

gourmet



Bela Gil

A COZINHEIRA E APRESENTADORA DE TELEVISÃO RESPONDE PERGUNTAS DE NOSSOS CONVIDADOS, DÁ RECEITAS E FALA SOBRE VIDA SAUDÁVEL.

CENTRAL



CAMILA DA ROSA SEVERO
camila.severo@gruposinos.com.br

@camilarsevero

EDITORIAL

UM, DOIS, TRÊS...

Nesta edição temos Bela Gil, temos Gastronômade, temos Chefs Gourmet... Que caderno, minha gente! Sério, tenho tanta coisa boa para falar destas três "coisinhas" aí, mas serei breve: a Bela dispensa qualquer apresentação, né?! Mas tenho que exaltar aqui o quanto virei fã da sua presença de espírito, da sua simplicidade, daquele sorriso largo e de tudo que ela tem para nos ensinar. Que figura ímpar! O Gastronômade está lá na página 7 e, apesar do preço bem salgadinho, é uma experiência bem legal que eu já tive a chance de ter e recomendo muito. Na nossa contracapa, um pouco do Chefs Gourmet, evento promovido pelo Grupo Sinos que é, literalmente, uma delícia! E olha que não estou dizendo isso porque sou da casa, é porque é muito bom. Mesmo! Se perdeu os dois primeiros, te liga que em breve já estaremos anunciando o próximo.

DE DAR ÁGUA NA BOCA!

Fofinho e com muito, mas muito recheio! Assim são os bolos no pote do Delícias da Nina, que chegaram enchendo a redação de alegria. Difícil foi saber o sabor preferido da maioria, pois são quatro as opções: bolos de cenoura ou chocolate com cobertura de brigadeiro, beijinho, chocolate branco e ainda o de chocolate com um blend de ao leite e meio amargo. Nossa dica? Se você gosta de doce bem doce, o de brigadeiro é o melhor. Quem quiser experimentar, os pedidos podem ser feitos por Whats App: (51) 99104-9998 direto com a Angela Konrath, que é quem faz estas tentações!

FOTOS: CAMILA SEVERO-GES/ESPECIAL



APRENDENDO A FAZER PIZZA

Abriu, no último mês, em Campo Bom, o Espaço Gastronômico Chef Daniel Chaves da Silva, que é a primeira franquia brasileira da conceituada italiana Accademia Pizzeria. Com modernas instalações, o curso inaugural reuniu nomes consagrados da pizzeria nacional, como Isaias Soares, de Curitiba; Guilherme Branzani Paulini, de São Paulo, e Gregory Cotrin, de Brasília; além de Ermanno Furlanis, da Itália. O objetivo do curso é formar profissionais preparados para ter noção da culinária, higiene e, acima de tudo, combinar bons ingredientes para montar uma pizza de qualidade. Além disso, é abordado a elaboração de um plano de negócio. Saiba mais em www.danielchavesrs.com

FOTO: DIVULGAÇÃO



EXPEDIENTE

Editora de Núcleo: Taila Rheinheimer Schmidt
Editora: Camila Severo
Diagramação e arte: Ramona Reis Sander

ACESSE

@gourmetoficial | siteguiagourmet

VEJA RECEITAS E DICAS EM
jornalvs.com.br/gourmet
jornalnh.com.br/gourmet
diariodecanoas.com.br/gourmet



EDIÇÃO 66



Reaproveitar é
coisa bem boa.
Semeie esta
ideia.

Farofa de Sementes



Foto: Tiago da Rosa / GES

A chef Andréia Ody e a nutricionista Mônica Schneider em parceria com Fritz & Frida, apresentam mais uma saborosa e saudável receita, aproveitando integralmente as sementes de diversas frutas.

