “Beefeater Gin Raspberryade”. Usual no preparo de coquetéis com frutas cítricas, essa bebida ganha nesta receita o inconfundível sabor de framboesas. Para 60 ml de gim, coloque quantidade igual de água gaseificada, 30 ml de suco de limão, 15 ml de xarope de açúcar e cinco framboesas. Macere a fruta em um copo alto (*highball* ou *Collins*). Coe e decore com uma framboesa fresca e ainda uma rodela de limão siciliano.

15

À noite, experimente o coquetel “Flórida 75”, preparado com Beefeater, gim cujo sabor se distingue pela alquimia existente em sua fabricação. É o resultado de uma receita feita com nove ingredientes e finalizada com um habilidoso processo de produção. Ao degustá-lo, seu aroma suave no início ganha maior expressão, acentuando-se os cheiros de cítricos e especiarias. Para preparar o *drink* sugerido, bata 45 ml de gim, com 20 ml de suco fresco de uva, 10 ml de xarope de açúcar e algumas pedras de gelo. Coe para uma taça *flute* e finalize com o espumante Mumm Cuvée. Decore com um longo *zest* de laranja.

Aperitivos SUGESTIVOS



Jessica Sanchez
Rio de Janeiro - RJ

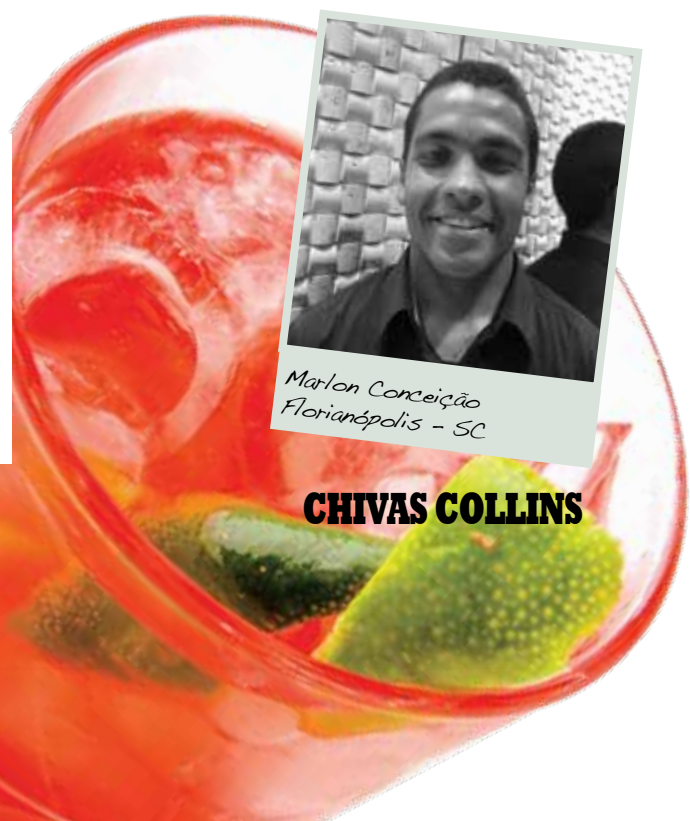
GAZZINBERG

- INGREDIENTES**
- 50 ml de ABSOLUT VANILIA
 - 25 ml do aperitivo à base de ervas aromáticas e laranja
 - 10 ml de suco de limão siciliano
 - 3 gotas de tintura de sal (100ml/15gr)
 - 1 dash de vermute tinto
 - Zest de limão siciliano

Modo de Preparo:
Em um *mixing glass* com gelo coloque a ABSOLUT VANILIA, o aperitivo, o limão siciliano e as gotas de tintura de sal. Mexa ou verta. Sirva em um copo baixo com 3 pedras de gelo, acrescente o *dash* de vermute e decore com o *zest* de limão siciliano.

- INGREDIENTES**
- 50 ml de Chivas 12 anos
 - 15 ml limão Taiti
 - 20 ml calda de romã
 - ½ romã fresca
 - Completar com Club Soda
 - Gelo

Modo de Preparo:
Em um *mixing glass* macere levemente a polpa da romã fresca e o suco do limão. Em seguida, adicione a calda de romã e o Chivas 12 anos. Mexa e coloque em um copo *hurricane*. Finalize com Club Soda. Decore com *zest* de limão.



Marlon Conceição
Florianópolis - SC

CHIVAS COLLINS

- INGREDIENTES**
- 60 ml de ABSOLUT BERRI AÇAÍ
 - 4 cubos de abacaxi
 - 20 ml de suco de grapefruit
 - 15 ml de xarope simples
 - Topo de soda de capim limão (caseira e sem açúcar)

Modo de Preparo:
Macere bem os cubos de abacaxi e adicione ABSOLUT BERRI AÇAÍ, suco de grapefruit e o xarope simples. Na coqueteleira, bata com bastante gelo. Faça dupla coagem para um copo *long drink* e complete com soda de capim limão. Decore com um *zest* de grapefruit.



