

DATA DE REGISTRO: 25/03/2013

DATA DE PUBLICAÇÃO: Nº 59

VEICULO: REVISTA GO'WHERE GASTRONOMIA / NACIONAL

SEÇÃO: ARROZ

PÁGINA: CAPA E 106 À 108

TIRAGEM: Não possui

TIPO DE VEICULO: REVISTA TITULO: MOMENTO TIO JOÃO

LINKS RELACIONADOS: Não possui

GO'WHERE WWW.GOWHEREGASTRONOMIA.COM.BR

gastromia

80 anos

DEGUSTAÇÃO VINHOS "VETERANOS" A VIDA COMEÇA AOS 40?

ADEGAS-RESTAURANTES OS TEMPLOS DA MELHOR HARMONIZAÇÃO

ESPECIAL MERCADÃO 80 DELÍCIAS ESPECIAL

O PÃO NOSSO DE CADA DIA SEGREDO DAS PADARIAS CENTENÁRIAS

O LADO MAIS GOSTOSO DE SAMPA OITO PRATOS CLÁSSICOS PARA TURISTA VER E COMER

ENTRE DUAS FATIAS A ONDA DOS SANDUBAS GOURMET

UNITED MAGAZINES

Carla Pernambuco

BEM SIMPLES, BEM CHIC

HÁ 18 ANOS FAZENDO SUCESSO COM A COZINHA AFETUOSA E MULTICULTURAL DO CARLOTA, ELA SE TORNOU UMA DAS ESTRELAS DA GASTRONOMIA NA TV COM A SÉRIE BRASIL NO PRATO



ANO IX - Nº 59 - 2013 - R\$ 9,90
ISSN 1807-3816



E+ BISTRÔS FRANCESES BONS E BARATOS • SELEÇÃO DE OVOS DE PÁSCOA


Degustação
Arroz

Momento Tio João

O restaurante Cantaloup foi palco de uma deliciosa degustação Premium: o subchef Dorival Ribas de Oliveira criou cinco receitas, elaboradas com produtos das linhas Tio João e SupraSoy, ambas do grupo Josapar

Para experimentar as receitas, foram convidados o diretor comercial da **Josapar**, Luciano Targa Ferreira, o publicitário Roger Silva, a designer de interiores Daniela Ferreira, o gerente de compras João Jordão e o diretor da Distribuidora e Importadora Irmãos Avelino, Antônio Celso Avelino, com sua esposa e sócia Ana Beatriz Avelino.

Degustação Premium

De entrada foi servida uma Salada de Tio João 7 Cereais + Soja com folhas, atum, azeitonas pretas e tomate sweet grape. "Achei o arroz Tio João 7 Cereais + Soja um excelente acompanhamento para saladas. E escolhi o atum por ser um peixe de fácil combinação, principalmente com pratos frios". explica o



Salada de folhas, cereais, atum, azeitonas pretas e tomate sweet grape

Ingredientes

- ✓ 30 g de atum fresco
- ✓ 50 g de Tio João 7 Cereais + Soja
- ✓ 1 colher de cebola picada
- ✓ 200 ml de água
- ✓ Sal e pimenta a gosto
- ✓ 50 ml de azeite Nova Oliva Classic
- ✓ 5 tomates sweet grape
- ✓ 5 azeitonas pretas
- ✓ Suco de 1 limão
- ✓ 2 dentes de alho amassados
- ✓ Folhas de alface ou outra folha de sua preferência

Modo de preparo

- Atum
- Tempere o atum com sal e pimenta

subchef Dorival.