Ingredientes

- 1/2 xícara de sementes de abóbora
- 1/2 xícara de sementes de melão
- 1/2 xícara de sementes de melancia
- 1 pacote de biscoito água e sal Fritz & Frida
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picado
- 2 ovos inteiros
- 1 xícara de salsa e cebolinha picadas
- 2 colheres (sopa) de manteiga c/ sal
- Sal temperado Fritz & Frida a gosto
- Orégano Fritz & Frida a gosto

Modo de preparo

Lave as sementes e deixe-as secar sobre um papel toalha. Em uma frigideira, coloque as sementes para dar uma leve torrada, mexendo sempre. Adicione uma pitada de sal temperado e reserve. Quando estiverem em temperatura ambiente, triture levemente (botão PULSAR) no liquidificador e reserve. No processador, triture os biscoitos e reserve. Em uma frigideira, coloque a manteiga, refogue a cebola, o alho e os ovos. Acrescente a farinha dos biscoitos, as sementes e siga mexendo sem parar, adicionando o sal temperado. Desligue o fogo e acrescente a salsa e a cebolinha. Sirva acompanhando de um prato de carnes.

Dica da Nutri

Sementes secas e devidamente trituradas e armazenadas em refrigeração, quando consumidas junto com outros pratos, contribuem na prevenção de doenças cardiovasculares, diabetes e obesidade.



imagem



Alimente sua vida
com qualidade.

facebook.com/fritzeffridaoficial

fritzeffrida.com.br



JOSÉ ANTONIO
PINHEIRO MACHADO

ANONYMUS GOURMET

ENTRE OS VERSOS, ALMÔNDEGAS IMENSAS

Tive a certeza de que os homens passam, mas os bares permanecem para sempre, algum tempo atrás, ao encontrar o Milton Terepinski na beira do mar, em Arroio Teixeira. Certa época, ele foi um dos responsáveis pela excelência do Bar do Artur, um lugar que, – gosto de lembrar e relembrar – por tantos anos sobreviveu aos fundadores, aos donos ocasionais, aos bons e maus garçons e à inconstância dos frequentadores. Nas mesas de impecáveis toalhas quadriculadas, ancoraram aflições, esperanças, triunfos e desventuras de muitos de nós. Até pouco tempo atrás ainda restavam, na sombra do viaduto da Alberto Bins, vagos vestígios do prédio onde tantas vezes mudamos o mundo, entrincheirados em bolachas de chope. Mas, ainda que seja como vaga recordação, o velho bar não morre: esses dias informei com ar solene ao Alarico que, bem ali, por trás daquelas paredes rotas era servido o melhor chope da cidade... Em copos de cristal! E viajei em silêncio na memória dos projetos extraordinários, paixões definitivas e aflições intransponíveis de outras décadas. Estão lá, cuidadosamente salvas pela imaginação, arrumadas como sempre estiveram, as mesmas cadeiras, as velhas mesas, as paredes de lambris de jacarandá, o chope na pressão, as comidinhas... Por certo que, do lado de fora das velhas e elegantes portas de madeira escura, com vidros de cristal e cortininhas, tudo mudou, e quase tudo foi esquecido. Quantas vezes estacionei ali na frente o Fiat 147... O Grémio foi campeão da América, do mundo e da Série B, cairam o Muro de Berlim e muitas de nossas ilusões, o Fidel morreu, não esqueci a cor dos teus olhos, mas o verso antecipatório que eu declamava ganhou inevitável atualidade: “Sou restos de um menino que passou, rastos errados de um caminho que não vai e nem volta, e que circunda a escuridão como os braços de um moinho...” Entre os versos aterrissavam o sanduíche aberto, as almôndegas imensas do tamanho avantajado de um bife (Gebacktes Rinderschnitzel) o Hackepeter (bife de carne crua moída que trazia à mesa ecos do velho Rembrandt), e o Sulze, (delicada gelatina de Joelho de porco). Ainda ouço ecos de vozes remotas, lembro os olhos azuis cheios de lágrimas, as antigas certezas e, sobretudo, as nossas encantadoras causas perdidas.



