

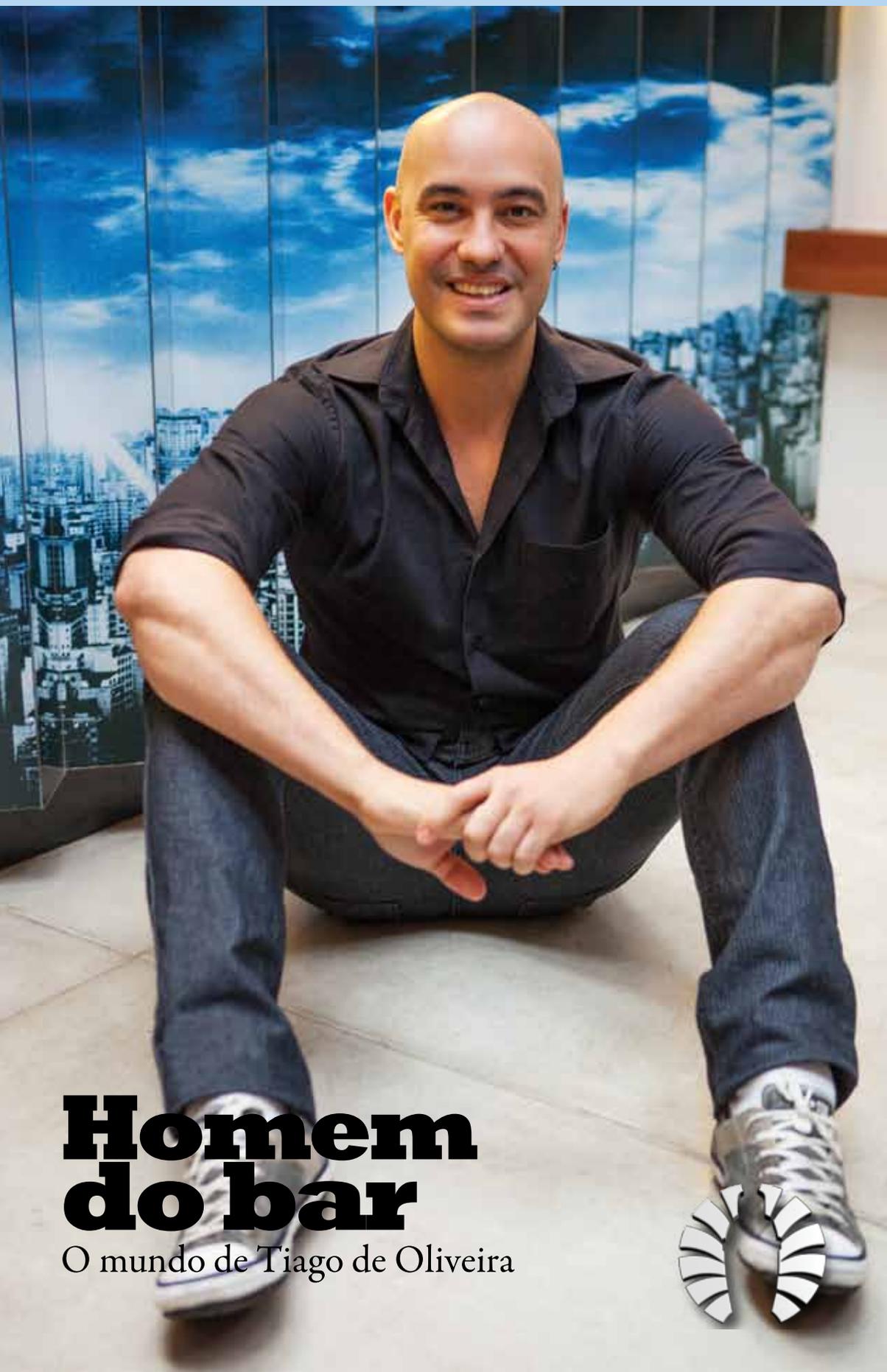
CLUBE DO  
est. 22

# bar man

**Lado A, Lado B**  
Dois *drinks* com Cachaça Janeiro

**Negócios**  
Stuzzi Bar: sucesso carioca

**Night**  
Teacher's em festa temática



## Homem do bar

O mundo de Tiago de Oliveira



 **CHIVAS 18**  
*pininfarina*

Pininfarina é uma marca de design de luxo mundialmente reconhecida.  
A parceira ideal para a criação desta edição especial de Chivas 18.



Harmonização perfeita das 85 notas de sabor com os traços do mais conceituado design.

**APRECIE COM MODERAÇÃO.**



**BRAND EDUCATION**  
Daniela Lima  
Elisa Nagayama

**GERENTE DE COMUNICAÇÃO**  
Márcia Nunes

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

**{cafeteria}**

**JORNALISTA RESPONSÁVEL**  
Dora Corrêa  
MTB 10.697

**DIRETORA DE CRIAÇÃO**  
Lelê Godoy

**COORDENADORA  
EDITORIAL**  
Samantha Avelino

**ASSISTENTE**  
Mariana Cunha  
Donata Távora

**FOTOS**  
Patrícia Ikeda

**PRODUÇÃO**  
MKT Mix

**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.

**De diferentes cantos** do Brasil, a revista *Clube do Barman* traz novidades, tendo como propósito apresentar os principais assuntos em pauta nos bate-papos dos profissionais da coquetelaria.

O *bartender* mineiro Tiago de Oliveira Santos está na “Matéria de Capa”. Viajou de Belo Horizonte para São Paulo, onde foi entrevistado no baladado ABSOLUT INN, em Pinheiros.

Em “Negócios” o destaque é o Stuzzi Bar, do Rio de Janeiro, consagrado por manter boa qualidade de serviços, bons ingredientes, carinho no preparo de pratos, petiscos e coquetéis, conforme garante o sócio-proprietário Vitor Barros.

E o município nordestino de Gravatá ganhou notoriedade durante as festas juninas. Seu centro foi iluminado, pelo terceiro ano consecutivo, pela Casa de Pernambuco que se transformou em um sofisticado arraial de São João. O *whisky Teacher’s* participou dessa programação repleta de comidas, músicas e danças típicas. Confira em “Night”.

“Acontece” traz outras notícias da Pernod Ricard Brasil, como o lançamento do *Chivas 18 by Pininfarina* e o sabor de *Teacher’s Clan*.

“Fora do Balcão” tem a talentosa Blubell em “Cultura”. Ela cita como será seu terceiro disco autoral, previsto para ser distribuído neste segundo semestre. Veja também nossas sugestões de livros e a sinopse do filme sobre Lady Di, que brevemente estará nos cinemas.

Participe da próxima edição, enviando sua receita para ser publicada em “Menu”.

Boa leitura.