Diego Barcellos
Rio de Janeiro - RJ

ABSOLUT BERRI LEMON GRASS

- INGREDIENTES**
- 50 ml de ABSOLUT VODKA
 - 4 pedaços pequenos de gengibre desidratado
 - 8 folhas de rúcula
 - 2 colheres grandes de açúcar
 - Gelo

Modo de preparo:
Em uma coqueteleira, macere todos os ingredientes, incluindo o gelo, e bata vigorosamente. Use um copo baixo para servir. Obs: caso prefira um *drink* mais suave, reduza para 6 unidades de tomate cereja e rúcula.



Sapão
Maresias - SP

PARADOR BEACH



PARTICIPE!
ENVIE UM E-MAIL
COM O TÍTULO
"MENU", COM SUA
FOTO E RECEITA PARA
CLUBEDOBARMAN@
PERNOD-RICARD.COM

brinde ao consumo responsável

DJ Marcelo Botelho



18



Chivas brinda o consumo responsável na festa *premium* de 1º de maio, no Espaço Santa Aldeia, na Vila Olímpia, em São Paulo. A animação ficou a cargo do grupo de samba carioca Benditos que apresentou *show* exclusivo, preparado pela agência de entretenimento Haute em parceria com a Enter Eventos. O ator Tiago Abravanel participou, cantando *bits* que consagraram sua carreira. A banda Santa Clara agitou com muito samba-rock e samba-funk.

Incentivando o consumo responsável de bebidas, a marca de *whisky* ofereceu *drinks* aos participantes que compareceram de táxi no evento. Bastava apresentar uma foto de todos (quatro ocupantes) dentro do carro e postar no Instagram com a *hashtag* #chivasdetaxi. A melhor foto ganhou uma garrafa de Chivas.



Beto Landau, Marcelo Serrado, Tiago Abravanel e Rodrigo



Dudu Linhares, Guaga Guizellini e Pedro Almeida



Talytha Pugliesi



Marcelo Serrado

MAIO



19

em foco

SABOR EM PAUTA

Mixologia Molecular foi o tema de diversas palestras realizadas pelo Clube do Barman em março e abril.



DIVERSAS PALESTRAS SOBRE “Mixologia Molecular” foram realizadas pelo Clube do Barman. Em março, o mixologista James Guimarães esteve em Salvador (BA) e, em seguida, foi para Fortaleza (CE). Os eventos de abril ficaram a cargo de Lelo Forti e aconteceram em Belo Horizonte (MG) e em Brasília (DF).

Essa modalidade atual de mixologia baseia-se na gastronomia molecular, compreendida como a aplicação das ciências na cozinha para criar uma experiência de sabor inusitado, único e surpreendente. São técnicas que, há alguns anos, estão sendo empregadas por *chefs* famosos, como Ferran Adrià (restaurante El Bulli, em Barcelona), Heston Blumenthal (The Fat Duck, em Berkshire - Reino Unido) e Pierre Gagnaire (restaurante que leva seu nome, em Paris).

No preparo de *drinks*, o uso desses conhecimentos é mais recente, e despertou o interesse de muitos profissionais. Em todo o mundo, *bartenders* desenvolvem técnicas e fazem adaptações. Esse estudo tem por base:

Técnica: o conhecimento para preparação de coquetéis.

Arte: a inovação, expressão e beleza na criação de *drinks*.

Love: a paixão e vontade que move a arte e a técnica.

Vinculam-se à gastronomia molecular as técnicas denominadas: espuma, gelificação, esferificação e outras.



Salvador e Fortaleza foram as primeiras cidades a receber nossos mixologistas





Lelo Forti agitou Brasília com sua palestra sobre mixologia molecular



Rolou muita experimentação e aprendizado em Belo Horizonte



DELÍCIAS DE BOTEÇO

Coquetéis selecionados acompanham sabores típicos dos antigos botequins. Degustando esse menu, o seletor público curte música ao vivo



BOLINHOS DE FRUTOS DO MAR, Chapa de Petiscos, Pastéis, Escondidinhos... Delícias como essas são oferecidas na Cervejaria Original, nome de duas casas situadas na Grande Florianópolis (SC), uma na capital e outra no município de São José.

Especializadas na comida brasileira, os empreendimentos combinam o simples com a sofisticação, oferecendo ambientes que remetem aos antigos botequins. O cardápio também conta com ampla opção de coquetéis nacionais e internacionais.

Nessa entrevista, o sócio-proprietário Victor Roger dá detalhes dessas casas, que ele comanda junto de seus parceiros: Alessandro Queluz e Evandro dos Santos. Além dessas, ele é sócio de mais quatro empreendimentos: Empório Original, em São José, e Duun African Bar, Toro Sushi Lounge e Restaurante DeGrill, em Florianópolis.