RECEITA

LOMBINHO COROADO



FOTOS: DIVULGAÇÃO

INGREDIENTES

- 1 lombinho de porco
- ½ copo de molho shoyu
- 2 copos de suco de laranja
- 2 copos de vinho tinto
- 2 copos de caldo de legumes
- 200g de bacon
- 200g de queijo fatiado
- 3 colheres de massa de tomate
- 3 colheres de farinha de trigo
- 1 cebola picada

MODO DE PREPARO

- Limpe a peça de lombinho de porco, retirando o excesso de gordura e tempere com sal, pimenta e molho shoyu.
- Alguns minutos depois de temperar, passe o lombinho na farinha de trigo, cobrindo completamente. Reserve.
- Leve ao fogo uma panela ampla com três colheres de azeite. Cuidado para não queimar o azeite: a ideia é apenas

aquecer.

- Quando o azeite estiver quente, leve o lombinho à panela. Frite bem, dourando-o uniformemente.
- Depois de dourada a carne, acrescente a cebola picada para fritar levemente, cuidando para não queimar.
- Adicione a seguir a massa de tomate, o suco de laranja, o caldo de legumes e o vinho. Tampe a panela e deixe cozinhar cerca de 1 hora, em fogo baixo.
- Vire o lombinho para que fique dourado de todos os lados.
- A carne vai ficar macia e o molho espesso, escuro e atraente.
- Quando o lombinho estiver pronto, retire-o da panela, reservando o molho.
- Corte o lombinho em fendas transversais, sem separar as fatias. Em cada fenda, coloque uma fatia de queijo e uma de bacon.
- Arrume tudo numa assadeira, derrame molho por cima e leve ao forno até derreter um pouco o queijo e o bacon. Está pronto!

DICA DO ANONYMUS - O inverno fez uma desfeita aos nossos agasalhos, aos pratos copiosos, aos vinhos tintos encorpados. Rumo à primavera, tivemos poucos dias e noites em que o minuano rugia nas frinchas. O Lombinho Coroado é o ideal para noites de inverno, mas também brilha nos almoços e jantares descansados da primavera, onde se pode abrir uma boa garrafa de tinto nas noites de frio tardio ou talvez um vinho branco refrescado para um almoço ensolarado de domingo. O efeito visual deste prato é incontornável.

É uma delícia anunciar no
Gourmet. Quer experimentar?

O Gourmet, caderno quinzenal que circula em mais de 50 cidades da região no Jornal NH, Jornal VS, Diário de Canoas e Jornal de Gramado, é mais que uma oportunidade de negócios, mas uma forma gostosa e muito eficaz de aproximar clientes e estabelecimentos.

Experimente anunciar.
Você vai querer repetir!

Ligue 51 3553.2000, ou envie um e-mail para
anuncie@abcclassificados.com.br

 gourmet



Simplemente Bela

por CAMILA DA ROSA SEVERO
camila.severo@gruposinos.com.br

Chef de cozinha natural, apresentadora, autora de três livros e dona de uma simpatia nata! Assim é Bela Gil, que conquista não só por causa do sorriso fácil, mas pela simplicidade com que leva sua vida e passa seus ensinamentos. Hoje uma referência quando o assunto é alimentação saudável, Bela conta que o aprendizado começou na adolescência, por volta dos 14 anos, quando se aproximou da ioga. "Foi um momento crucial, passei a ver o alimento de forma diferente", comenta ela, que afirma não ser vegana, vegetariana ou carregar qualquer outra definição pré-estabelecida. "Não quero me rotular simplesmente porque não quero limitar experiências na minha vida", diz. Formada em Nutrição nos Estados Unidos, foi ao retornar para o Brasil que começou sua carreira televisiva no canal pago GNT, onde atualmente está à frente do Bela Cozinha e do Vida Mais Bela.



A COMIDA SAUDÁVEL É AQUELA QUE ENGLoba O ASPECTO SOCIAL, O SAUDÁVEL E O AMBIENTAL. A COMIDA NÃO PODE SÓ FAZER BEM PARA A MINHA SAÚDE, ELA TAMBÉM TEM QUE FAZER BEM PARA O MEIO AMBIENTE E PARA QUEM A ESTÁ PRODUZINDO."