Equipe *Clube do Barman*



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



**:04 capa** Entrevista com o *barman* Tiago de Oliveira Santos **:12 inter news** O misterioso 878 Bar **:14 lado a lado b** *Drinks* com Cachaça Janeiro **:16 menu** Israel Charoy (Fortaleza), Alex Mesquita (Rio de Janeiro), Rogério Correa (Florianópolis) e André Paixão (Rio de Janeiro) **:18 night** *Teacher’s* anima festa temática **:20 em foco** O *Mixing Clan* **:22 negócios** Petiscos italianos **:24 no balde** Produtos para o bar **:27 mundo afora** Jambu compõe drinques **:28 acontece** *Teacher’s Clan* e *Chivas 18 by Pininfarina* **:31 fora do balcão** Variedades, Cinema e Livros **:32 cultura** Blubell apresenta *jazz* com humor **:35 cinedrink** Últimos anos de Lady Di **:38 livros** Dicas e receitas de coquetéis e alimentos **:39 coisa nossa** Gabriela.



capa

# MUNDO CURIOSO

**Tiago de Oliveira Santos** é o entrevistado da matéria de capa. Foi destaque no ABSOLUT CREATIVE DRINKS 2012 ao vencer a etapa de Belo Horizonte (MG). Para ele, a coquetelaria é um mundo de curiosidades que, se desvendado, é encantador

**ENTREVISTAMOS O MINEIRO** Tiago de Oliveira Santos em São Paulo, no badalado ABSOLUT INN que integra o espaço do Cartel 011, em Pinheiros (Rua Artur de Azevedo, 517), local de convivência que disponibiliza conteúdo de diversos segmentos e promove ações para artistas e marcas. Era uma manhã chuvosa de junho e, em meio a mais um dia de manifestações populares, ele chegou à paulicéia, vindo de Belo Horizonte.

Na capital mineira, ele atua no Restaurante 2013, que oferece gastronomia diferenciada, num ambiente descontraído e com decoração mo-

derna. “Dispõe de carta variada de coquetéis. É uma das melhores da cidade”, ele garante.

Tiago fez seu primeiro curso de *bartender* há sete anos. Então, ele tinha 26 anos e se interessou pela profissão porque percebeu que é um mundo de possibilidades infinitas. Em sua opinião, é preponderante manter-se curioso e pesquisar sempre para descobrir todas as vertentes dessa atividade. Ele conta que, inicialmente, se interessou pelo *flair* (malabarismo). Aprendeu a técnica e a arte e, com o tempo, percebeu que o mundo da coquetelaria é muito mais amplo.





## capa

luí-las. Depois fiz cursos com nomes referências na categoria, como Marco De La Roche.

Foi o desafio da harmonização que me despertou a curiosidade. Então, comecei a pesquisar o assunto e fazer novos cursos. Fui me aprimorando com o tempo, entendendo, realmente, o que significa estar atrás do balcão e executar uma boa receita. É isso que faz a diferença.

**CB:** Como foi a evolução da sua carreira?

**TIAGO:** Depois do primeiro curso, comecei a trabalhar com eventos. Após três meses, fui atuar numa boate e conheci um argentino especializado em preparar caipiroskas. Foi meu pontapé inicial. Então, falei: “é isso que quero para minha vida”. No entanto, perdi o foco nessa área porque me ocupei como garçom em festas infantis. Algum tempo depois, retornei decidido a fazer disso a minha verdadeira profissão.

**CB:** Conte sua experiência no campeonato ABSOLUT CREATIVE DRINKS 2012.

**TIAGO:** Foi uma experiência muito legal, bem diferente de tudo que eu já tinha participado. Eu tive de criar um coquetel na hora e é essa a minha linha de trabalho. Então, eu me identifiquei bastante com a proposta. Tinha uma mesa de vários ingredientes à disposição achei esse formato interessante, pois realmente é possível julgar se o candidato é um bom *bartender* ao verificar se o que ele escolheu de fato combina. Eu optei por fruta do conde, ABSOLUT PÉARS, limão siciliano e hortelã. Fiz uma borda com canela e pimenta (tabasco).

**CB:** No bar, o show de *flair* é um diferencial interessante?

**TIAGO:** Quando bem executado, com certeza é. Mas, muitos acham que o *flair* é, simplesmente, jogar garrafas para o alto. Na verdade, o bonito são os detalhes, o que eu chamo de movimentos redondos, ou seja, os giros. Em determinados ambientes, como em boates, pode ser um complemento, entreter. No entanto, eu conheço poucas casas que apresentam esses espetáculos, até porque os balcões não são construídos pensando nisso, portanto, não há espaço.

É importante salientar que o *flair* é apenas um dos aspectos desse ofício. O mundo da coquetelaria é muito mais amplo, pois ‘brinca’ com uma infinidade de sentidos. O malabarismo deslumbra o cliente, mas nem sempre desperta tanto prazer quanto pode acontecer com um coquetel bem feito. Isso é o mais legal da profissão.

**CB:** No início, você recebeu alguma influência? E o que lhe despertou curiosidade?

**TIAGO:** No começo, tive bons professores, como o mineiro Bidu. Também contei com o companheirismo de Bárbara. Ela me ensinou a ter delicadeza, me ajudou a compor receitas e a evo-

**CB:** Qual critério você observa na escolha dos ingredientes?

**TIAGO:** É a experiência, o conhecimento que prevalece. Preparamos *drinks* todos os dias e sabemos os sabores que vão predominar. Por exemplo, se quero que o manjericão “passe de leve”, sei que devo por um pouco, mas



Devemos estudar sempre. Ser curioso e persistente. É um caminho longo e complexo, mas a profissão é maravilhosa.



se quero que perdure, preciso reforçar a quantidade da erva.

**CB:** O que lhe inspira na criação de um *drink*?

**TIAGO:** O momento é tudo. Em meu balcão, meu cliente me pede um *drink*. Eu lhe pergunto como foi o seu dia e conforme ele me descreve os fatos eu vou lhe preparando o coquetel.

**CB:** E como é esse relacionamento com o cliente?

**TIAGO:** A grande maioria é simpática. Como todo o balcão, tem alguns que não são (risos). Os bêbados perturbam. Como profissional, quando percebo que o cliente está embriagado eu não vendo mais bebida para ele. Então, há quem reclame: “estou pagando”. E eu respondo: “não tem problema. Quem manda no bar sou eu”. Tem também aqueles que não param de falar. A gente está trabalhando e ele quer conversar. Isso é um pouco complicado, mas se resolve. É uma situação comum de quem lida diretamente com o público. Alguns querem dar “um pitaco” na produção do *drink* e descrevem a receita. A gente escuta (risadas).

**CB:** Como está o mercado de trabalho? A categoria está preparada para atender a demanda?

**TIAGO:** Está ótimo. Para quem é bom *bartender* tem trabalho. São Paulo e Rio de Janeiro têm uma coquetelaria muito forte, tem vários bares referências. Belo Horizonte é um mercado em ascensão.