CB: Quando foram inauguradas cada Cervejaria Original? Qual o perfil desses empreendimentos?

Victor Roger: A Cervejaria Original Centro, em Florianópolis, abriu em junho de 2009, tendo como foco a gastronomia. Consolidou-se como um *happy hour* bem movimentado. Mensalmente, recebe um público que gira em torno de sete mil pessoas. A programação é animada, com música ao vivo (acústica).

A casa de São José foi inaugurada em abril de 2010. Tem o perfil alegre, de barzinho com balada, contando com uma programação bem variada, com música brasileira e DJ. Recebe as melhores bandas de pagode e do sertanejo de Santa Catarina.

CB: Onde os empreendimentos estão localizados?

VR: As duas casas estão situadas, estra-

tegicamente, em região central, ao lado de grandes shopping centers, onde há grande circulação de pessoas.

CB: Sobre o público, qual é o perfil?

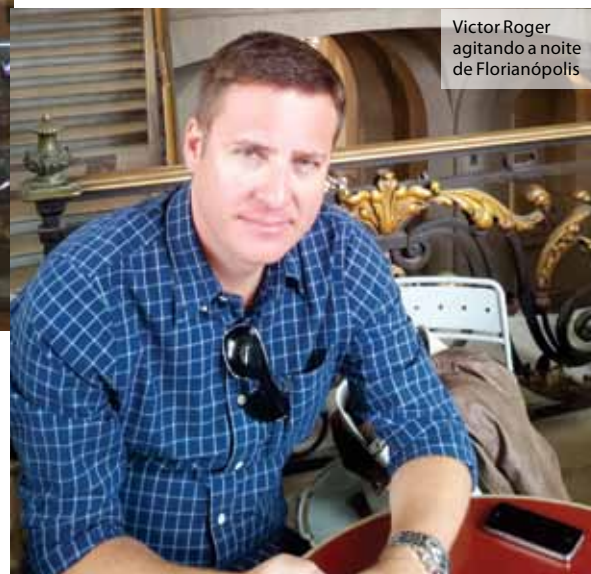
VR: Em Florianópolis, o *happy hour* atrai executivos e profissionais liberais, sendo a faixa etária acima de 25 anos. Em São José, o barzinho com balada conta com a presença de jovens, com mais de 20 anos, das classes A e B.

CB: Qual a temática para a decoração da casa?

VR: A inspiração é retrô, com ambientação vintage.

CB: Sobre o menu, qual prato é o mais solicitado?

VR: As comidinhas de boteco são as especialidades das casas. O prato mais



Victor Roger agitando a noite de Florianópolis



vendido é o menu degustação, por conter um pouco de cada coisa: bolinhos de bacalhau, de aipim com carne seca e de feijoada, quibes fritos, pastéis de camarão e de queijo.

CB: Como é o menu de bebidas? Quais os drinks mais solicitados?

VR: Nossa carta de bebidas é bem variada. No entanto, a procura maior é pelos *drinks*, como a caipirinha de ABSOLUT, em virtude da grande frequência do público feminino. Já o masculino prefere os combos de *vodka* com refrigerantes e *whisky* Chivas.

CB: Quais bebidas da Pernod Ricard integram o menu?

VR: Os estabelecimentos dispõem de, ABSOLUT, ABSOLUT sabores, ABSOLUT ELYX, Orloff, Ballantine's Finest, Ballantine's 12, Ballantine's 17, Chivas 12, Chivas 18, Jameson, Passport, Jim Beam, Mumm Cuvée, Mumm Cordon Rouge e Rum Havana Club.

CB: Qual o horário de funcionamento da Cervejaria Original?

VR: Na capital, a casa funciona de segunda a domingo das 17 horas até o último cliente. Em São José, a Cervejaria abre de quarta a domingo, a partir das 19 horas e até o último cliente. Temos música ao vivo todos os dias. ■

no balde



CONTEMPORÂNEO

A Benedixt - loja paulistana que comercializa marcas internacionais de prestígio - traz da Itália o balde de gelo para vinho Moon, produzido pela Alessi. Feito de *inox* e com cabinhos de resina, foi idealizado pela *designer* Miriam Mirri. www.benedixt.com.br

CRATIVO

O infusor com suporte de *inox* polido foi criado pelos artistas Jose Kinau e Otto Rittweger para a Alessi. Essa empresa italiana familiar mantém as características da produção de *design* milanês a partir do século XX. www.benedixt.com.br

