



SUZANA BLASS

GASTRONOMIA & ETC

Email: sblass@odia.com.br

CHOPE DO ARMAZÉM SÃO JORGE ESTÁ IRRESISTÍVEL

Em agosto do ano, o sommelier de cervejas Gustavo Renha me revelou que um bar de Niterói iria instalar dez torneiras de chope artesanal. Meses depois descobri que era iniciativa do Armazém São Jorge, ali na Rua Leandro Mota, Jardim Icaraí.

O Armazém é velho conhecido meu e de quem curte provar cervejas artesanais. Eles abriram em janeiro de 2013 com cerca de 200 rótulos, para a felicidade de um bom cervejeiro. Hoje, reduziram a quantidade, mas investiram nos chopos, que vão se revezando a cada vez

que o barril acaba.

A alemã Paulaner está sempre presente mas, de repente, você pode se deparar, com a Oceânica Easy Dive - witbier com cascas de laranja e tangerina, coentro e gengibre -, ou com a IPA Velhas Virgens de Ribeirão Preto e com toques de caramelo. Também gostei de conhecer a niteroiense Dead Dog, uma bela American IPA. É ótimo experimentar todas e depois escolher uma para seguir bebendo.

João Bernardo, que está lá tocando o bar todas as noites defende suas chopeiras: "o desperdício com elas é quase zero". O 'néctar' é tirado em copos Pint (fala-se páint)



João Bernardo está sempre à procura dos melhores chopos artesanais



Renha fará degustação no dia 24

com 570ml e Half, de 340ml.

Na quarta, dia 24, Renha estará no Armazém falando sobre a escola americana de cervejas com degustação de quatro rótulos inéditos por aqui, trazidos de viagem recente aos EUA. A harmonização será com mini-hambúrgueres.

Aliás, a casa tem um belo cardápio deles, feito pelo especialista Ogro (da Ogrostonomia) Marcelo Neves.

Inscrições: gustavorenha@gmail.com. Preço: R\$170.

BELISQUETES

COMIDINHAS DE BIKE

■ Até o dia 28 de fevereiro está rolando o Festival Gastronômico Bike no Bay, no Shopping Bay Market, Centro. É um evento com várias bicicletas bacanas vendendo doces e comidinhas a partir de R\$3,50, no segundo piso e com entrada gratuita.

PARA OS OLHOS

■ No italiano Tra i Gusti pode-se ver como as pizzas são feitas! Uma boa pedida é a Pomodoro Arrosto por R\$ 43,50 a média e R\$ 57,50, a grande. No cardápio tem também Crostata, Crostini, Bruschetta, Caponata e Calsones. Av. Irene Lopes Sodré, no. 1910, Engenho do Mato.