Mas a grande maioria das pessoas que está atrás do balcão é apenas atendente. Ainda não percebeu que tem um mundo maravilhoso para explorar.

Na capital mineira, ministro alguns cursos de *barman*. Digo aos alunos que essa profissão exige muito estudo. Não se trata, apenas, de misturar suco com *vodka*. Tem um contexto atrás disso que pede dedicação e delicadeza. Existe um mundo de informações e é preciso ser curioso para descobri-lo. Para se manter atualizado é necessário pesquisar sempre, principalmente, acompanhar as novidades na Internet.

**CB:** Qual o recado para seus colegas?

**TIAGO:** Eu digo que devem estudar sempre. Ser curioso e persistente. É um caminho longo e complexo, mas a profissão é maravilhosa.



**UMA BEBIDA** *Vodka*

**UM CIDADE** Belo Horizonte (MG).

**UMA BALADA** Entre Folhas (Belo Horizonte).

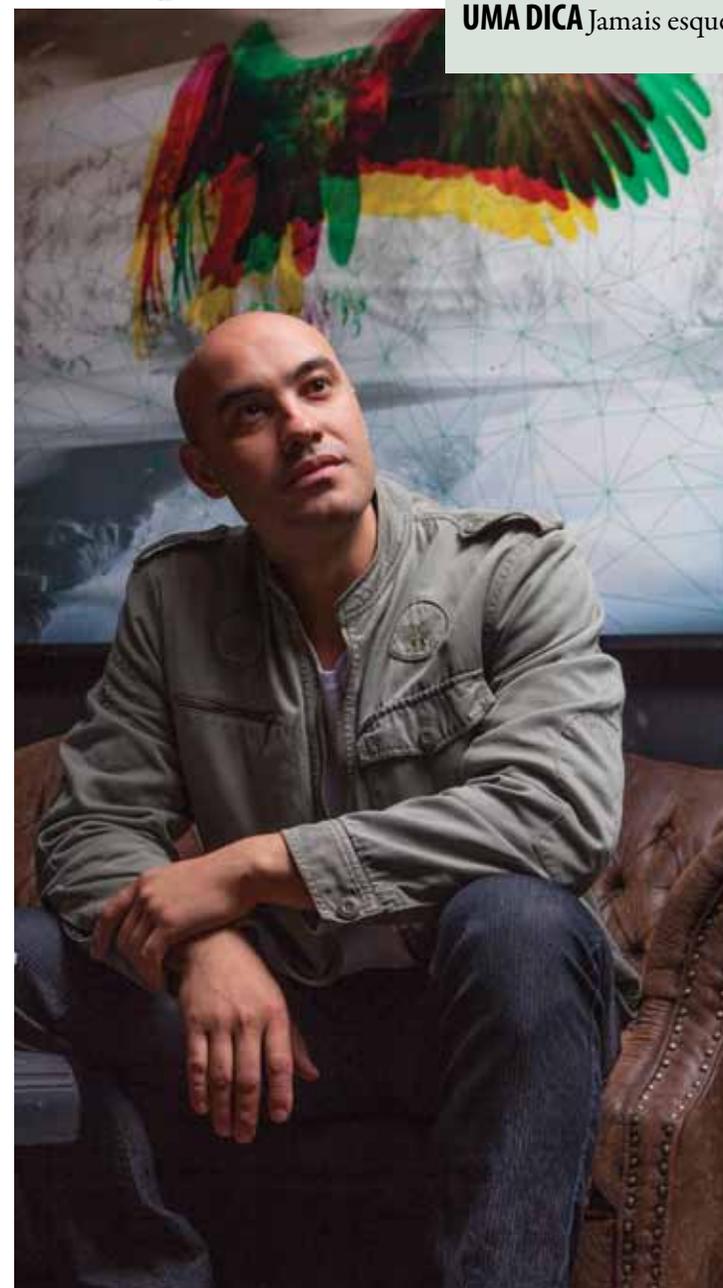
**UMA MÚSICA** *Weird Fishes/Arpeggi*, Radiohead

**UM LIVRO** *Como Fazer Amigos e Influenciar Pessoas*, Dale Carnegie (Editora Nacional)

**UM SONHO** Ter paz, felicidade plena

**NÃO PODE FALTAR NA MESA DO BAR** Suco de Laranja

**UMA DICA** Jamais esqueça seus objetivos ▶



# TRÊS DRINKS ELEITOS POR TIAGO

capa

## SOFISTICADO ASTÓRIA



- 50 ml de Jim Beam
- 15 ml de licor de amêndoas
- 30 ml de infusão de erva doce
- 15 ml de suco de limão
- 10 ml de xarope de açúcar
- 8 folhas de hortelã

Em uma coqueteleira, mace-  
rar a hortelã, acrescentar todos  
os outros ingredientes, bater e  
fazer dupla coagem. Servir em  
uma taça *dry*. Decorar com uma  
rodela de limão e uma folha de  
hortelã grande.

## TRADIÇÃO WHISKEY SOUR



- 70 ml de Jim Beam
- 50 ml *sour mix*

Colocar todos os ingredientes  
na coqueteleira com bastante  
gelo, *hard shake* (bater vigorosa-  
mente). Para decorar, utilize  
uma amarena.

## TRADICIONAL BLOODY MARY



- 60 ml de ABSOLUT VODKA
- suco de tomate temperado
- pimenta-do-reino
- limão

Na coqueteleira, bater a *vodka*,  
o suco de limão e o suco de to-  
mate temperado. Servir em copo  
*long drink*. Decorar com *zest*  
de limão e pimenta-do-reino. ■

10

11

# MISTÉRIO

**Templo da bebida** e com um cardápio de dar água na boca, o 878 Bar desponta como um dos 50 melhores do mundo. Aparentemente escondido, oferece atendimento de qualidade em ambiente aconchegante

**NA VILLA CRESPO** em Buenos Aires, o misterioso 878 Bar esconde-se atrás de robusta porta de madeira esculpida. Mesmo sem nenhuma placa de *neon* não é difícil de encontrá-lo, pois o nome que o identifica é o seu número na rua Thames, onde se situa. Com estilo *speakeasy*, a casa faz sucesso ao combinar o moderno conceito de atendimento de qualidade ao clima de boteco da época da lei seca, sem se esquecer – é claro – de garantir aconchego ao cliente.

Certamente, ninguém estará na porta para recebê-lo e você a encontrará fechada. Bata e peça para entrar. O interior é pouco iluminado. Paredes com tijolos expostos integram a decoração charmosa. No salão, sofás baixos e mesinhas convidam para um momento a dois ou um encontro de grupos animados de amigos.

Tudo é muito elegante e confortável. Esse contexto justifica a presença do estabelecimento no *ranking* dos 50 melhores bares do mundo em 2012, lista elaborada por uma das revistas de maior prestígio desse segmento, a britânica *Drinks International*.

