

COMBINAÇÃO DE SABORES

A leveza do peito de frango com a intensidade das ervas aromáticas e a doçura das uvas é uma excelente forma de trazer sofisticação e um contraste agri-doce irresistível para a mesa. Página 2



Simples, mas nem tanto

A versatilidade do frango permite transformar um simples filé em um prato de restaurante com criatividade. O peito de frango é, de fato, uma das proteínas mais versáteis na cozinha, valorizado por ser magro, de rápido preparo e capaz de absorver sabores diversos. Essa característica permite que ele seja a estrela tanto em refeições rápidas do dia a dia quanto em pratos mais elaborados. E o melhor de tudo é que você pode combinar o frango com diferentes ingredientes e temperos, como ervas frescas ou molhos picantes, expandindo ainda mais suas possibilidades na cozinha. Cátia Leal, chef do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, preparou um prato que reúne a leveza da carne de frango com o sabor marcante do chimichurri. Como acompanhamento, uma salada de uvas verdes, que confere sofisticação ao prato e uma combinação única de sabores.



Fotos: Pâmela Silva



FRANGO GRELHADO

Ingredientes

- 2 peitos de frango cortado em 4 filés
- 4 colheres [sopa] de azeite de oliva
- Suco de um limão
- 3 dentes de alho bem picados
- 1 colher [chá] de páprica defumada
- 1 colher [chá] de orégano seco
- 1 colher [chá] de tomilho fresco picado
- 2 colheres [chá] de sal
- ½ colher [chá] de pimenta-do-reino moída na hora
- 1 colher [sopa] de vinagre de vinho branco

Modo de preparo

Misture os ingredientes da marinada. Massageie bem o frango com essa mistura e deixe marinar por duas a seis horas na geladeira. Retire da geladeira duas horas antes de ir para a frigideira.

CHIMICHURRI DE ERVAS

Ingredientes

- 1 xícara de salsinha fresca bem picada
- 2 colheres [sopa] de orégano fresco
- 1 colher [sopa] de tomilho fresco
- 2 colheres [sopa] de cebolinha picada
- Folhas de manjerona e hortelã picada (opcionais e a gosto)
- 3 dentes de alho bem picados
- ½ colher [chá] de pimenta calabresa

[opcional]

- ½ xícara de azeite de oliva extravirgem
- 1 colher [sopa] de óleo de girassol
- 2 colheres [sopa] de vinagre de vinho branco ou de suco de limão [opcional]
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher [sopa] de água morna [opcional, para suavizar]

Modo de preparo

Pique muito bem tudo na faca [não use processador]. Misture as ervas com o alho, sal e pimenta. Acrescente o vinagre, o azeite e o sal. Deixe descansar por pelo menos 30 minutos antes de servir [quanto mais tempo melhor].

Dicas

- As ervas para o chimichurri devem estar higienizadas e enxutas.
- O chimichurri pode ser armazenado na geladeira em vidro fechado por até quatro dias.

SALADA DE UVA VERDE

Ingredientes

- 3 xícaras de uvas verdes sem sementes
- 1 cebola roxa grande cortada em rodelas grossas
- 1 bandeja de tomates cereja cortados ao meio [ou ½ pimentão vermelho ou amarelo cortado em tiras grossas]
- 1 punhado generoso de salsinha picada grosseiramente
- 1 punhado pequeno de folhas de

- hortelã rasgadas com as mãos
- 3 colheres [sopa] de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho tinto
- 1 pitada de sal
- Pimenta-do-reino moída grossa a gosto
- 1 fio de mel
- Ricota fresca em pedaços [opcional e a gosto]

Modo de preparo

Coloque as uvas inteiras numa frigideira aquecida [sem azeite] e mantenha no fogo por cerca de 2 minutos, mexendo de vez em quando. Reserve. Na mesma frigideira disponha as rodelas de cebola, deixe dourar dos dois lados até que fiquem macias, mas ainda estruturadas. Depois de prontas, corte-as em pedaços grandes. Misture delicadamente todos os ingredientes e está pronta para servir.

3 dicas de chef para um molho de tomate perfeito

- >> Use tomates bem maduros e refogue-os lentamente para realçar a doçura natural;
- >> Acrescente o sal apenas no final para não soltar água demais e perder sabor;
- >> Finalize com um fio de azeite fora do fogo, esse detalhe muda tudo.

Senac Santa Cruz
Rua Venâncio Aires, 300
(51) 3376-6025 (51) 9210.5036

Inscrições abertas:
senacrs.com.br/santacruz

Senac Fecomércio IFEP Sesc Sindicatos Empresariais



Cursos disponíveis:
Confeitaria - Técnicas e Bases 80h
Oficina Delícias de Páscoa 12h
Oficina de Hamburguers 6h
Técnicas Culinárias da Cozinha Profissional 300h
Sommelier de Cervejas 108h



Brás 1532, uma experiência multissensorial

Julian Kober

Vinho, gastronomia e cultura. No Brás 1532, os três elementos se combinam de maneira harmoniosa para criar um sabor inigualável e uma experiência multissensorial. Inaugurado em 1º de abril de 2022, o armazém de vinhos é fruto de Rafael Bicca Pires Júnior e Rafael Tombini. Tudo começou em 2016, durante um curso internacional de sommelier – da Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori (Fisar) – em Flores da Cunha, na Serra Gaúcha. A dupla se conheceu no saguão do hotel e, ao se apresentarem, descobriram que os dois se chamavam Rafael e moravam em Santa Cruz do Sul.