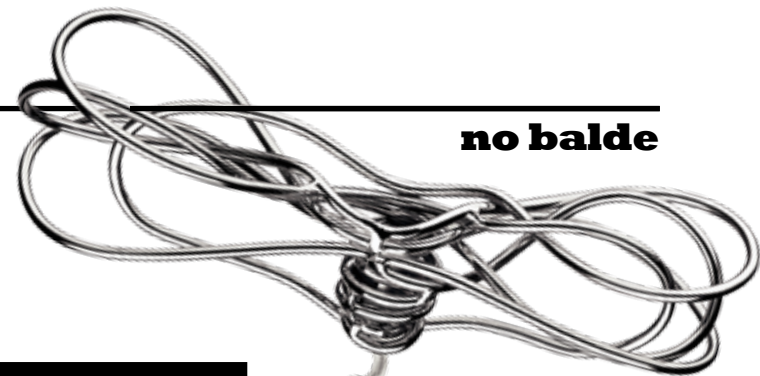
26



SOFISTICADO

Com *design* de Manish Narvania, a Ishela dispõe de amplas opções de taças de vidro *flute*, como o produto da foto, que tem 23 cm de altura x 6 cm de diâmetro. A empresa paulistana presta atendimento diferenciado para compras no atacado. www.ishela.com

no balde



ARTESANAL

O saca-rolhas da linha Tramontina *Design Collection* tem detalhes no formato como diferencial. Foi desenvolvido pelos *designers* Irmãos Campana para o Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho). De aço *inox*, é produzido de forma artesanal.

CHARMOSO

O Pilão Aroma integra o acervo da Benedixt, loja de São Paulo, em Pinheiros, que traz do exterior marcas internacionais conceituadas. O charmoso utensílio foi desenvolvido pelo *designer* Eero Aarnio, para a italiana Alessi. www.benedixt.com.br

TRADIÇÃO

De modelo tradicional, o moedor é o destaque da Teakstore, loja paulistana de utensílios feitos de madeira teca certificada FSC®. Com moenda de *nylon* para o sal e de aço *inox* para a pimenta, o produto conta com o mecanismo inglês Cole & Mason, que lhe garante bom desempenho. Com medida de 6 cm diâmetro x 27 cm altura. www.teakstore.com.br

27



REFINADO

O Frasco decorado de 230 ml com tampa de vidro, para licores, água e outras bebidas, tem *design* desenvolvido por Manish Narvania para a Ishela. Essa empresa é especializada em móveis e artigos refinados para decoração de interiores. www.ishela.com

clube do barman

DESTINO

A versátil quina: erva botânica utilizada tanto para “remédio” como para dar sabor especial às bebidas.



James Guimarães: Mixologista da Pernod Ricard Brasil

Coincidência ou não, após muitas experiências e estudo, hoje, a quina é uma erva que dá aos *drinks* um grande diferencial. Essas gotinhas formidáveis são responsáveis por proporcionar ao coquetel a característica do desconhecido, do sabor marcante e misterioso.

É uma alegria enorme descobrir novas ervas e associá-las às bebidas. Mais incrível ainda é usar o mesmo ingrediente que melhorava os meus enjoos na elaboração de diversos *drinks*, pois essa é a profissão que eu amo e que me identifico.

Obrigado vô! Obrigada mãe! ■

TÔNICA DE BAUNILHA

- 350 ml de água sem gás
- 1 colher de raspas de quina
- 15 ml de essência de baunilha
- 15 ml de xarope de açúcar
- 1 fava de baunilha
- 2 colheres de bicarbonato de sódio

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque a água e as raspas de quina. Em seguida, adicione a fava de baunilha tirando o excesso do miolo e o xarope de açúcar. Aqueça em temperatura média, não deixe ferver. Resfrie em banho-maria por aproximadamente 20 minutos, complete com o bicarbonato e a essência de baunilha. Coe em uma peneira fina e coloque no sifão de soda, carregando com a primeira carga de CO2 e, em seguida, com a segunda carga. Está pronta, deguste a sua Tônica de Baunilha.

OLÁ PESSOAL,

Nesta edição, vou compartilhar com vocês um fato que demonstra como na vida, tudo pode se encaixar e nos trazer boas memórias.

Em uma de minhas andanças, buscando produtos e aromas para experiências com *drinks*, fui ao famoso Mercado Municipal de São Paulo, onde encontrei uma iguaria que desde pequeno me soa muito familiar.

Quando criança, sempre que andava de ônibus, eu ficava enjoado em razão de um problema no estômago. Minha mãe – filha de um caipira simpático da roça, que é mais um dos inúmeros representantes da miscigenação brasileira com sangue negro e tupiniquim –, trazia em sua bagagem cultural diversos conhecimentos de ervas botânicas, que foram responsáveis pela minha melhora.

Com certa estranheza, eu a observava misturar uma casca de árvore ralada à água e isso formava um líquido muito amargo e nada agradável, mas era o suficiente para melhorar os meus enjoos. Assim, fui apresentado à “quina”, um “remédio” muito usado pelos índios e que é encontrado nos vinhos (o quinino), nas águas tônicas e nos *bitters*.