A casa é um templo da bebida. Dispondo de uma equipe invejável de *bartenders*, é especializada em coquetéis. Além disso, oferece extensa lista de *whiskies*, rum e outras variedades. Tratando-se de vinhos, a carta possui mais de cem rótulos de diferentes regiões do país, é uma seleção de alguns dos mais luxuosos.

O cardápio observa uma linha clássica modernizada, com forte presença de produtos sazonais, sem se esquecer de pratos tradicionais e de ideias inovadoras da culinária portenha. E se a noite vai longe, uma boa opção é pedir tábuas de frios ou apostar nas *bruschettas* – são incríveis.

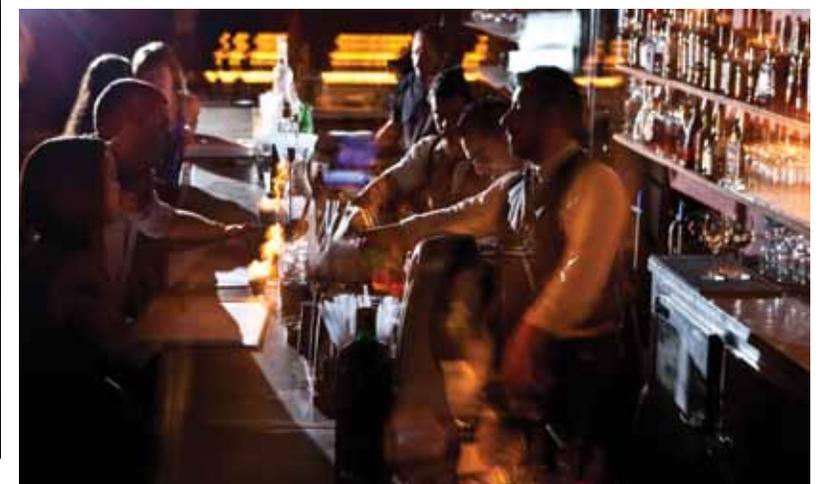
A casa faz sucesso, atraindo seletor público ao mesmo tempo em que agrada aos boêmios mais populares. Para garantir uma boa mesa vale a pena chegar mais cedo. Está aberta todos os dias a partir das 20h. ■



**MACIONº1**  
Vodka ABSOLUT servida com folhas de hortelã, fatias de limão, açúcar, polpa de maracujá e pedras de gelo.

#### SERVIÇO:

Rua Thames, 878  
Buenos Aires, Argentina  
(5411) 47731098  
www.878bar.com.ar  
info@878bar.com.ar  
Todos os dias a partir das 20h



lado a/lado

# CACHAÇA , JANEIRO

14

Frutas acrescentam sabor à cachaça Janeiro num *drink* batizado de Tropicália, criado para ser servido durante o dia. Para o preparo, em uma coqueteleira, coloque meia manga e duas bailarinas de açúcar. Macere até que vire um purê. Em seguida, ponha uma rodela de pimenta dedo-de-moça sem semente e macere mais três vezes. Acrescente 60 ml de cachaça, 30 ml de suco de laranja, quatro pedras de gelo e bata vigorosamente. Coe essa mistura para um copo *double old fashion* sobre cinco pedras de gelo. Decore com uma pimenta dedo-de-moça.

Para animar a noite, antes de uma festa com os amigos, nada melhor que um *cocktail* com café. A receita que leva o nome de Mesa Brasileira. Em uma coqueteleira, bata vigorosamente 40 ml de cachaça Janeiro, a mesma quantidade de café forte, 20 ml de creme de leite fresco, 15 ml de calda de chocolate branco Monin e cinco pedras de gelo. Em seguida, coe para uma taça de *champagne* previamente resfriada.

Para decorar, polvilhe canela a gosto sobre o coquetel. ■

# Receitas SABOROSAS



**INGREDIENTES**  
 - 75 ml de Ron Montilla Carta Branca  
 - 1 fatia de melão cortado em pedaços  
 - 50 ml de suco de laranja  
 - 5 folhas de hortelã

**Modo de Preparo:**  
 Em uma coqueteleira, macere os pedaços de melão e as folhas de hortelã. Adicione o suco de laranja e o Ron Montilla. Bata por alguns segundos e sirva em um copo *long drink* com gelo.



Alexandre Gomes  
Rio de Janeiro - RJ

## SOFT MELON

Receita escolhida pela *fanpage* do Clube do Barman 



**INGREDIENTES**  
 - 40 ml ABSOLUT ELYX  
 - 30 ml suco de *cranberry*  
 - 20 ml *Irish Cream*  
 - 15 ml calda de maçã  
 - 1 colher bailarina de Sumak

**Modo de Preparo:**  
 Em uma coqueteleira, coloque a ABSOLUT ELYX, o suco de *cranberry*, a calda de maçã e o *Irish Cream*. Adicione cinco pedras de gelo e bata vigorosamente. Impregne a borda de uma taça martini, previamente resfriada, com o Sumak (especiaria turca) e sirva o coquetel sobre a mesma.



Rogério Correa  
Florianópolis - SC

## SENSATION



**INGREDIENTES**  
 - 50 ml de ABSOLUT VANILIA  
 - 5 uvas roxas  
 - 100 ml de suco de lichia  
 - 3 gotas de *bitter* de laranja

**Modo de preparo:**  
 Em uma coqueteleira, adicione as uvas, coloque 1 colher de bar de açúcar e macere até que se forme uma polpa. Adicione oito pedras de gelo, a *vodka*, o suco de lichia e bata vigorosamente por dez segundos. Faça uma dupla coagem e verta para uma taça martini previamente resfriada. Adicione o *bitter*, decore com uvas roxas e sirva. ■



André Paixão  
Rio de Janeiro - RJ

## SONHO DE BAUNILHA

**INGREDIENTES**  
 - 7 folhas de hortelã  
 - 30 ml de ABSOLUT MANGO  
 - 30 ml de água de coco  
 - 7 ml de calda de pêssego  
 - 30 ml de refrigerante de limão  
 - 1 gota de Angostura

**Modo de Preparo:**  
 Em um copo longo, coloque as folhas de hortelã e as pressione levemente com uma colher de bar para que o aroma se desprenda. Em seguida, adicione gelo, a ABSOLUT MANGO, a água de coco e a calda de pêssego. Misture com uma colher bailarina. Complete com o refrigerante de limão e finalize com a Angostura.