FOTOS: TIAGO DA ROSA-GES

RAPIDINHAS

INGREDIENTE QUE NÃO FALTA NA TUA COZINHA:
limão.

O QUE NÃO COME DE NENHUM JEITO: "não como embutidos. Não sou muito de comer animal e embutido principalmente."

UMA "GORDICE" QUE VOCÊ ADORA:
pizza.

MAIOR DESCOBERTA:
"a cúrcuma, sou muito fã, pois ela funciona desde para a comida quanto para a saúde. Tenho sempre na minha cozinha, junto com o limão, pois serve desde para a comida até para tratar uma gripe, um resfriado, uma inflamação, escovar os dentes. Cúrcuma é tudo!"



**ELES PERGUNTAM,
ELA RESPONDE**

FÁBIO RADKE
JORNALISTA E
PRODUTOR DE
ORGÂNICOS

VOCÊ ACREDITA QUE OS BRASILEIROS CONHECEM OS BENEFÍCIOS E SABEM EXPLORAR DA MELHOR FORMA AS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCs)? COMO É POSSÍVEL INSERIR NO MERCADO E POPULARIZAR ESSA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ECOLÓGICA?

Muitas pessoas não sabem o que é uma Panc. A melhor maneira, que hoje não é a realidade do Brasil, mas acho que é fundamental, é ter uma educação botânica nas escolas. A gente precisa aprender, precisa sair da escola sabendo nomear as árvores, pelo menos as que estão na nossa cidade, no nosso Estado, no nosso País. A gente precisa entender o que é mato, o que é comestível, o que é planta, o que é ornamental, o que é tudo isso junto... Como isso ainda não é uma realidade, buscamos informações em livros e em pessoas como o biólogo professor Valdely Kinupp, que foi um dos primeiros propagadores das Pancs e quem criou esta sigla. Hoje, a gente precisa correr atrás, pesquisar... E, para popularizar, quanto mais pessoas utilizarem, mais popular vai ficar. Se você vai em um lugar e vê uma pizza de ora-pro-nóbis, terá curiosidade... "Que matinho é esse?".

FOTO: DIVULGAÇÃO



GABRIELA SILVA
EDITORA DO CADERNO
VIVER COM SAÚDE,
DO GRUPO SINOS

O QUÃO IMPORTANTE É O CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO, SEJA NO CULTIVO OU NO PREPARO DE UMA REFEIÇÃO, TANTO NO ASPECTO NUTRICIONAL COMO SOCIAL?

O contato direto, conhecer, plantar, é fundamental para você entender o que está comendo. Quando você faz isso, ganha conhecimento e fica muito mais seletivo, quer comer sempre do bom e do melhor e privilegia os alimentos mais frescos, orgânicos e naturais. Então, o primeiro ponto é a saúde. E em relação ao social, estarmos próximos ao alimento que vamos consumir é melhor para o meio ambiente, pois é uma forma mais sustentável de a gente consumir. Diminuímos a distância entre a produção e o consumo e valorizamos a economia local e o aspecto social da região.



MONICA SCHNEIDER
NUTRICIONISTA

QUAL SUA RECOMENDAÇÃO PARA NEUTRALIZAR A PRESENÇA DE AGROTÓXICOS NAS VERDURAS E FRUTAS QUANDO NÃO SE TEM ACESSO AOS PRODUTOS ORGÂNICOS?

Não existe nenhuma maneira que você possa tirar os agrotóxicos dos alimentos, mas há recursos para diminuir um pouco a quantidade. Se você descascar os alimentos, por exemplo, mas você acaba perdendo outras partes nutricionais... Cozinhando também diminui, mas, dependendo se você cozinha muito, obviamente perde vitaminas e minerais. Então é uma relação de perda e ganho, não há nenhuma maneira de retirar os agrotóxicos sem perder na parte nutricional do alimento.

GOSTARIA DA ARGUMENTAÇÃO NUTRICIONAL QUE JUSTIFIQUE A PLACENTOFAGIA (BELA COMEU E INCLUSIVE ENCAPSULOU A PLACENTA APÓS O NASCIMENTO DO SEU SEGUNDO FILHO)...