Os amigos tinham o desejo de abrir um armazém de vinhos nacionais. Contudo, não queriam se limitar a uma mera loja, diferenciando-se por um ingrediente singular: a enogastronomia. O cardápio, assinado pela chefe de cozinha Grazi de los Santos (que atuou em restaurantes renomados de Jure-rê Internacional), conta com pratos criados para harmonizar com diferentes estilos de bebidas, proporcionando uma combinação única ao paladar. Entre eles, os queridinhos da casa: o filé a Brás Cubas, o ceviche e o risoto alla milanese.

A experiência proporcionada pelo Brás é engrandecida pela proposta histórica, artística e cultural. Adentrar a casa histórica que sedia o estabelecimento – localizada na Rua Marechal Floriano, próximo à Borges de Medeiros – é como ser transportado para outra época.

O ambiente – elaborado pela arquiteta Paula Sizinando – combina elementos originais da estrutura, construída em 1931 pela família Bartholomay, com móveis modernos, construídos com madeira de demolição. Um dos destaques são as enormes prateleiras que exibem parte do acervo de vinhos da casa, totalizando 300 rótulos entre espumantes, rosés, brancos e tintos. Pinturas de artistas nacionais – incluindo obras do cartunista Adão Ituragarai, natural de Cachoeira do Sul – decoram as paredes, ressaltando o talento brasileiro nas artes plásticas.

A imersão é completa pela trilha sonora, composta principalmente por clássicos do jazz e do blues. Há ainda apresentações musicais de artistas renomados, entre eles Adriano Trindade, que fez um show memorável em novembro de 2025. O espaço ainda abriga os festivais de blues e de jazz, atraindo entusiastas dos gêneros e apreciadores de vinho.

A sétima arte também ganha destaque no Brás. Durante o Festival Santa Cruz de Cinema, artistas e cineastas visitam o ambiente e recebem uma imersão completa na enogastronomia. Assim, além de servir como um espaço para os apaixonados pelo vinho, o estabelecimento tornou-se referência no fomento da cultura em Santa Cruz, servindo de ponto de encontro para artistas dos mais variados setores.



Os sócios Rafael Tombini e Rafael Bicca Pires Júnior querem fomentar a cultura do vinho em Santa Cruz

Aproximação entre consumidores e produtores de vinho

O calendário de eventos do Brás conta ainda com jantares de harmonização e eventos degustação. A iniciativa convida produtores de vinho e autoridades na área a visitarem o estabelecimento e apresentarem seus produtos para os consumidores. O objetivo, segundo os proprietários, é aproximar os entusiastas e as vinícolas, permitindo conhecer novos rótulos e novas maneiras de harmonizar a bebida com receitas gastronômicas.

No entanto, a estratégia vai além, visando desconstruir o preconceito em relação aos produtos brasileiros e fortalecer a cultura do vinho em Santa Cruz. “Usamos a gastronomia e os eventos para as pessoas provarem as

bebidas nacionais e perceberem a qualidade do produto. Assim vamos quebrar essa barreira criada pelo preconceito”, afirma Tombini.

Os proprietários evidenciam que vinícolas de todo o País, incluindo Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Bahia e outros estados, acumulam prêmios internacionais. “No mercado brasileiro, 90% do vinho consumido é importado. Apenas uma pequena parcela, 10%, é nacional. Ainda existe aquele entendimento de que tudo que vem de fora é melhor. Com os eventos de degustação e workshops, quebramos a barreira do preconceito e aproximamos os consumidores dos rótulos nacionais”, salienta Bicca.

Fotos: André Sheffer/Divulgação/GS



Com uma carta de vinhos nacionais, o Brás quer destruir o preconceito acerca das bebidas brasileiras

Harmonize-se

Na avaliação dos proprietários do Brás, todo vinho pode ser harmonizado com um prato gastronômico. A aprovação final passa pelo paladar de cada cliente. Há, no entanto, algumas combinações que se destacam. O ceviche da casa – à base de peixe branco, coentro, pimenta dedo de moça e cebola roxa, acompanhado de batata-doce glaceada – harmoniza perfeitamente com um Sauvignon Blanc. Trata-se de um vinho que tem uma acidez alta, notas de limão, maracujá e ervas, além de ser muito refrescante.

Já o Risotto alla Milanese é um prato cremoso com queijo gruyere e iscas de entrecot, açafrão, tomilho fresco e finalizado com manteiga colonial e queijo parmesão. A indicação é combinar com um vinho Pinot Noir, tinto leve que funciona muito bem, já que tem taninos macios, uma acidez equilibrada e não briga com o parmesão.