CINEMA

A arte do cinema e sua relação estreita com a coquetelaria.



Lelo Forti: Mixologista da Pernod Ricard Brasil

CHAPLIN, MARILYN, WOODY Allen, Casablanca, E o vento levou, Meia Noite em Paris, Ernest Hemingway, Piratas do Caribe. Independente do filme, atores e protagonistas, as grandes obras cinematográficas são pano de fundo para o eterno casamento do cinema com os copos, *drinks* e bebidas.

Clássicos da coquetelaria eternizam-se na sétima arte. O cinema está para o *cocktail* assim como o barril está para o *whisky*. Quem não sabe que James Bond, o famoso agente 007 gosta de seu Dry Martini batido, não mexido? – Que o *Cosmopolitan* é a alma de *Sex and the city*? – O cineasta, escritor, novelista e bebedor assumido Ernest Hemingway não teria nos presenteado com obras como “*Por quem os sinos dobram*” se não tivesse ingerido consideráveis doses de rum e conhaque enquanto presenciava e relatava ao mundo a guerra civil espanhola. É também um dos responsáveis pela explosão do *Daiquiri* e do *Mojito*, além de ter inventado um *drink* desaparecido pelo tempo, chamado de *Tropicana* com duas doses de rum, suco de limão e marrasquino.

Muitos são os filmes que só podemos assistir na companhia de bons *cocktails*. O que dizer de *Meia noite em Paris*? – esta obra prima do cinema está imortalizada dentro de dezenas de *drinks*, champanhes, conhaques e *whiskies*. Woody Allen mostrou ao mundo neste clássico de 2011 como um filme pode ser imor-

talizado em qualquer parede de bar.

Ninguém pode fazer *drinks* atrás de um balcão de bar sem antes admirar e vibrar com estes e muitos outros clássicos do cinema e da coquetelaria. Os livros sobre a arte dos *cocktails* são imprescindíveis e os filmes são fundamentais para se compreender a história, entender o passado e respeitar o espírito empregado dentro de uma taça. Picasso mostrava sua arte com um pincel em punho. Hemingway eternizou sua arte nas teclas da velha máquina de escrever na ensolarada Havana, em Cuba. Os *barmen* aplicam isso nas mexidas das bailarinas ou nos *shakers* intermináveis.

Fui questionado recentemente sobre quais são os critérios avaliados para credenciar um profissional de bar como bom ou excelente. Quando mencionei hospitalidade, profissionalismo, cordialidade, senso crítico, foco: o emissor imediatamente perguntou: mas e quanto aos *drinks*? Ao talento em criar, desenvolver, você não respondeu nada sobre isso, por quê?

Porque fazer e reproduzir um *drink* pode ser fácil e rápido, qualquer pessoa, *bartender* ou não, está apto a fazê-lo com a receita na mão. Saber fazer um bom Dry Martini de nada adianta se seu reprodutor não souber o porquê, quando e onde este *cocktail* imortal foi desenvolvido. Não existe regra no balcão de um bar, o que existe são histórias e mais histórias. A coquetelaria é mágica, lúdica, encantadora, assim como o filme *O Grande Truque* - dirigido por Christopher Nolan, com o roteiro adaptado do livro homônimo de 1995 escrito por Christopher Priest, ou ainda *O Ilusionista* - famoso personagem Eisenheim (Edward Norton) que assombra as plateias de Viena com seu impressionante espetáculo de mágica. Sabemos que são truques, mas e daí, quem se importa?

Queremos na verdade é nos iludir... é menos doloroso. ■

EVENTO

NETWORKING



De 28 de abril a 01 de maio, *bartenders* influentes se reuniram no *Tales of the Cocktail*, em Buenos Aires, na Argentina. Mundialmente, é reconhecido como um dos principais programas do segmento, pois apresenta inovações e aponta tendências. Conta com uma agenda repleta de seminários, degustações, concursos, jantares e prêmios *Spirited*®.

Tendo como missão contribuir para o avanço da coquetelaria, o evento

visa aperfeiçoar a arte do coquetel por meio da educação, do *networking* (relacionamento estratégico) e da promoção. Os organizadores destacam como valores: a ética, a excelência, o respeito mútuo e a sustentabilidade.

Os mixologistas da Pernod Ricard Brasil – Lelo Forti, James Guimarães, Alan Souza e Felipe Palanowski – representaram nosso Clube em mais um evento. Mais informações: www.talesofthecocktail.com

EMBALAGEM

PASSPORT

Incrementando sua estratégia de *marketing* no Brasil, Passport lança uma embalagem de 670 ml, quebrando uma tradição de 50 anos, com a venda regular de um litro. Com essa iniciativa espera obter maior sucesso junto ao consumidor classe C que, fortalecido, busca produtos de qualidade com preços competitivos. Nessa investida, a marca busca manter sua posição, pois o país é o principal mercado desse escocês no mundo.