A placenta é riquíssima em ferro e hormônios e acho que acaba ajudando a repor estes nutrientes e esta perda que a mulher tem na hora do nascimento de um filho.

SALPICÃO VEGANO**RENDE 12 PORÇÕES****TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS****INGREDIENTES****Salada**

- 1 xícara de cenoura ralada
- 1 xícara de repolho branco fatiado bem fininho
- 1 xícara de milho fresco cozido na água com sal (aproximadamente 2 milhos)
- 1 maçã pequena em cubinhos
- 2 colheres (sopa) de uva-passa (opcional)
- ½ cebola em cubinhos
- 1 xícara de salsinha picada
- 1 talo de aipo em cubinhos
- 100g de tofu defumado ralado (no ralo grosso)

Tempero Maionese

- 1 avocado hass ou ½ abacate
- 4 colheres (sopa) de azeite extravirgem
- 2 colheres (sobremesa) de mostarda Dijon

- suco de ½ limão
- 1 dente de alho
- 1 colher (chá) de sal marinho

MODO DE PREPARO

• Bata todos os ingredientes do tempero no processador ou liquidificador. Adicionando o azeite aos poucos até virar uma maionese.

• Misture todos os ingredientes da salada em uma vasilha e adicione o tempero. Misture bem e transfira para uma travessa.

• Escorra bem as batatas da água. Seque-as com a ajuda de um pano ou papel toalha. Elas devem estar bem sequinhas. Frite no óleo quente.

• Enfeite o salpicão e sirva.

BISCOITO DE CHOCOLATE**RENDE 14 UNIDADES****TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS****INGREDIENTES**

- 1 xícara de farinha de amêndoas (pode usar amendoim, castanha, nozes, avelã ou uma mistura de todos eles)
- 2 xícaras de farinha de aveia
- 3/4 xícara de açúcar mascavo
- 1/3 xícara de óleo de coco
- 2 colheres (sopa) rasas de cacau em pó
- ¼ xícara de leite de amêndoa (se precisar adicione mais 1 ou 2 colheres de sopa)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

• Farinha de amêndoa: bata as amêndoas no liquidificador ou processador de alimentos.

• Farinha de aveia: bata a aveia no liquidificador ou processador de alimentos.

• Misture todos os ingredientes em uma tigela, faça os cookies e leve ao forno para assar por 20min a 185°C.



**ESTAS SÃO RECEITAS
AUTORAIS DA BELA GIL
ENSINADAS NO PROJETO
CONEXÕES PARA O FUTURO.**

FOTO: DIEGO SOARES/DIVULGAÇÃO

**FIQUE LIGADO**

O próximo Conexões para o Futuro, projeto da Universidade Feevale em parceria com a Opus Promoções, ocorre no dia 30 de novembro, no Teatro Feevale, e já está com os convites à venda. O palestrante será o historiador Landro Karnal, que abordará o tema *Felicidade e liberdade: a busca por um mundo de significados reais*.

SABORES DE CANELA CHEGA A SUA 8ª EDIÇÃO

Começou no início deste mês e segue até o dia 30 de setembro a 8ª edição do Sabores de Canela, roteiro gastronômico que movimentará a cidade de Canela, na Serra gaúcha, e promove uma das especiarias mais difundidas mundo afora. No total, são 24 estabelecimentos participantes (entre hotéis, pousadas e restaurantes) com pratos exclusivos e sempre com a presença da iguaria, hora mais tímida, hora como estrela.

Neste ano, a Pousada Canela participa com um clássico: o Bolinho de Chuva com Canela sob a assinatura da chef Letícia Parmegiani. Segundo o gerente Tiago Parmegiani, a ideia surgiu da vontade de fazer algo que fosse atraente para o café da manhã, mas que não fosse bolo, como fizeram nas outras edições. Já a Magnólia apresenta o Cordeiro com Purê de Moranga e Farofa de Castanha da chef Roberta Rech. "Nesta receita a Canela está no purê. Cordeiro combina muito bem com Canela, então buscamos fazer essas combinações que dão certo, já que não é com tudo que essa especiaria dá certo", comenta a proprietária Fernanda Chies.

