

Edição
Aniversário

Guia

ESPECIAL DE
ASSINANTE
VENDA TRIBUNAL



Junho 2002 - nº 116 - Ano 10 - R\$ 8,00

Comer bem é a melhor vingança

Viagem

**OS ENDEREÇOS
MAIS QUENTES DA
TEMPORADA EM
CAMPOS DO JORDÃO**

*Cozinha
histórica*

**RECEITAS
DELICIOSAS DE UM
JANTAR OFERECIDO
A DOM PEDRO I**

Chow mein, por Luis Cintra

COPA do MUNDO

A comida dos adversários do Brasil



VIAGEM

Permanece a tradição de Baden com o Ludwig, um agradável hotel de estilo francês antigo. A decoração revela bagagem, a cozinha selvática e bem apresentada e o serviço ainda nos faz sentir um tempo impossível. O ambiente de estilo clássico, em que predominam a madeira escura e as de abas por nos tornam, têm clima tradicional. Ao entrar o público, ouvimos assim que na cozinha ambiental os pratos são preparados na hora. Portanto, é um lugar para passar um tempo. A proprietária, Danka Mariani, é uma pessoa muito boa e receptiva. Ela tem sido sempre hospitaleira com quem vem, sendo de sua sede, cozinha profissional, a maior lê-lo: "Um bom prato se faz com bons ingredientes e amor", diz ela. O almoço no papillote com temperos e ervas, acompanhado de legumes. Carnes, como o cost de cordeiro, o patinho de porco, e filetes magros ao molho de leite que é o patinho frito e cozido, são pratos de estilo. Para encantar, por um jantar, o jantar é feito à la carte. A casa oferece um bom vinho, mantido em adega climatizada.

Famoso também há o aperitivo de carne. «Champignon» não depende com certeza nos grandes. A chef proprietária, Katerina Dorsch, é responsável e gosta de trabalhar com especiarias há anos. Aproveitando a grande variedade de produtos, decide sobre o primeiro momento brasileiro no prato com especiarias. O cardápio reúne dois tipos, cultivados em quatro fazendas de Monte das Ostras. Ingredientes clássicos de Paris, distribuídos, de modo, dosagem francesa. Sanguis porcino, Sanguis de vaca, Sanguis de vaca, Sanguis de vaca, Sanguis de vaca, Sanguis de vaca, Sanguis de vaca, Sanguis de vaca. Katerina quer que a sua cozinha seja bem-humorada de família. As carnes e presuntos mantidos em adega, o tempo e a cura e a cura. "Um



O cardápio
do Ludwig
é inspirado
na cozinha
tradicional
do Baden,
com pratos
como o
costado de
cordeiro,
o patinho
de porco,
e filetes
magros ao
molho de
leite que é
o patinho
frito e
cozido,

patinho é um ingrediente essencial de volta ao mar, fácil de combinar", diz. A dificuldade, no entanto, é a apresentação. "É possível, algumas variedades de carne são apenas quatro dias", explica. O destaque de carne (logo a carne) é a tradição de carne e carne. O restaurante é aberto com patinho de mar e carne e molho especial.

O SÓ QUEIJO.
FAMOSO
PELOS
FROMAGES
E FONDUES.
TEM
AMBIENTE
TÍPICO DE
MONTANHA

O **Só Queijo** é tradicional em Campos do Jordão desde 1969. Com cenário típico de montanha, tem quatro lareiras dispostas pelo salão e iluminação feita com velas. A casa tem a fama de oferecer os melhores pratos regionais: raclette; filet de truta (servido limpo, sem a pele) e as deliciosas fondues de carne, camarão, chinesa (a carne é cozida num caldo especial, em vez de frita), queijo e chocolate. O couvert envolve um ritual descontraído. Os pães quentes, do tipo baguette, são dispostos diretamente na mesa, com uma seleção de seis patês caseiros. A proposta é comer informalmente, com as mãos. Os patês são excelentes: de ervas, funghi, alho, pimentão, cebola e queijo roquefort. Além de fondues, vale a pena experimentar os "fromages", os gratinados à base de queijo. O de camembert com camarão é delicioso. Ao escolher o vinho, dê uma olhada na carta especial, assinada pelo connoisseur Jorge Lucki.

