

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Confraria Chez Dadette

Aprender a cozinhar é um hobby na vida de muita gente hoje. Quem ainda não se aventurou na cozinha, não perde uma boa mesa compartilhada com amigos que entendem do assunto. E não é de hoje que o Chez Dadette sabe disso. O Curso de Gastronomia Chez Dadette é o mais antigo curso em estilo de confrarias de Belo Horizonte. Fundado há 43 anos pela Chef Dadette, hoje é ministrado por seu filho Luca Bahia que já leciona aulas há 20 anos.

Mas é um curso ou uma confraria? Você é quem decide. Há turmas que vão somente para bater um papo e saborear um belo jantar e há também aquele grupo interessado em aprender os mínimos detalhes do preparo dos pratos do chef Luca Bahia. Das várias vezes que estive lá presenciei os dois tipos de encontros, mas ambos com um ponto crucial em comum: apreciar o talento do chef Luca Bahia. Em uma das aulas que estive presente os pratos foram: salada búlgara com camarões, codornas recheadas com mix de cogumelos ao molho de Cerveja Backer Pale Ale e telha de amêndoas, abacaxi caramelizado flambado no rum com sorvete de baunilha e doce de leite argentino da Alessa Gelato. Também teve o dia da torta de bacalhau, roast beef Angus recheado de Parma e Gruyère, em crosta de ervas frescas, mousseline de porcini e shiitake e o Gâteau de crème brûlée. Além de saborear todos esses refinados pratos sai de lá com ótimas dicas.

Os temas são bem variados: gastronomia francesa, internacional, gastronomia regional, releituras, técnicas, clássicos, tendências, atualidades, fusão e criações do chef. Cada aula é um jantar completo, onde os alunos aprendem e jantam. O couvert é servido com azeites, flor de sal e pães. O chef prepara preparadas uma entrada, um prato principal e uma sobremesa.

Cada aula custa a partir de R\$220, de acordo com o plano de fidelização. Estão incluídos no valor: água, refrigerantes (normal e zero), café expresso, sugestões para harmonização de vinhos e o material com as receitas da aula do dia. Cada aluno pode levar seu próprio vinho ou cerveja, como preferir. Recentemente a novidade são os growlers de cerâmica para comercialização com chopp Backer. É possível também adquirir vinhos na adega mediante disponibilidade. A panela de ferro com o emblema "Chez Dadette" gravada no fundo por R\$300.

O Chef Luca Bahia também recebe encomendas para o serviço de Buffet e realiza todo tipo de evento de acordo com a necessidade do cliente.



O chef Luca Bahia

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Roast beef Angus recheado de Parma e Gruyère



Salada búlgara com camarões



Telha de amêndoas



Bacalhau gadus morhua



Burrata

CONFEITARIA FRANCESA PARA CRIANÇAS
 Para fechar as férias de forma divertida, a chef pâtisserie Mariana Correa, da La Patisserie, irá ministrar neste sábado, 04/01, três oficinas infantis de confeitaria francesa para crianças a partir de 5 anos, na Tool Box Vila da Serra (Alameda da Serra, 1033 - Lj 102). Os cursos serão divididos em três turmas, nos horários de 10h, 11h e 12h. As duas primeiras turmas serão destinadas a crianças de 5 a 10 anos e a última para maiores de 10. As oficinas são gratuitas e limitadas a 20 crianças por turma. As inscrições serão feitas pelo site www.tbox.com.br.

WINE DAY - CASA DO PORTO

Já foi dada a largada da temporada Wine Day by Casa do Porto 2017. A primeira edição, organizada produtora Cultural do empresário Jordane Macedo, teve a gastronomia japonesa do Rokkon e o Food Truck Cozinha Sobre Rodas. Os vinhos,

champagnes e espumantes exclusivos da Casa do Porto acompanharam os pratos e o dia contou ainda com a animação do DJ André Hadad. O próximo evento será no dia 25/03/17 com novos parceiros. Evento aberto ao público. Rua Felipe dos Santos, 451 - Lourdes. (31) 2551-7078.

8ª EDIÇÃO DO DUO GOURMET

Há quatro anos fazendo sucesso, o Duo Gourmet acaba de lançar sua 8ª edição em BH, terceira em Recife, segunda em Tiradentes e primeira em Aracaju. Na capital mineira, o Duo Gourmet conta com um time de peso; são 50 opções para almoço e jantar. A edição vem recheada de novidades: as gelaterias italianas Mi Garba e Di Molto agora integram o guia dando um refresh para o calor belo horizontino. Além disso, o cliente ganha benefícios para usar o Cabify e um "Voucher Presente" para retornar ao seu restaurante predileto.

Detalhes

Horário das aulas: de 20hs às 23hs
 Investimentos de acordo com o compromisso/fidelização:
 12 aulas: R\$ 220 cada aula, por pessoa
 06 aulas: R\$ 230 cada aula, por pessoa
 03 aulas: R\$ 240 cada aula, por pessoa
 Aulas avulsas (havendo vagas disponíveis): R\$ 260 a aula, por pessoa



Onde

Rua Ludgero Dolabela, 944 - apto 401 - Gutierrez
 Contatos: (31) 3292-2194 / (31) 99686-2194 / lucabahia@hotmail.com



A Pizzaria mais charmosa do Lourdes, agora na sua casa! Realizamos o seu evento na unidade Lourdes ou a domicílio. São mais de 30 opções de pizzas.
 Lourdes: 3291-7466
 Pampulha: 3141-7708
 Vila da Serra: 3542-6092
WWW.MEIAOITO.COM.BR