FOTO: FREEPIK



PARTICIPANTES

Aragano Restaurante
Casa Francesa
Cervejaria Farol
Churrascaria Espelho Gaúcho
Container Bistrot
Empório Canela
Estalagem Vila Suzana
Galeria Nanoma
Holic Pâtisserie

Hotel Pousada Encantos da Terra
Hotel Continental Canela
Piazza Pizzeria
Pontocom Pizza
Magnólia Cine Gastrô Bar
Pousada Blumenberg
Pousada do Bosque
Pousada Canela

Pousada Jardim Azul
Restaurante Casa da Maria
Restaurante Casa da Serra
Restaurante Estação Canela
Restaurante Galangal
Restaurante Mirabelle
Vila Suzana Parque Hotel



APROVEITE!

Todas as pizzas
agora por um
ÚNICO VALOR

*somente 2 sabores por pizza (exceto camarão)



TELE-ENTREGA
3387.1000

PEÇA PELO SITE:
obarao.com.br

NOVO HAMBURGO: Rua Borges de Medeiros, 146 - Rio Branco

JULIO GOSTISA
jgostisa@hotmail.com



ENÓFILO APAIXONADO PELO
MUNDO DOS VINHOS!

FEBRE DE VINHOS

Tenho aproveitado muito pouco das postagens que vejo em minhas redes sociais, mas tive a sorte de, na semana passada, ter recebido um link da minha amiga Victoria Zara Mércio, da Estância Paraizo, que falava sobre algumas das coisas que acontecem quando somos apresentados e começamos a nos apaixonar pelo mundo dos vinhos.

Incrível a identificação que tive com alguns dos pontos da postagem e aproveitei para listar os melhores, pois acontecem como um toque de magia naquele momento em que se começa a gostar desta bebida.

Vinho se torna fácil: quanto mais degustas e começa a conhecer, mais fácil fica falar de vinhos. Vinho se torna assunto corriqueiro: quanto mais consome, mais vai querer falar de vinhos.

Pedir vinhos em restaurantes se torna um prazer: aos poucos pedir vinhos se torna uma tarefa prazerosa.

Descobrir segredos dos vinhos: não se faz necessário gastar muito, existem segredos nos vinhos simples.

Lojas de vinhos se tornam passeio: isso mesmo, você não se cansa de analisar rótulos e mais rótulos.

Você se torna o "amigo que conhece vinhos": em seu grupo todos começam a te procurar para saber dicas de vinhos.

Para onde viajar: suas escolhas de viagens de férias começam a incluir regiões vitivinícolas ao redor do planeta.

Vinho se torna uma febre, uma paixão: do nada tudo começa a girar ao redor do mundo dos vinhos, mágico.

Harmonizações se tornam algo tranquilo: mitos são derrubados e você começa a curtir harmonizações.

Vinho é cultura: você começa a ler mais, se interessar mais sobre regiões, formas de produzir vinhos e sobre a história dos países produtores, portanto vinho também é cultura.

Visitas a livrarias e assinaturas: você começa a assinar revistas do mundo dos vinhos e a comprar muitos livros.

Fazer parte de um clube de vinhos: existem milhares de opções, e logo você se torna sócio de algum clube de vinhos.

Montar sua própria confraria: o mundo dos vinhos começa a ficar cada vez mais interessante, por que não montar sua própria confraria com seus melhores amigos?!

Amizades voltadas ao mundo do vinho: você começa a ter novos amigos que também dividem da mesma paixão.

Você começa a escrever sobre vinhos: são tantas informações que você acaba escrevendo tudo para se lembrar de todos os detalhes.

Compra de uma adega climatizada: febre de 40 graus, você compra uma adega climatizada para cuidar de seus vinhos!