Na opinião do publicitário Roger Silva, a receita é uma bela opção para quem se



Sub-chef Dorival de Oliveira, do Cantaloup



Risotto à Toscana com alho poró

Ingredientes

- ✓ 80 g de arroz carnaroli Tio João – Variedades Mundiais
- ✓ 1 copo de vinho branco seco
- ✓ 2 copos de caldo de frango ou legumes
- ✓ 100 g de linguiça toscana picada
- ✓ 50 g de alho poró picado
- ✓ 1 dente de alho amassado
- ✓ Sal e pimenta a gosto
- ✓ 50 g de parmesão
- ✓ 1 colher de manteiga
- ✓ 1 colher de cebola picada
- ✓ Azeite Nova Oliva Classic a gosto

Modo de preparo

- Em uma panela, adicione azeite e refogue a cebola com o alho.
- Adicione o arroz, o sal e depois regue com o vinho branco.
- Quando o vinho evaporar, adicione 1 copo de caldo de frango e vá mexendo. Deixe cozinhar em fogo baixo.
- Em uma frigideira, adicione azeite e refogue a linguiça picada. Quando estiver dourada, adicione o alho poró picado. Refogue e reserve.
- Junte a linguiça e o alho poró com o arroz e termine de cozinhar com o restante do caldo.
- Finalize o prato com manteiga, parmesão e azeite por cima.

a gosto. Regue com azeite e coloque o peixe dentro de um saco a vácuo.

- Cozinhe o peixe dentro do saco, em uma panela com água fervente por 5 minutos. Reserve.

• Arroz

- Em uma panela, adicione azeite e refogue a cebola com o alho.
- Adicione o arroz, o sal e cubra com água. Deixe cozinhar até que amoleça os grãos. Se for necessário, adicione mais água.
- Quando estiver totalmente cozido, escorra o arroz, junte o atum cozido e a azeitona.
- Tempere com azeite e limão.
- Na hora de servir, decore com folhas de alface e tomates sweet grape.



Lagostim com arroz preto à provençal

Ingredientes

• Lagostim

- ✓ 4 lagostins sem casca
- ✓ 2 dentes de alho amassados
- ✓ Salsinha picada a gosto
- ✓ 1/2 copo de vinho branco seco
- ✓ 30 g de manteiga

• Arroz preto

- ✓ 50 g de arroz preto Tio João
- ✓ 1 copo e 1/2 de água
- ✓ 1 colher de cebola picada



- ✓ Sal a gosto
- ✓ 50 g de manteiga

Modo de preparo

• **Lagostim**

- Em uma frigideira, adicione a manteiga e o alho.
- Quando o alho estiver dourado, coloque os lagostins e grelhe dos dois lados, por 2 minutos.
- Flambe os lagostins com vinho branco.
- Junte a saísinha e reserve.

• **Arroz preto**

- Em uma panela, adicione 25 g de manteiga, cebola, arroz, sal e refogue por três minutos.
- Acrescente a água. Quando começar a ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 15 minutos.
- Finalize com 25 g de manteiga e sirva ao lado dos lagostins.



FOTOS: DANIEL CANCINI



Arroz integral com pato, azeitonas pretas e laranja caramelizada

Ingredientes

- **Arroz integral**
 - ✓ 80 g de arroz Tio João Integral Orgânico
 - ✓ 1/2 cebola picada
 - ✓ 1/2 copo de vinho branco seco
 - ✓ 2 copos de caldo de frango
 - ✓ 2 colheres de manteiga
 - ✓ Sal e pimenta a gosto
 - ✓ 10 g de azeitona preta
 - ✓ 10 g de azeitona verde
 - ✓ 30 gramas de parmesão
 - ✓ Casca de laranja caramelizada
- **Confit de pato**
 - ✓ 1 coxa de pato
 - ✓ Gordura de pato (já frita)
 - ✓ 1 cenoura pequena
 - ✓ 1 talo de alho poró
 - ✓ 1 talo de salsão
 - ✓ Alecrim a gosto
 - ✓ Tomilho a gosto
 - ✓ Pimenta do reino a gosto
 - ✓ Sal a gosto

Modo de preparo

- **Confit de pato**
 - Marine a coxa de pato com todos os ingredientes, mais a gordura do pato, durante - 24 horas.
 - Asse em forno baixo (120 graus) por 15 horas.
 - Deixe esfriar, desfie o pato e reserve.
- **Arroz integral**
 - Em uma panela, adicione a manteiga, a cebola, o arroz e refogue por 3 minutos.
 - Flambe o arroz com o vinho branco
 - Quando o arroz absorver o vinho branco, adicione o caldo de frango.
 - Quando estiver cozido, junte as azeitonas. E finalize com a manteiga e o parmesão.
 - Junte o arroz com o pato e sirva com a laranja caramelizada por cima.