Israel Charay  
Fortaleza - CE

## TERRA DO SOL

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

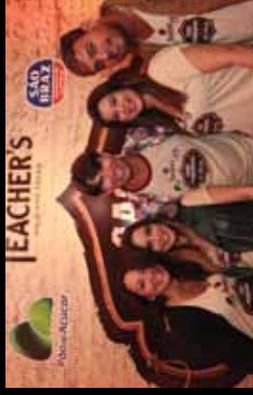
# cativante festa temática

Tradicional festa brasileira transformou Gravata (PE) em um sofisticado arraial de São João, de 22 a 29 de junho. Diariamente, a Casa de Pernambuco iluminou o centro da cidade, das 20 h às 2 h, atraindo cerca de 800 pessoas. *Teacher's* marcou presença no bar do salão principal, recepcionando convidados, celebridades e o público que prestigiam o acontecimento.

A festa de São João é um dos maiores eventos populares do Nordeste do país. Nessa ocasião, Gravata ganha notoriedade, pois tem localização estratégica e animada programação festiva. Situa-se apenas a 80 km do Recife. Além de atrair quem mora

na capital, é *point* turístico porque é conhecida como a "Suíça do Agreste", devido à temperatura relativamente baixa no inverno.

Nessa temporada, pelo terceiro ano consecutivo, a festa ocorreu no mesmo endereço. O antigo casarão foi decorado com o tema e na entrada, uma exposição de artesanatos e quadros alusivos à história do Estado chamavam a atenção. No espaço principal foram realizados *shows*, dança de quadrilha, apresentações de bandas e muito forró pé-de-serra. O *whisky Teacher's* foi um dos patrocinadores dessa cativante manifestação popular brasileira. ■



# em foco

# MIXING CLAN

Reunir amigos e profissionais da coqueteleria para festas, encontros, cursos e consultorias é o que faz a *Mixing Bar is Cool*

**NO RIO DE JANEIRO**, é um sucesso a *Mixing Clan*, que consiste em reunir, mensalmente, profissionais da coqueteleria, clientes e amigos para uma noite temática com boa música e bons *drinks*. É realizada pela *Mixing Bar Is Cool*, que também promove cursos, consultorias e outros eventos e é patrocinada pela PRB - Pernod Ricard Brasil.

A *Mixing Clan* surgiu no ano passado e o primeiro tema foi sobre a lei seca norte-americana – uma alusão aos clubes clandestinos. A segunda, com tema “Boteco do Zé”, teve no menu bebidas típicas brasileiras. Já o programa de julho deste ano versou sobre o cabaré parisiense *Moulin Rouge* (Moinho Vermelho) – construído em 1889 –, enfatizando a boemia da *belle époque*.

O bartender Alex Miranda, sócio-proprietário do estabelecimento, explica que

esse evento tem como objetivo reunir a “tribo” para trazer receitas clássicas, mesclando novidades com criações exclusivas. Sempre dois ou três colegas renomados participam. Em 01 de julho, entre os presentes, estiveram os profissionais Marco Néia (*La Maison Est Tombée*, Itaim Bibi, São Paulo) e Vitor Barros.

“A *Mixing Bar Is Cool* está alinhada com as tendências mundiais de coqueteleria e busca o equilíbrio, com perfeição, de todos os ingredientes e técnicas para se tornar referência no setor. É comandada por profissionais experientes, atuantes no mercado de luxo e premiados nacionalmente, tem uma proposta inovadora e o desafio de colocar a mixologia brasileira em um lugar de destaque no cenário internacional”, afirmou Alex, na Matéria de Capa da 19ª edição da revista “*Clube do Barman*”. ■

em foco

SERVIÇO:

*Mixing Bar Is Cool*  
Rua Gago Coutinho, 6 loja 8  
Laranjeiras, Rio de Janeiro  
Telefone (+55) 21 2225 7555



clube do barman



clube do barman



# PETISCOS ITALIANOS

O bom atendimento, os melhores ingredientes, o carinho no preparo de comidinhas, pratos e drinques são essenciais na receita do sucesso do Stuzzi Bar, no bairro Leblon, na cidade do Rio de Janeiro

**GARRAFAS PENDURADAS** no teto e iluminação especial dão clima pitoresco ao Stuzzi Bar, situado no Leblon carioca. No menu, há uma variedade de *stuzzichini* – petiscos italianos – para ser saboreada com vinhos e *drinks*, idealizados pelo chefe de bar Vitor de Barros, um dos proprietários. Sua sócia, Paula Prandini, está no comando da cozinha e, entre outras novidades, criou pratos diferenciados oferecidos no jantar.

A casa encontra-se repleta de gente descolada de terça a sábado, das 19h às 3h, e domingo, das 13h às 1h. Todos os dias têm DJs, o que deixa o ambiente muito descontraído. Confira a entrevista concedida por Vitor.

**CB:** Há quanto tempo existe o Stuzzi Bar? Por que escolheu fazer um bar italiano no Leblon?

**VITOR:** O Stuzzi (abreviatura de *stuzzichini*) existe há dois anos e meio. Naquela época as “comidinhas” estavam em evidência e só tinham as tapas, originárias na Espanha, não havia nada italiano. Vimos que existia demanda para isso e investimos. Abrimos no Leblon porque o lugar sempre está em evidência e isso ajuda bastante para o sucesso.

**CB:** Os *stuzzichini* da casa são famosos. Como são servidos?

**VITOR:** Os *stuzzichini* são ideais para serem consumidos com drinques ou vinho, como aperitivo. E por serem pequenos, os clientes continuam bebendo sem ficar com aquela sensação desagradável depois de uma refeição.

**CB:** O que explica o sucesso da casa?

**VITOR:** A preocupação com o serviço, os melhores ingredientes, o padrão e o

carinho no preparo são, com certeza, a receita do sucesso da casa.

**CB:** Tem algum prato preferido?

**VITOR:** Sem dúvida, o Risotto de Cogumelos com *Carré* de Cordeiro é um dos preferidos. Além disso, tem muitos que gostam das massas e de outras opções de risotos.

**CB:** O menu dispõe de quantos vinhos e drinques?

**VITOR:** Nós temos uma carta de vinhos com mais de 50 rótulos, entre tintos, brancos, rosés e espumantes e vasta opção de bebidas. Além disso, temos um belo menu de drinques com mais de 30 opções, dentre eles os clássicos, como o *Cosmopolitan* preparado com ABSOLUT CITRON, e os drinques da casa, criados por mim.



**CB:** Quais as bebidas da Pernod Ricard estão disponíveis? Qual a preferida?

**VITOR:** Todas as bebidas *premium* estão em nosso cardápio, ABSOLUT natural e sabores, Jim Beam, Chivas 12 e 18 anos, Wyborowa Exquisite, Havana Club e a mais luxuosa *vodka* ABSOLUT ELYX. Sem dúvida, ABSOLUT é a preferida do nosso público.

**CB:** Qual o perfil do público que frequenta o Stuzzi Bar?

**VITOR:** Nosso público faz parte das classes média e alta. São formadores de opinião, pessoas bem relacionadas e alguns artistas. A maioria tem mais de 30 anos, aprecia a boa gastronomia, um bom drinque ou vinho e um ambiente descontraído.