Não se faz necessário se identificar com todos os pontos acima listados, mas garanto que a febre pega! Nesse caminho de conhecer novas regiões, escolhi o vinho em destaque, que carinhosamente apelidei de vinho da ovelhinha, afinal, nesta vida tudo é marketing e acho que este belo vinho da Campanha gaúcha irá fazer sucesso pela qualidade que apresenta. O nome verdadeiro deste vinho é Don (safra 2016) e dele foram feitas pouco mais de 3,4 mil garrafas com a variedade de uva cabernet sauvignon produzidos pela Estância Paraizo, de Bagé. Estamos falando de um vinho fácil de beber, jovem e de cor rubi límpida. No nariz ficam óbvios morangos e, para harmonizar, sugiro uma bela pizza ou tábua de frios.

A nossa campanha esconde lugares mágicos e alguns quase inexplorados com rebanhos de ovelhas, em sua maioria, criados a pasto livre sem confinamento, por isso da escolha desta ovelhinha fazer parte do rótulo do Don e ressaltar um terroir de excelência que ainda será conhecido por muitos amantes do mundo do vinho, principalmente com essa epidemia de paixão e febre pelos vinhos.

Lembre... Se beber, vá de carona.



O tempo aprimora tudo. A tradição anda lado a lado com a qualidade.

E a experiência de mais de 90 anos da Pallotti ArtLaser leva uma excelente imagem ao mercado.

GRÁFICA EDITORA
Pallotti ArtLaser
MELHOR E MAIS RÁPIDA

WWW.PALLOTTIARTLASER.COM
Estrada Ivo Afonso Dias, 297
Distrito Industrial
São Leopoldo - RS



GASTRONÔMADE BRASIL DESEMBARCA NO ESTADO

por CAMILA DA ROSA SEVERO
camila.severo@gruposinos.com.br

Você já conhece o Gastronômade Brasil? O projeto, que consiste em uma experiência gastronômica a céu aberto, circula por diversos Estados do País e cada local é estrategicamente escolhido para satisfazer não só o paladar, como também os olhos. Além disso, há sempre um chef convidado e são priorizados ingredientes locais na produção do banquete. Com encontros em locais variados – jardins de um mosteiro, uma estufa de plantas ornamentais, terreiros de fazendas de café, entre outros –, o evento é um verdadeiro convite para colocar o pé na estrada, pois os mais dispostos podem participar de várias etapas (confira tudo em www.gastronomadebrasil.com.br). Mas, para os que querem comodidade, a boa notícia é que no dia 24 de setembro ocorre a etapa Rio Grande do Sul.

O local escolhido é a Fazenda do Bosque, que terá o casal de chefs Leonardo Magni e Liliana Andriola, do Restaurante Mandarinier, de Porto Alegre, no comando do banquete que terá um menu com preciosidades do Estado. A harmonização exclusiva é da vinícola gaúcha Salton. As inscrições podem ser feitas pelo site do Gastronômade e os ingressos custam R\$ 289 por pessoa (lote 1), R\$ 309 (lote 2) e R\$ 329 (lote 3), preço que dá direito aos menus completos (sete etapas), harmonização e serviços.

FOTO: MÔNICA CORREA/DIVULGAÇÃO



FOTO: JÚLIA RAMOS/DIVULGAÇÃO



FOTO: FAZENDA FLORESTA/DIVULGAÇÃO



FOTO: MÔNICA CORREA/DIVULGAÇÃO



SERVIÇO

Etapa Rio Grande do Sul

DATA: 24 de setembro

LOCAL: Fazenda do Bosque
(Guaíba)

INSCRIÇÕES:

www.gastronomadebrasil.com

Qualidade garantida

Panfácil

Tradicional

FARINHA DE TRIGO TIPO 1

Enriquecida com FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9)

50 ANOS

Anonymus Gourmet

Panfácil

O SEGREDO DO SABOR.

www.panfacil.com.br

O MEU TOP 5 DO CHEFS GOURMET

por CAMILA DA ROSA SEVERO
camila.severo@gruposinos.com.br

Estou aqui escrevendo ainda faceira pela 2ª edição do Chefs Gourmet, evento promovido pelo Grupo Sinos que ocorreu no final de semana passado, em Nova Petrópolis, e, assim como o de Canela, foi sucesso absoluto! Sucesso porque São Pedro ajudou, as pessoas aderiram à proposta, a variedade de pratos era boa, tinha música de qualidade e ainda espumante, drinks e muito chope para espantar o calorão. Tem como não gostar desta combinação?