SUPRASOY SEM LACTOSE: opção saborosa para quem busca saúde sem perder o sabor. Alimento em pó à base de proteína isolada de soja. Arroz Preto de coloração roxa após cozimento, tem qualidade nutricional rica em flavonoides, com propriedades antioxidantes



Degustação
Arroz



ARROZ CARNAROLI: o melhor e mais fino para risotos. Grãos grandes, largos e perolados que absorvem os temperos, resultando em consistência amantegada e al dente. **7 CEREAIS + SOJA:** combinação de arrozes e cinco cereais integrais, opção diferenciada e saborosa

preocupa com a saúde e a boa forma. "O prato ficou delicioso e ao mesmo tempo light. E o arroz cumpriu sua funcionalidade, graças aos cereais e a soja", diz.

O segundo prato da noite foi o Lagostim com arroz preto à provençal. "Peguei uma receita que já existia no cardápio do Cantaloup, feita com camarões, e adaptei com lagostins. E o **Arroz Preto Tio João**, por ter pouco amido, foi finalizado com manteiga para dar mais liga", ensina o subchef.

Para a designer de interiores Daniela Ferreira, o prato ficou maravilhoso e muito sofisticado. "O contraste do preto do arroz com o rosado do lagostim deixou o prato lindo, uma verdadeira obra de arte", diz.

Em seguida foi servido o Risotto à Toscana com alho poró. "O **arroz carnaroli Tio João Variedades Mundiais** é excelente para risotos, pois tem a liga necessária que todo risoto precisa", analisa Dorival.

E o diretor comercial da **Josapar**, Luciano Targa Ferreira, complementa as palavras do chef: "Todo mundo sabe que um bom risoto precisa ter cremosidade. O **arroz carnaroli**



Os degustadores do jantar no Cantaloup: ao alto, João Jordão, Daniela Ferreira e Antônio Celso Avelino; acima, Roger Silva, Ana Beatriz Avelino e Luciano Targa Ferreira



Acima, a mesa de degustadores no restaurante Cantaloup. Ao lado, a soberba sobremesa servida



aos convidados – o **Crêmeux de leite de soja e baunilha com calda de frutas vermelhas**, feito com produtos da linha SupraSoy, que atende aos intolerantes à lactose

Tio João cumpriu sua funcionalidade, mas sem perder a integridade dos grãos", explica.

Já o gerente de compras João Jordão adorou a mistura do alho poró com a linguiça toscana. "Achei que o risoto ficou com sabor suave, mas, ao mesmo tempo, com uma textura surpreendente", avalia.

O quarto prato foi o **arroz integral com pato, azeitonas pretas e laranja caramelizada**. "Fizemos um confit de pato, que ganhou a companhia da azeitona e do **arroz Tio João Integral Orgânico**. E a laranja cristalizada deu o toque final ao prato", conta Dorival. Na opinião de Antônio Celso Avelino, a combinação do arroz integral com o pato ficou diferente de tudo que ele já comeu. "O arroz estava macio, o pato derretendo e a laranja deu o toque exótico", diz.

O jantar terminou com uma sobremesa criada pelas confeitadeiras Brenda Freitas e Geovana Temponi: **Crêmeux de leite de soja e baunilha**, com calda de frutas vermelhas e espuma de pistache. "Utilizamos o SupraSoy na sobremesa e o resultado foi surpreendente. Geralmente

testamos a receita várias vezes, mas o SupraSoy passou já no primeiro teste", explicou a confeitadeira.

Para a sócia-proprietária da Irmãos Avelino, Ana Beatriz Avelino, a sobremesa superou suas expectativas. "Adorei o sabor do leite de soja na sobremesa. E a calda de frutas e a espuma de pistache complementaram a mistura de sabores inusitados", afirma.



■ Tio João
www.tiojoao.com.br
■ SupraSoy
www.suprasoy.com.br
■ Cantaloup
www.cantaloup.com.br
R. Manuel Guedes, 474
Itaim Bibi
Tel.: (11) 3078 3445