A novidade tem o segmento varejista do estado de São Paulo e do Sul como principais focos. Nessas regiões, estará à venda, a partir de junho, com preço sugerido de R\$ 29,90.

Mais informações: www.facebook.com/PassportScotchBrasil ou pelo SAC: 0800-0142011.



clube do barman

ABSOLUT VODKA

ABSOLUT INN

Depois do sucesso obtido com a realização em formato *pop-up*, o ABSOLUT INN se transforma em permanente, contando com a curadoria do Cartel 011, conhecido por proporcionar local de convivência multidisciplinar, abrangendo *design*, música, gastronomia e moda, entre outros segmentos artísticos.

O espaço temporário, lançado no ano passado na região paulistana dos Jardins, conquistou um público seletivo e fiel. Durante três meses, ofereceu mais de 30 mil *drinks*, 60 atrações musicais, 10 exposições, 30 palestras e recebeu mais de 13 mil visitantes. Em 06 de maio passado, ao inaugurar o lugar que permanecerá de portas abertas, a marca aperfeiçoou sua proposta e reaparece com mais expressão.

Idealizado pela incorporadora *Idea!Zarvos* em parceria com o *Trip-tique Architecture*, o novo cenário tem projeto de linguagem contemporânea, conta com dois andares e pé direito de seis metros, proporcionando luz natural durante todo o dia. No interior, um sofá de capitonê – identidade de ABSOLUT – está no *hall* de entrada, acompanhado de cadeiras *Charles Eames* e bancos *Harry Bertoia*. Esse corredor dá acesso a diversos ambientes, como à loja com garrafas de edições limitadas e livros, sala para *workshops*, campeonatos de pebolim e pingue-pongue. Como antes, o bar destaca-se, com espelhos em formas geométricas, dobraduras e recortes, decoração assinada pelo artista

plástico Lucas Simões. O cardápio oferece mais de 20 tipos diferentes de *drinks*, elaborados com os principais *flavors* da marca.

Tudo foi pensado para dar acolhimento para curtir, conversar, degustar, dançar e realizar encontros informais com colegas do escritório nos animados *after work*. Também está disponível para o trabalho, por isso conta com *WI-FI* e completa rede elétrica. Aos sábados o espaço recebe anfitriões que comandam *sunset parties* exclusivas.



Serviço

Endereço: Rua Artur de Azevedo, 517
Funcionamento: Terça a Sábado, das 15h à 00h
Entrada: Gratuita
Pagamentos: Dinheiro e cartões de crédito ou débito (todas as bandeiras)
Estacionamento: *Valet* no local.

PASSPORT
SCOTCH



NOVA
GARRAFA
670ml



1 litro



670ml



FORA DO BALCÃO

VARIEDADES GASTRONOMIA CINEMA



CULTURA

Afroelectro canta e toca a cultura popular

CINEDRINK

Oblivion: alienígenas invadem a Terra

GOURMET

Delícias do Oficina do Sabor

BEBA COM MODERAÇÃO.



AFROELECTRO

Artistas africanos e brasileiros com tendências semelhantes inspiram a Afroelectro, banda paulistana conhecida por cantar e tocar a cultura popular com acentuada visão contemporânea, mas sem se esquecer dos ritmos tradicionais

34

PARA ESTE ANO, a Afroelectro planeja ampliar o raio de suas apresentações, incluindo *shows* no Rio de Janeiro, em Salvador e em Brasília. É grande a possibilidade de ir para o exterior, pois, no final de 2012, começou uma parceria com o *rapper* holandês Blaxtar. Esta, consiste em contar com sua participação em espetáculos feitos aqui e produzir um EP com suas músicas, que será lançado no Brasil e na Holanda. A banda paulistana também espera, no segundo semestre, colocar um EP virtual no mercado.

Tantas expectativas se justificam, devido à crescente aceitação do público desde a formação do grupo. A Afroelectro surgiu há pouco mais de três anos. Michael Ruzitschka, guitarrista e vocalista, conta: “convivemos com artistas como

Chico César, Ray Lema (Congo), Manecas Costa (Costa do Marfim), Siba, Kiko Dinucci, Ney Sacramento e Medi Nasule (Marrocos), entre outros. No Brasil, o termo afro está muito ligado à história e à religião, tendo uma tradição muito forte, como a do candomblé. Nós também conversamos com essa ideia, mas sentimos a necessidade de desenvolver um contexto mais atual. Nos últimos dez anos, muitos artistas africanos estiveram aqui, gerando uma influência mais contemporânea.”

Quando a banda se formava, os integrantes a batizaram com uma única palavra, visando dar uma unidade ao termo. Daí o nome Afroelectro: as sonoridades africanas criam a identidade musical e são usados instrumentos eletrônicos e *samplers* no som.