Ceviche e Sauvignon Blanc em harmonia



Risoto alla Milanese com Pinot Noit

Buena Bistrô

Divulgação/GS



Oferecer pratos criativos e muito saborosos, além de saudáveis, é a proposta do Buena Bistrô. O local trabalha com uma cozinha livre de glúten, leite, ovos e qualquer ingrediente de origem animal. “Nossos pratos são artesanais, naturais e frescos”, garante a chef Juliana Almeida. Ela, que também é proprietária do Bistrô, é formada em Gastronomia e pós-graduanda em Nutrição. Com experiência na Nova Zelândia, Chile, São Paulo, Porto Alegre e Santa Cruz do Sul, sua proposta desde a inauguração, há quase cinco anos, é trazer todo o conhecimento e expertise em gastronomia aliados à saúde. Ou seja, propor ao cliente o ato de comer com muito prazer, em um ambiente lindo, tranquilo e com a sensação de que ele merece um momento de autocuidado.

“Nosso atendimento é acolhedor, feito com afeto e atenção aos detalhes. A comida é sempre muito saborosa, trazendo influências da cozinha clássica, contemporânea e de fusão multicultural”, garante Juliana. Localizado na Rua Guilherme Hackbarth, 34, com atendimento de segunda a sexta-feira, das 11h30 às 13h30, e também aos sábados, do meio-dia às 14 horas [no último sábado de cada mês não abre], o Buena Bistrô oferece, além do almoço [prato do dia], sobremesas, pães, focaccias, pratos congelados e opções para eventos. O atendimento tanto pode ser no bistrô como por telentrega ou retirada no balcão. O menu da semana é disponibilizado aos domingos pelo Instagram @buenabistro e Facebook Buena Bistrô. Telefone: [51] 99355 5384.

Di Capri

Tradicional restaurante de Santa Cruz do Sul, o Di Capri, com 32 anos de atuação, é uma excelente opção para quem busca um almoço saboroso e de qualidade. Com bufê extremamente variado, destaca-se pelo padrão das refeições. São 16 tipos de pratos quentes, seis opções de carnes, aproximadamente 15 tipos de salada, frutas variadas e cerca de 15 opções de sobremesas. O amplo ambiente é acolhedor e bem organizado, com profissionais que prestam um atendimento especial, que reflete a dedicação e toda a equipe. Dispõe ainda de estacionamento seguro, para garantir a tranquilidade dos clientes.

O restaurante Di Capri é o lugar ideal para quem valoriza uma boa experiência gastronômica. Localiza-se na Rua 7 de Setembro, 180. Atende de segunda a sexta-feira, das 11 às 14 horas, e aos sábados e domingos, das 11 horas às 14h30. E no domingo, dia 8 de março, data em que se comemora o Dia Internacional da Mulher, o Di Capri vai receber seus clientes com música ao vivo.

Fotos: Divulgação/GS



Taquareiras

Rodrigo Assmann



Comida feita no fogão à lenha tem um sabor especial e traz muitas lembranças de momentos em família. Os clássicos ganham um toque único quando preparados nele. E o resultado é aquela refeição com gosto caseiro, com seus sabores acentuados.

No restaurante Taquareiras, localizado no Acesso Linha João Alves, 4150, em Santa Cruz do Sul, há dez anos os clientes desfrutam do sabor caseiro das refeições, que são preparadas no tradicional fogão à lenha. No bufê, livre e a quilo, diariamente são servidos oito pratos quentes, cerca de oito tipos de saladas e três tipos de sobremesas. Delícias que são servidas de segunda-feira a domingo, das 10 às 14 horas, num local amplo e acolhedor. Toda a infraestrutura também está disponível para locação para festas. Contato pelo telefone: [51] 99523 5970.



RECEITA

Bolo de Aveia e Especiarias

Fofo e aromático, o bolo de aveia com canela e cravo combina ingredientes simples e nutritivos para um café da tarde mais leve e cheio de sabor

Ingredientes

1 ovo inteiro; 2 claras; 2 colheres [sopa] de margarina light; 1 xícara [chá] de açúcar mascavo; 1 xícara [chá] de leite desnatado quente; 1 xícara [chá] de farinha de trigo; 1 xícara [chá] de aveia; 1 colher [chá] de canela em pó; ½ colher [chá] de cravo em pó; 1 colher [sobremesa] de fermento em pó.

Divulgação/GS



Preparo: separe a clara da gema. Junte-a com as outras duas claras pedidas na receita e bata em neve. Reserve. Na batedeira, misture a gema com o açúcar e a margarina. Dissolva o açúcar mascavo no leite quente e misture na batedeira. Continue batendo e, aos poucos, acrescente a aveia e a farinha de trigo, depois a canela e o cravo e o fermento. Retire a tigela da batedeira e junte as claras em neve, mexendo delicadamente. Coloque a massa em forma untada e enfarinhada. Leve a assar em forno pré-aquecido [180°] por cerca de 45 minutos. Faça o teste do palito.