**CB:** Gostaria de complementar?

**VITOR:** É um prazer ser parceiro da Pernod Ricard. A variedade no portfólio nos permite criar sempre coquetéis novos e interessantes. O suporte realizado é fundamental para o relacionamento cliente/Pernod, além de nos atualizar com tendências e novidades. Vejo que podemos aproveitar o momento de evidência da coquetelaria para realizar campeonatos e reuniões de confraternização entre os profissionais. ■





no balde

## EXCLUSIVO!

O balde de gelo de metal pintado à mão é datado de 1950. Leva a assinatura do milanês Piero Fornasetti (1913/88), artista que criou mais de cem esculturas e imagens decorativas. A peça artística para bar está disponível na Thomaz Saavedra Escritório de Arte, em São Paulo. Valor: R\$ 3.500. ([www.thomazsaavedra.com.br](http://www.thomazsaavedra.com.br))



24



### ELEGANTE

Com a elegância da transparência do cristal escandinavo, a jarra Bárbara Carafe é objeto decorativo que acrescenta bom gosto ao bar. A peça leva a assinatura da designer Nina Jobs e, embora tenha sido idealizada para bebidas, também pode ser usada como vaso. Mede 20 x 19 cm.

### DECORATIVO

A Tramontina Design Collection desenvolveu uma série de bandejas que agregam valor decorativo à peça. São laqueadas ou tingidas, retangulares ou quadradas e em diferentes tamanhos. Estão disponíveis nas cores amarelo, vermelho, branco, preto, turquesa e azul.



clube do barman

no balde



## DIFERENCIADO

De geometria irregular, o porta-garrafa Otto é de madeira de vidoeiro. Foi produzido em Delica, Espanha, e idealizado pelo *Studio Ramirez i Carrillo*. Mede 65 x 18 x 17 cm. Preço sugerido: R\$ 1.730,00. Disponível na Benedixt, loja do segmento de *design*, em São Paulo. ([www.benedixt.com.br](http://www.benedixt.com.br))



25

### DECORATIVO

Da italiana Alessi, o saca-rolhas Sócrates combina bom-gosto, modernidade e funcionalidade. Idealizado pelo designer Jasper Morrison, é de *inox* polido. Disponível na Benedixt, em São Paulo. ([www.benedixt.com.br](http://www.benedixt.com.br))

### PRATICIDADE

O saca-rolhas para mesa Dybasty Bar, modelo Zamac, proporciona conforto e facilidade ao servir bebidas. Possuindo base de fixação, permite operações sem esforço e sem risco de acidentes. Fabricado de aço *inox*, o produto com 32 cm é resistente e durável.



clube do barman



no balde

## CLASSICO!

A Orford apresenta a linha *Pike 650 Classic Karim Rashid*, com taças de cristal para vinho, coquetéis e água. A tradicional empresa catarinense completa, este ano, 60 anos de história. É uma das maiores fabricantes de utensílios de mesa das Américas.

(www.oxfordporcelanas.com.br)



## MODERNO

Design moderno valoriza os copos *on the rocks* da linha Bial, da Oxford. Confeccionados de cristal, são da linha 340 Bial. A empresa dispõe de ampla variedade de modelos de copos e taças.

26



## RETRÔ

A Laristrazo porta-utensílio Leite Moça que dá um toque retrô ao bar, compondo a decoração. A peça de porcelana com a estampa famosa e tradicional mede 12 x 15 cm. (www.laris.com.br) ■

clube do barman

mundo afora

# JAMBIBU

Saborosa erva originária do Norte do país enriquece a composição de drinks



James Guimarães: Mixologista da Penedo Ricard Brasil

A singularidade do Jambu está em seu efeito anestésico

27

## NESTA EDIÇÃO, VAMOS DESTACAR

uma erva que vem despertando muita curiosidade entre chefes de cozinha, *bartenders* e mixologistas pelo mundo afora, o jambu.

Originário da região Norte, esse vegetal foi levado pelos portugueses para suas colônias de Macau e hoje é figurinha presente no sudoeste asiático. Seu sabor e singularidade estão no efeito anestésico que causa nos lábios, além de função diurética e digestiva. Por essa razão, tem sido muito usado na coquetelaria, na culinária e até em cosméticos – isso mesmo, muitos acreditam que seja um grande aliado contra as terríveis rugas.

Uma das maneiras mais comuns de uso é para disfarçar o gosto amargo de alguns alimentos ou até para fazer uma deliciosa cachaça.

Como qualquer outra erva, deve ser consumida fresca e em boas condições. ■



clube do barman

# TEACHER'S CLAN



Para criar momentos inesquecíveis, compartilhados entre amigos próximos, a sugestão é brindar com *Teacher's Clan*.

Duplamente envelhecido, o *scotch* importado contém o característico malte da tradicional destilaria de Ardmore, terras altas escocesas. É armazenado em selecionados barris de carvalho e envelhecido em tonéis menores, processo que enriquece seu sabor, dando-lhe um toque exclusivo, levemente defumado.

Este *whisky* foi desenvolvido para ser saboreado puro ou com apenas uma pedra de gelo. Celebre essa ocasião com elegância, portanto, beba com moderação.

# CHIVAS 18



Chega ao mercado brasileiro uma edição limitada de *Chivas 18 by Pininfarina*, em três versões. Trata-se de uma parceria entre o *scotch* do segmento *ultra-premium* e o escritório de *design*, mundialmente conhecido pela criação de alguns modelos Ferrari.

“Chivas aprecia arte e *design* e tem um longo histórico de colaborações com visionários dessa área. Unir forças com a *Pininfarina* foi instintivo”, comenta Karen Ehrlich, gerente do grupo de bebidas super *Premium* da Pernod Ricard Brasil. A marca já fez grandes parcerias como com *Christian Lacroix*, *Alexander McQueen* e, recentemente, com a casa noturna *Le Baron*.

*Pininfarina* se inspirou na união do líquido com o ar para compor a série *The Drop*, cujo formato reflete o DNA das duas marcas. Para a empresa italiana, a gota é um processo natural de perfeição e aerodinâmica e, para o *scotch*, exprime os 85 sabores diferentes de seu *whisky*, além da experiência sensorial única, que mistura mais de vinte raros maltes escoceses.

A primeira proposta dessa série desenvolveu uma cápsula com silhueta de gota. Com linhas fortes e superfície azul metálica é revestida de madeira, representando os barris de carvalho utilizados na maturação do *whisky*.

Projetada para acomodar a garrafa, tem o valor sugerido de R\$ 399,00.

A segunda apresenta o mesmo desenho, um pouco mais suntuoso, remetendo a uma sensação de movimento e velocidade - marca registrada de *Pininfarina*. Além da garrafa, encaixa dois copos para a degustação. Cada um com numeração própria, para destacar seu *status* de edição limitada. Tem o preço sugerido de R\$ 599,00.