Minha ideia era experimentar todos os pratos... Confesso, cheguei perto, mas não me senti na obrigação porque acho que um bom cardápio também é feito de boa apresentação e variedade. A gente tem que ser atraído para comer aquilo... Então, o que não me chamou nada a atenção, eu não comi –

e fiquei bem com isso!

Mas, como mesmo assim foi bastante coisa que experimentei, resolvi fazer o meu “top 5” entre os 12 restaurantes e 12 pratos oferecidos por lá com preços fixos (R\$ 15 o doce e R\$ 25 os salgados). Para começar, todo o meu amor e adoração pelo hambúrguer. Gente, o que era aquilo? Era tão, mas tão saboroso, que ganhou meu coração. Imaginem algo com um generoso pedaço de carne grelhada, molhadinho e com um pão fofinho? Virei tão fã do Augusta Café, que quero ir lá conhecer o espaço deles em Canela.

Minha outra perdição foram as empanadas argentinas da Osteria Di Valli, que abriu há pouco tempo em Nova Petrópolis e ganhou o topo da minha lista de “restaurantes

que tenho que conhecer em breve”. Deliciosas e com uma textura ímpar! Mas, apesar de também serem muito bem recheadas, achei que poderiam ser três unidades pelo valor de R\$ 25, pois duas deu aquela vontade de comer mais, sabe como é? Ah, e olha que legal: fiquei sabendo que a receita é de um dos meus chefs favoritos, o Francis Mallmann. É que o Enio, dono do lugar, trabalhou com o chef no seu restaurante de Mendoza e foi lá que aprendeu a fazer estas empanadas assadas no forno à lenha.

Seguindo nossa listinha, destaco o prato oferecido pelo Piccolo Pollo (Nova Petrópolis), que me fez comer tortei e “lamber os dedos”. Sério, eu que nem gosto tanto da coisa, me delicie! Mas eram só dois tortéis, um queijo delicioso, uma polenta brustolada (amo!) e

um franguinho bem temperado. Me proporcionou um bom almoço de final de semana, mas, assim como as empanadas, poderia oferecer um pouco mais de comida – claro, levando em consideração o valor, pois se for só o sabor, não tenho um “ai” para falar.

Para completar a listinha: o delicioso (e farto!) sanduiche do Malbec (Gramado). Como o pão acabou logo, não consegui comer o feito com ciabatta como haviam anunciado, mas comi com pão italiano e não poderia imaginar melhor. Recheadíssimo, tinha uma carne de costela desfiada que estava dos deuses. E, por fim, o único doce entre as opções: o apfelstrudel da Padaria e Confeitaria Petrópolis era muito bem servido e não vi absolutamente ninguém falando algo diferente de elogios ao prato! #arrasaram

FOTOS: CAMILA SEVERO-GES/ESPECIAL



SÓ MAIS UMA COISA

Para completar, só quero fazer mais três considerações aqui... 1 - A cuca de chocolate que compunha o mini-café colonial do Serra Verde (Nova Petrópolis) era muito boa! 2 - Não conhecia o chope da hamburguesa Fat Bull, uma das oito cervejarias que integrou o Cervejada Festival, e voltei fã. 3 - Entre as duas vinícolas, Boscato e Dunamis, parabéns para ambas por seus rosés, brancos e espumantes (não dava para tomar tinto com o sol a pino, né!), mas minha atenção ficou com o lançamento que a Dunamis apresentou: o espumante em barril, perfeito para grandes festas. Experimentei e afirmo que o gosto não deixou em nada a desejar, só achei o perlage (borbulhas) diferente. Descobrirei mais e conto logo para vocês em breve aqui no Gourmet