

R\$ 4,00
ANO 1
Nº 315

EDIÇÃO SÃO JOSÉ
CONCLUÍDA ÀS 19H30

O VALE

4 DOMINGO, 3 DE ABRIL DE 2011
www.ovale.com.br

viver &

bom apetite

HARMONIZAÇÃO ❖ BEBIDAS

OS SEGREDOS DO CHOPE

Bares e restaurantes do Vale do Paraíba são destaques quando a bebida entra em questão; alguns estabelecimentos são premiados pela Real Academia de Chopp por iniciativa da Ambev

ANDRÉ LEITE
SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Para um bom bebedor de chope, o Vale basta! A região tem se destacado no estado, e até mesmo no país, quando a bebida entra em questão. Prova mais recente da qualidade com a qual o chope chega à mesa dos clientes valeparaibanos é o prêmio que a Real Academia de Chopp concedeu ao Choppi - Chopperia e Pizzaria, de Santa Branca: a Caneca de Prata, coroando o estabelecimento com o título de Melhor Chope do Estado.

Pouco? Não, mesmo! Ainda mais se colocarmos na balança os outros títulos concedidos pela iniciativa da Ambev (Companhia de Bebida das Américas) à casa: uma Torneira de Ouro (melhor chope do Brasil); uma Caneca de Ouro e outras duas canecas, desta vez de Bronze.

“Temos uma dedicação total com a bebida. Desde o recebimento até o momento que ele chega na mão do cliente”, afirma Maurício Filippi, proprietário do Choppi. O empresário dá uma verdadeira aula sobre a bebida e informações importantes para que o cliente possa degustar o chope e exigir sua melhor qualidade.

Um dos pontos importantes, segundo ele, é adequar a gaseificação. Uma regulagem incorreta pode resultar em um chope choco ou ácido.

“O resfriamento também é importante e aqui ele é feito em câmaras entre 7º e 9ºC. No copo, o chope chega com temperatura entre 0º e 1ºC e, depois da dissipação de calor na mão do tirador da bebida e na do garçom, chega para o cliente com temperatura média de 3º”, explica o empresário.



Maurício Filippi retira chope que lhe rendeu uma Torneira de Ouro, duas Canecas de Bronze, uma Caneca de Ouro e, mais recentemente, a Caneca de Prata

Se você quer aprender a identificar as propriedades da bebida, bem como entender mais sobre seu processo degustativo, vale a pena ouvir as dicas de Filippi. É só perguntar por ele na casa e fazer o pedido. “Passo tudo para o cliente numa boa”, garante.

Harmonização. Se a bebida da vez é o chope, nada melhor que uma boa porção para acompanhá-lo. As que são preparadas com carne (de todos os tipos) são unânimes, recordistas de pedidos nos estabelecimentos.

Aproveitando a deixa, Filippi indica, da sua mesa de azeitonas, a Especialista, um prato diferenciado feito com calabresa enrolada na batata e depois frita. “Ou ainda a linguiça de Minas (Gerais) com o queijo Choppi (um bolinho de queijo, bem mais elaborado que os tradicionais)”.

“Agora se a ideia é fazer uma refeição, aí indico a parmegiana preparada no forno à lenha”, diz Filippi.

Jacaré. Em Jacaré, há duas opções bacanas para apreciar o chope Brahma. O primeiro é a Chopperia do Portuga. Lá, a bebida pode ser acompanhada por uma das inúmeras porções disponíveis no cardápio. E se quiser fugir da carne, a dica é a porção de bolinho de bacalhau. Que tal?

A segunda dica fica por conta da tradicional Chopperia do Gordo, que iniciou suas atividades no início da década de 1980, ótima opção para quem aprecia cozinha internacional, neste caso a Alemã.

Uma das possíveis combinações é com o Eisbein (joelho suíno) ou o Kassler (bisteca suína). Ambos são acompanhados por chucrutes e salsichão.

São José. Já em São José dos Campos, um chope que dá o que falar é o servido no Bar do Coronel. Nos bastidores do evento que premiou o Choppi, representantes de venda da Ambev no Vale garantiram que a casa é a maior vendedora de chope do estado, e, possivelmente a do país. No Coronel, a boa pedida para acompanhar o chope são os salgados, servidos em rodízio. Entre eles, as empadinhas de palmito e camarão, bolinhos caipira e de bacalhau, mini-sanduíches de pernil e de mortadela Ceratti.

Também premiado pela Real Academia de Chopp, outra dica em São José é o Chopp do Barão. E se for aproveitar o chope da casa não deixe de pedir a linguiça cuiabana (linguiça com queijo) ou ainda a porção Mineirinha, uma saborosa linguiça de frango defumada. Isso se você já experimentou o pastelzinho de feijoada. Se não, coloque-o na sua lista!

Agora é se programar e iniciar a degustação. E não esqueça: se beber, não dirija!

Serviço. Choppi: R. Prudente de Moraes, 258, centro - Santa Branca. Tel. (0xx12) 3972-0389/ **Bar do Coronel:** R. Francisco Rafael, 298, centro - São José. Tel. (0xx12) 3921-3141/ **Chopp do Barão:** Av. Barão do Rio Branco, 669, Jardim Esplanada - São José. Tel. (0xx12) 3942-7675/ **Chopperia do Portuga:** Av. Jorge Madid, 82, centro - Jacaré. Tel. (0xx12) 3952-8000/ **Chopperia do Gordo:** Rua Alfredo Schürig, 11, centro - Jacaré. Tel. (0xx12) 3952-1452/ **O Patrão:** Av. Itália, 279, Jardim das Nações. Taubaté. Tel. (0xx12) 3681-1778/ **Blues Brazil:** R. Cônego de Almeida, 39, centro - Taubaté. Tel. (0xx12) 3624-8375. ●