A terceira opção é a obra intitulada *Chivas 18 Mascherone by Pininfarina*. Em todo o mundo, estão disponíveis somente cinco, além de peças feitas sob encomenda, com preço sob consulta. Trata-se de uma escultura manual, elaborada pelo *designer* Paolo Pininfarina com inspiração nos *Mascherones* - estruturas de madeira usadas para refinar as formas de automóveis novos. Possui uma armação interna de carvalho revestida de alumínio, refletindo a precisão e elegância das inovações automotivas.

Os dois primeiros modelos incluem uma edição limitada da garrafa de Chivas 18, desenhada especialmente para selar a parceria. Esses podem ser encontrados nas principais *delicatessens* do Brasil e em lojas do Pão de Açúcar. Mais informações, no SAC: 0800-0142011. ■

A MELHOR LINHA DE WHISKIES ENVELHECIDOS DO BRASIL  
PLANO

Ballantine's®



LEAVE AN IMPRESSION

BEBA COM MODERAÇÃO.

f/BALLANTINESBR

# FORA DO BALCÃO

VARIEDADES GASTRONOMIA CINEMA



## CULTURA

Blubell prepara terceiro disco autoral

## CINEDRINK

Telona mostra últimos anos de Lady Di

## COISA NOSSA

Um brinde típico brasileiro

# BLUBELL

**Cantando e compondo pop** com influência de jazz, ela encanta e se consolida no cenário musical. Assim conquista a crítica especializada e o público



32

**CONSAGRADA COMO** uma das artistas mais talentosas da atual música brasileira, Blubell prepara seu terceiro disco autoral que será lançado neste segundo semestre pela *YBMusic*. Sobre o perfil desse trabalho, a cantora e compositora afirma: “Por ser a única autora das onze faixas, o resultado acaba sendo um retrato fiel da minha vida nos últimos dois anos. A sonoridade *jazzística* continua, mas agora com um pouco mais de humor”.

Ao seu lado, estão seus parceiros: Igor Pimenta (contrabaixo), Carlinhos Mazzoni (bateria), Hugo Hori (sax barítono) e Daniel Grajew (piano).

Blubell vem de Isabel. Inicialmente era Bluebell, nome de uma flor, apelido que ganhou de um amigo português, quando lançou independente seu primeiro álbum, “*Slow Motion Ballet*” (2006), com composições próprias, exceto pela versão de “*Junk*”, de Paul McCartney. A patente do

nome ficou com a gravadora e, por sugestão do poeta e músico Arnaldo Antunes, ela excluiu o “e” do meio. Gostou da solução: “menos *blues*, mais português”.

Do interior de São Paulo, ainda criança de colo foi para a capital. Cresceu ouvindo as preferências musicais dos pais: *rock* dos anos de 1950 – Elvis, Sam Cooke e Brenda Lee –, interpretações da década seguinte – Aretha Franklin, Etta James e Otis Redding – e música brasileira – Tom Jobim, Chico Buarque, Gil, outros desta época e de outrora – Cartola, Nelson Cavaquinho e Ary Barroso.

Cursou canto popular na Universidade Livre de Música. Esteve em bandas independentes, abriu shows para o Ira!, participou na *big band* paulistana *Funk Como Le Gusta* e empresta sua voz para *jingles* de comerciais de TV.

## SUCESSO

Desde a distribuição de seu primeiro disco que ela vem recebendo ótimas críticas da imprensa especializada. Seu segundo CD intitula-se “Eu Sou do Tempo Em Que a Gente se Telefonava” e foi lançado em 2011, em São Paulo. Teve a produção assinada por ela e por Maurício Tagliari, com as participações de Baby do Brasil e de Tulipa Ruiz. Após esse trabalho, ela foi convidada pela embaixada japonesa para uma turnê naquele país. Ao retornar, participou do projeto Sinfonia Paulistana, em homenagem ao Billy Blanco.

No ano seguinte, foi a única artista mulher a se apresentar na primeira edição do *Lolapalooza*, realizado no *Jockey Club*, em São Paulo. Também dividiu o palco do 23º Prêmio da Música Brasileira, num dueto com Zeca Baleiro, convidada pelo diretor artístico Zé Maurício Machline.

Em outubro, ela esteve na série Cantoras do Brasil, programa exibido pelo Canal Brasil. Interpretou Sylvinha Telles, símbolo feminino da Bossa Nova. Num clima de festa ao luar, escolheu as músicas “Oba-la-lá” e “Você e Eu”.

No final do ano, ela participou do CD “*Blubell & Blacktie*”. Entre outros nomes, ela interpretou Beatles, Cole Porter, Edith Piaf e Nelson Cavaquinho, tendo recebido aplausos da crítica e do público.

No início de 2013, Blubell protagonizou mais um projeto inesquecível. Inspirada na cidade em que cresceu, combinou música e dança e criou o “*I Charleston SP*”. Ao som da canção “Música”, de sua autoria, diversas pessoas dançam *charleston* no Minhocão, na Avenida Paulista, na Estação da Luz, no metrô e em outros 20 lugares emblemáticos da capital. O clipe, lançado em 25 de janeiro, já conta com mais de 30 mil visualizações. Trata-se da versão paulistana do “*I Charleston the World*”, que promove a dança inventada na década de 1920 e faz homenagem às cidades como Paris (França), Berlim e Munique (Alemanha), Tel Aviv (Israel) e Nova York (EUA).

Os vídeos são gravados por vários grupos ao redor do mundo.



33

Duas vezes mais envelhecido.  
Duas vezes mais sabor.



**BEBA COM MODERAÇÃO.**

# INTRIGAS

## ELISABETH

### INGREDIENTES

- 50 ml de Gim Beefeater
- 50 ml de aperitivo Italiano

### Modo de Preparo:

Em uma coqueteleira coloque o gim Beefeater e o aperitivo italiano e bata vigorosamente. Em seguida basta servir em uma taça martini.



36

O filme "DIANA" está programado para ser lançado no próximo bimestre. Narra os dois últimos anos de *Lady Di* e deverá ser um sucesso de bilheteria, considerando que ela foi uma das maiores personalidades do século XX. Sua história encanta e intriga, pois na vida real foi um conto de fadas terminado em drama.

O roteiro é de Stephen Jeffreys (O Libertino/2004) e descreve desde o seu divórcio com o príncipe Charles, em 1995, ao terrível acidente de carro, fugindo de *paparazzi* em Paris, que culminou em sua morte, em 1997. Baseia-se na biografia "As Crônicas de Diana", da autora Tina Brown, jornalista inglesa que fazia reportagens sobre a monarquia britânica, desde a década de 1980.

