

Giro GOURMET



Daniel Becher



Everton Weber

Apesar de não se autoavaliarem críticos gastronômicos, Daniel Becher e Everton Weber entendem bem do prazer da mesa. Suas dicas e sugestões fizeram sucesso no blog *Comedoria* (comedoria.com), alimentado constantemente com sugestões do que há de mais gostoso em Santa Catarina. Confira as dicas do duplo em suas andanças pelos restaurantes do Estado: Daniel fala sobre o *d'Acampora* e o *Kraftwerk* e Everton, do *Tropilha* e do *pub*.



The Basement English Pub

Blumenau é a terra da cerveja, do Oktoberfest e da gastronomia alemã. É, inevitavelmente, um lugar onde comeremos o pecado da gula. Mas podemos ir até lá e comer mais um: visitar um pub inglês em uma das cidades mais alemãs do país. O local agrega itens da gastronomia alemã a um cenário totalmente inglês. É um lugar rústico, com paredes de pedras, baixa iluminação, quadros e bandeiras britânicas, sem ambiente agradável com rock inglês e atendimento excelente. O pub é referência na região, com um cardápio amplo e muito sugestivo. Para cada item do menu temos um determinado tipo de cerveja indicada para harmonizar com o prato escolhido. Um lugar pensado nos detalhes para agradar diversos paladares e os amantes de boas experiências.

Rua Paul Hering, 35, Centro, Blumenau
(47) 3340-0534

Kraftwerk Restaurant

É um dos poucos representantes catarinenses estrelados por guias de alto conceito. O lindíssimo restaurante ocupa o espaço de uma hídrelétrica desativada na cidade de Joaçaba e traz as influências que seu chef anfitrião faz questão de promover. Uma das maiores surpresas que já tive nas minhas andanças gastronômicas, onde no meio do nada comi um dos melhores *spatze*, além de carnes exóticas como a de javali e embutidos de cervo. Fechar a conta sem experimentar o mix de sobremesas com *strudel*, pera recheada, *parfait* e *cisternne* foi um erro que graciosamente não cometi.
Rod. SC-303, Km 1, Joaçaba
(48) 3521-2626



Bistrô d'Acampora

Conheci o bistrô recentemente e infelizmente não pude conhecê-lo na época do Zeca. Mas o Betinho, chef que comanda a casa com maestria e cujo legado do criador do restaurante mantém com a mesma perfeição, prepara com certeza as melhores iguarias que o Florianopolitano pode experimentar. Cardápio extenso como todo bom bistrô deve ser, traz camarões, peixes, carne bovina e agnelli e pulo com guarnições que harmonizam e agragam o paladar. Não se esqueça de ir cedo nas noites de sexta-feira, que este ano é à base de costela suína na crosta de crava-mate. Homagem aos gaúchos e mineiros, é um prato com sabor, história e inovação.

SC-401, Km 10, 10.300, Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis
(48) 3235-1073

Tropilha Grill

Hoje, na Grande Florianópolis, para cada dez casas de *sushi* deve haver apenas uma churrasceria. Nós, amantes do bom churrasco, que já ficamos órfãos de grandes estabelecimentos do ramo, recorremos às poucas opções existentes. Dentre elas o Tropilha Grill, sem dúvida, é a que mais se destaca. O ambiente é acolhedor com um mix "rústico-requintado". No amplo salão há quadros que representam a cultura gaúcha. O atendimento é impecável. Os garçons devem ter recebido algum treinamento neta para nos atender - e surgir - com tamanha agilidade. Diversos tipos de cortes chegam à mesa, alguns por carrinhos. Minha preferência é a cortes chegam à mesa, alguns por carrinhos. Minha preferência é a raiña de todas as churrascerias: a costela. No *buffet* encontramos diversas opções que agradam a todos os paladares, inclusive uma mesa de sobremesa repleta de delícias campeias. Um lugar incrível que transborda sabores e tradição!
Rua Cassol, 850, Kobrasol, São José
(48) 3035-5444

VENDAS NO VAREJO E NO ATACADO PARA HOTÉIS,
CLUBES, RESTAURANTES E CONDOMÍNIOS.



MULTICADERAS

Mais de 300 modelos.
48.3223.7668

Show Room / Fpols Rua São Jorge, 09 Centro BNDES
www.multicaderas.com.br