



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Mesa ao Vivo MG

Belo Horizonte vai receber um dos maiores eventos de gastronomia do país nos dias 11 e 12 de agosto: o "Mesa ao Vivo". Em parceria com o Governo do Estado de Minas Gerais, por meio do Programa +Gastronomia, Belotur e Universidade Una, palestras e degustações com importantes chefs do Brasil vão acontecer no Espaço SICEPOT MG.

O grande destaque do evento será a presença do chef Alex Atala, (D.O.M, Dalva e Dito, Açougue Central, BIO e ATA - SP), dentre outros paulistas palestrantes, como Ana Luiza Trajano (Brasil a Gosto), Carlos Bertolazzi (Zena Café), Paulo Shin (Kohmah) e Lígia Karazawa (Brace - Eataly). Cozinheiros de terras mineiras de renome também participam do evento: Leonardo Paixão (Glouton), Ivo Faria (Vecchio Sogno), Flávio Trombino (Xapuri), Fred Trindade (Restaurante Trindade), Caetano Sobrinho (A Favorita), Américo Piacenza (Cantina Piacenza), Bruna Martins (Birosca S2) e Rodrigo Zarife (Ro.ZA Bistrô). As palestras serão combinadas com cozinha show e os participantes poderão degustar pratos elaborados na hora pelos chefs. "A ideia é manter as raízes e os produtos mais emblemáticos do Estado, exaltando-os por diferentes execuções e visões", afirma Marcelo Wanderley, coordenador do Mesa ao Vivo Minas Gerais.

O ingresso do MESA Ao Vivo Minas Gerais dá direito aos workshops e a um tour por estações com o melhor de cada restaurante, bar, doceira, padaria e banqueteiro presente. Estabelecimentos de sucesso vão participar: A Pão de Queijaria, Cabernet Butiquim,

Osso, Taika Izakaia, Patorroco, La Parisserie, Merceria 130, Agosto Butiquim e Easy Ice. O primeiro lote do Mesa Ao Vivo Belo Horizonte está disponível no site mesaaovivominasgerais.com.br/inscricoes nos valores: R\$ 60, para um dia, e R\$ 100, para dois dias.

O evento terá ainda uma área aberta ao público, com entrada gratuita, chamada Empório MESA, espaço exclusivo que celebra a enocultura com apresentações de vinhos, cervejas, cafés e queijos mineiros. "Será um espaço de convivência bem descontraído com lanchonetes, restaurantes, cafeterias, cervejarias", explica Marcelo Wanderley.

Para abertura do Mesa ao Vivo, será realizado um jantar, no dia 10, no Hotel Toscanini, com os chefs Ana Luiza Trajano, Pedro Siqueira, Paulo Shin, Pablo Oazem e Ivo Faria, ao preço de R\$ 230 por pessoa. Já no dia 11, o Jantar Beneficente para a CAPE - Casa de Acolhida Padre Eustáquio contará com os chefs Alex Atala, Carlos Bertolazzi, Lígia Karazawa, Rodolfo Mayer, Leo Paixão e André Melo a R\$ 800 por pessoa. Leo Paixão vai servir uma "carne de panela café com leite", que consiste no músculo cozido na panela de pressão com polenta de leite cru e crumble de café. Outro prato do menu será o gnocchis tostado com fonduta de canastra e cogumelos a cargo do chef Carlos Bertolazzi. A CAPE acolhe cerca de 169 crianças com seus acompanhantes oferecendo todo o apoio sociofamiliar para a continuidade do tratamento oncológico e hematológico até a cura.



FOTOS: DMU/SACALIC

Detalhes

Ingressos

mesaaovivominasgerais.com.br/inscricoes
 Jantar Magno Toscanini: (31) 3261-6446
 Jantar Beneficente CAPE: (31) 3401-8000 ou (31) 99204-0008



FEIRINHA APROXIMA DO DIAMOND MALL
 No dia 5 de agosto, sábado, das 10h às 17h, o DiamondMall recebe o evento itinerante Feirinha Aproxima. O estacionamento G4 será preparado para receber restaurantes, cafeterias, quitandas e lojas de artesanato. Uma das atrações será preparada por André Barreto, do blog Cozinhe pra Ela, junto com Thiago Somavilla: uma versão de "arroz com feijão" (bolinho de feijoada recheado de couve e bacon e bolinho de arroz recheado de queijo minas). Entrada franca. Av. Olegário Maciel, 1.600 - Lourdes. projetoaproxima.com.br

JANTAR HARMONIZADO NO TCHÊ PARRILLA
 O premiado sommelier Renato Costa vai combinar vinhos uruguaios da Bodega Filgueira com carnes nobres em jantar harmonizado, dia 3 de agosto, no Tchê Parrilla. O menu de 6 pratos com 6 vinhos

a R\$ 190 inclui gaspacho, carpaccio de salmão, bruschetta, carrê de cordeiro, acho e bolo de chocolate. Reservas: (31) 3889-7005. R. Oriente, 246 - Serra.

ALBANOS RECEBE FRED TRINDADE
 A cada semana um chef convidado prepara "comidas de bar", entre petiscos e pratos, no "Albanos Recebe", que acontece às sextas à noite, sábados no almoço e à noite, e aos domingos no almoço. Para encerrar a segunda edição, Fred Trindade traz petiscos como croquete de barriga e tartine de surubim com creme azedo e o arroz de leitão, sua especialidade. O proprietário do conceituado restaurante Trindade leva sua expertise em comida brasileira a preços especiais, com petiscos a R\$ 27 e pratos a R\$ 42. Em paralelo ao projeto, a cozinha da casa funciona normalmente. Reservas: (31) 3292-6221. Rua Rio de Janeiro, 2076 - Lourdes.

PRO MOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla portenha
 o autêntico sabor da carne
 BH Shopping - Loja NL 47 - 3286.1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exclui Carne de Cordeiro, Peixe Frito e Salsinha. Preço Individual. Foto meramente ilustrativa.