Além de Ruzitschka, integram o grupo: Sergio Machado (bateria, *sampler* e voz), o pernambucano Mauricio Bade (percussão e voz), Denis Duarte (voz, percussão e *samplers*) e João Taubkin (baixo e voz). Todos têm expressiva bagagem musical, tendo atuado com artistas conceituados e participado de turnês na Europa, EUA e Ásia.

O processo de criação dessa equipe é bastante coletivo. Uma vez por semana os integrantes se reúnem em um ensaio, quando ocorre o experimento de novas ideias - um laboratório. Alguém leva, por exemplo, um trecho de melodia ou um *riff* de guitarra e cada um contribui com mais uma nota ou um verso e assim nasce a música. “A banda tem uma dinâmica muito boa nesse sentido”, diz Ruzitschka. Completa: “às vezes, surgem uns refrões, com palavras e tudo na hora. Na maioria, as letras são escritas pelo Denis. Também usamos cantos populares que se encaixam nas nossas bases”. No momento, está em fase de produção o segundo disco, que terá expressivo vínculo entre o Norte do Brasil e a música *Gnawa* (Norte da África), que tem influência árabe.



Afroelectro: sonoridade africana para criar identidade musical

No primeiro disco, as nove músicas misturam várias ondas e ritmos. Michael cita: “pode-se ouvir ritmos de Sabar, do Senegal na música *Padinhu*, o toque de Iansã, executado por Mauricio Bade, em volta a uma atmosfera ao estilo Congotronics (movimento contemporâneo de música africana no Congo) e *Afrobeat* na faixa Logun. Foi uma produção independente, lançado, em agosto passado, num show na Choperia SESC Pompéia, em São Paulo. Teve significativa repercussão na mídia, incluindo uma apresentação na TV Cultura SP. A banda também se apresentou na Festa Bafafá, evento que continua a ser produzido por membros do Afroelectro em parceria com outros artistas. Mais informações podem ser encontradas em www.facebook.com/afroelectrobrasil.

35



JAMESON®



IRISH WHISKEY



BEBA COM MODERAÇÃO.

FIÇÃO

PARA OS AMANTES de ficção científica, *Oblivion* promete! O filme tem direção e produção de Joseph Kosinski, *expert* da computação gráfica. É baseado na *graphic novel* de mesmo nome.

No elenco, junto com Tom Cruise (protagonista), atuam: Olga Kurylenko, Andrea Riseborough, Morgan Freeman, Melissa Leo, Zoe Bell e Nikolaj Coster-Waldau.

A história acontece na década de 2070. Há 60 anos, a Terra foi invadida por alienígenas. Jack Harper (Tom Cruise), então com 37 anos, vive em uma cidade no ar (acima da Terra) e tem como missão restaurar recursos vitais do planeta destruído. Em duas semanas, ele deve se juntar aos sobreviventes, em uma colônia, longe do mundo devastado. No entanto, quando ele está quase concluindo sua tarefa, de uma nave espacial abatida, resgata uma desconhecida. Isso desencadeia uma série de fatos que lhe despertam indagações sobre a guerra e as suas consequências.

Jack será capaz de um heroísmo, não antes imaginando. Agora, o destino da humanidade está nas mãos de um homem que acreditou que nosso mundo estaria, em breve, perdido para sempre.

Oblivion foi filmado na resolução digital 4K em locações dos Estados Unidos e da Islândia, incluindo internas em Baton Rouge e Nova Orleans, com externas em Nova York, entre outros variados locais. ■



ABSOLUT FOAM HERBS

INGREDIENTES

- 50 ml de ABSOLUT MANGO
 - 1 torrão de açúcar com infusão de angostura (3 gotas)
 - 2 colheres bailarina de polpa de maracujá fresco
 - 15 ml de xarope de açúcar
- Reserve os ingredientes em uma coqueteleira.

INGREDIENTES ESPUMA AROMÁTICA DE GENGIBRE

- ½ ramo de alecrim
- 3 claras de ovo
- 1 fatia de abacaxi
- 40 ml de xarope de açúcar
- 40 ml de suco de limão
- 3 fatias de gengibre

Modo de Preparo:

No liquidificador, bata o alecrim, o abacaxi, o xarope de açúcar e o limão. Peneire e adicione as três claras de ovo. Coloque em um sifão e dê uma carga de CO2. Vigorosamente, bata os ingredientes reservados na coqueteleira, transfira para uma taça ou um copo diferenciado e adicione a espuma.

Fotos: Patrícia Ikeda / Divulgação

TÍPICOS



O PREMIADÍSSIMO

chef César Santos ensina como fazer filé de Carne de Sol Pernambucana, servido com Purê de Macaxeira (aipim) e Farofa de Jerimum (abóbora), no Oficina do Sabor, em Olinda. Para acompanhar, a sugestão é o *drink* ABSOLUT Green.