Na telona, o principal foco será o relacionamento dela com o cirurgião

paquistanês Hasnat Khan, descrito no livro como o grande amor de sua vida. Os dois se conheceram em 1995, quando ela visitou um amigo que havia sido operado no Hospital *Royal Brompton*, em Londres, onde ele trabalhava, e estiveram juntos por dois anos. A relação terminou poucos meses antes do desastre que a vitimou. Na ocasião, ela estava se relacionando com o milionário Dodi Al-Fayed, que também morreu.

A direção é do alemão Oliver Hirschbiegel, que recriou os últimos dias do ditador nazista Adolf Hitler em "A Queda" (2004). No elenco, Naomi Watts (Diana), Naveen Andrews, Cas Anvar, Mary Stockley, Daniel Pirrie, Charles Edwards e Raffaello Degruittola.

Uma história instigante como essa merece um *drink* Real. Prove! ■

Fotos:Patriciallede/Divulgação

# ROMANCE

## FRUTOS DO MAR

O renomado *chef* Gabriel Trillo, do Verano Studio Gourmet, de Belo Horizonte (MG), nos ensina sua receita predileta de frutos do mar.

Basta temperar com sal e pimenta a gosto: seis vieiras, quatro camarões, quantidade igual de anéis de lula e 100 g de atum em cubos. Numa panela quente, grelhar os frutos do mar em azeite extra virgem espanhol. Depois, flambar com *whisky* Ballantine's e reservar.

Na mesma frigideira, refogar alho e cebola a gosto e torrar 50 g de mini arroz brasileiro. Agregar 200 ml do espumante Mumm Cuvée Rosé e deixar evaporar pela meta-

de. Acrescentar água e cozinhar em fogo baixo. Em seguida, colocar 50 ml de leite de coco e salpicar coentro picado e salsa a gosto. Se preferir, ponha manteiga e raspas de limão siciliano no arroz.

No comando da moderna cozinha deste restaurante mineiro, o conceituado profissional seleciona minuciosamente cada ingrediente, visando garantir a excelência do cardápio, composto por pratos e petiscos inusitados. A casa está estruturada em três aconchegantes ambientes e dispõe de opções de comidas e bebidas que atendem os mais variados paladares. ■

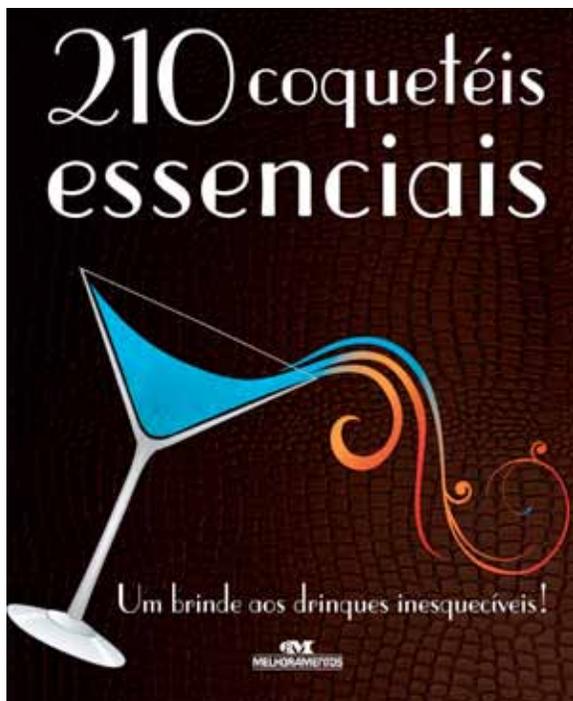


clube do barman

Fotos:Divulgação

37

# DRINKS CURIOSOS



38

**UM LIVRO INDISPENSÁVEL** aos *bartenders* é “210 Coquetéis Essenciais – Um Brinde aos Drinks Inesquecíveis” (Editora Melhoramentos). Assinada por vários autores, a obra com 192 páginas tem capa dura, acabamento refinado e é dividido por temas.

Traz receitas tradicionais e contemporâneas, ilustradas com fotos. Os capítulos são divididos por tipos de coquetéis, tais como: clássicos, retrô, na moda, extravagantes e decadentes. Há ainda opções para festas, para depois do jantar e jogos envolvendo os drinks.

Também tem sugestões para minimizar ressacas, com receitas de alguns tipos de alimentos, além da recomendação convencional: beba muita água antes, durante e depois dos coquetéis.

Entre um capítulo e outro, os autores contam um pouco da história, como as origens da palavra *cocktail*, o início e o término da Lei Seca nos EUA e o seu reflexo no segmento de bebidas, os bares mais famosos do mundo e suas misturas, os drinks do cinema, as preferências dos ricos e dos famosos.

As taças são itens indispensáveis para um bom drink desde os primórdios. Ao brindar com vinho, os povos antigos faziam uma oferenda simbólica a seus deuses e os relatos ancestrais remontam aos gregos e fenícios. O livro apresenta todos os tipos de copos, além de utensílios essenciais para o preparo das bebidas e de técnicas básicas.

clube do barman

# ODORES E PALADARES

MAISTRÊS LIVROS IMPERDÍVEIS



## DESTILADOS

“O Essencial em Cervejas e Destilados”, vencedor do *Gourmand World Cookbook Awards* 2007, na categoria Melhor Livro sobre Bebidas. Os autores apresentam informações desse segmento e conta com capítulo inédito dedicado aos destilados. A Editora Senac São Paulo.



## SEM FOGÃO

A Editora Alaúde traz para o país “Essencial – A Arte da Gastronomia Sem Fogão”, dos *chefs* canadenses David Côté e Mathieu Gallant. Ensina maneiras de cozinhar usando técnicas da alimentação viva, como desidratação, fermentação e marinadas.



## INTERNACIONAL

Em “A Arte de Comer Bem” (Publifolhas), a *chef* inglesa Sophie Mitchell traz mais de 100 pratos inspirados na cozinha de diferentes culturas que conheceu em suas viagens. Apresenta um repertório de sabores, aromas e texturas. ■



39

## GABRIELA

- 40 ml de cachaça São Francisco
- 35 ml de vinho tinto
- 20 ml de aperitivo amargo
- casca de laranja
- casca de limão
- 20 ml de xarope de açúcar mascavo

### Modo de Preparo

Em uma coqueteleira, coloque a cachaça São Francisco e adicione o aperitivo amargo. Coloque o xarope de açúcar mascavo, gelo e bata vigorosamente. Sirva em uma taça de sua preferência e decore com as cascas de laranja, limão e canela

### Ocasões

Por ser uma bebida aperitiva, é ideal para antes ou depois do jantar a dois ou com amigos.

### Comidas

Harmoniza com todos os tipos de carnes. ■

clube do barman



# PASSPORT SCOTCH



BEBA COM MODERAÇÃO



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](https://facebook.com/clubedobarman)