Lave um quilo de carne de sol, corte em medalhões de 200 g e deixe de molho em um litro de leite até o dia seguinte ou por duas horas na geladeira. Leve ao fogo uma panela com 200 ml de óleo vegetal e 200 g de manteiga. Deixe aquecer e frite os filés. Retire a carne e reserve. Na mesma panela, doure duas cebolas em rodela. Retire e reserve. Para o purê, leve ao fogo 400 g de macaxeira cozida e moída, acrescente duas colheres de manteiga, 150 ml de leite e 100 g de queijo ralado, coloque sal, forme uma mistura homogênea e desligue o fogo. Reserve. Para a farofa, coloque numa panela 400 g de jerimum cozido e amassado, ainda quente, leve ao fogo baixo, acrescente duas colheres de manteiga, sal e, aos poucos, 300 g de farinha de mandioca.

Para o *drink*, em uma coqueteleira, macere até formar uma polpa: seis uvas, meio kiwi e uma colher bailarina de açúcar. Adicione seis folhas de manjeriço. Acrescente oito pedras de gelo e misture 60 ml de ABSOLUT VODKA, junto com 20 ml de suco de limão siciliano e bata por 15 segundos. Coe e verta para um copo longo com gelo. Complete com refrigerante citrus e decore com um ramo de manjeriço e algumas uvas. Importante: levemente, “bata” no ramo de manjeriço antes de colocá-lo, para que os aromas se desprendam. ■



Fotos: Divulgação

VERSÁTEIS SABORES



40

TOMATE, BATATA E OVO são títulos de livros produzidos pela Academia Barilla, da Itália, e lançados, no Brasil, pela Editora Manola. A obra intitulada “Chocolate” completa essa coleção. Cada uma dessas edições traz 50 receitas, distribuídas em 128 páginas ilustradas, que inspiram criativas apresentações de pratos. Foram selecionadas por uma equipe de especialistas, *chefs* e críticos de alimentos de renome internacional, vinculados à instituição de vanguarda criada pela famosa marca de massas, com o objetivo de difundir, promover e desenvolver a cultura gastronômica italiana. Sua sede fica em Parma, considerada uma das mais ilustres capitais da culinária daquele país.

Os ingredientes que dão nomes à série de obras gastronômicas foram selecionados porque são indispensáveis para quem deseja inovar no preparo de iguarias. Estão presentes em todas as seções dos cardápios, desde em aperitivos e saladas até em sofisticados pratos principais e nas sobremesas.

“Tomate” apresenta opções para consumo em diversas formas: cru, purê, seco, frito, assado, recheado, grelhado, gratinado e em *sorbets*. “Batata” traz alternativas que inclui a sua combinação com carnes, peixes e queijos. Também o título “Ovo” demonstra sua versatilidade, que é ideal tanto para uma rápida refeição como no preparo de inúmeros pratos e de deliciosos doces. “Chocolate” conta com receitas clássicas e originais.

SABORES MUNDIAIS

MAIS TRÊS LIVROS IMPERDÍVEIS



PALADARES DIVERSOS

“Ervas e Especiarias” traz informações de mais de 120 temperos do mundo. A obra é assinada por Jill Norman. Entre outros livros, é autora do *best-seller* “The Complete Book of Spices”. Completam o volume, receitas tradicionais de diversas culturas.



GUIA CULINÁRIO

A Editora DCL está lançando a “Enciclopédia da Cozinha – Passo a Passo”. A obra tem mais de cem receitas e diversas dicas. Fotografias mostram cada etapa do preparo. Há um índice que auxilia na busca de pratos com diversos ingredientes.



INSTIGANTE

O lançamento “A Melhor História Está Por Vir” (Editora Planeta), assinado pela espanhola María Dueñas fala sobre uma professora de Madri que vai a trabalho para a Califórnia, onde descobre um mundo novo e instigante. ■



ORLOFF BOLD CITRUS

INGREDIENTES

- 75 ml de Orloff Bold Citrus
- 50 ml de água aromatizada de maçã
- 50 ml de suco de uva
- gelo
- rodela de laranja e de limão para decorar

Modo de Preparo

Em um copo, adicione Orloff Bold Citrus, gelo e suco de uva e bata vigorosamente. Complete com água aromatizada de maçã. Decore com uma fatia de laranja e limão.

Ocasões

É ideal para o fim de tarde, antes do jantar. Geralmente, é servido para acompanhar entradas.

Comidas

Combina com alimentos leves, como entrada de ostras ou o peruano Ceviche, prato preparado com pescado branco cru, marinado em suco de limão ou de lima. Outros ingredientes obrigatórios são cebola e pimenta (no Peru, piri-piri). ■



Clube
do
BARMAN

Since 2006

A fan page do Clube do Barman já está pronta.

👍 Curta a nossa página e seja bem-vindo ao clube.

 facebook.com/clubedobarman