



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Festival Internacional de Cerveja e Cultura

A segunda edição do Festival Internacional de Cerveja e Cultura (FICC) está marcada para os dias 6 e 7, a partir das 10h e promete transformar Belo Horizontena "Bélgica Brasileira" das cervejas artesanais. Um das grandes novidades é o local: o Parque das Mangabeiras. O evento veio pra ficar e quer se estabelecer como referência nacional e internacional do mercado de cervejas artesanais, com mais de 200 rótulos de diversos países. Este ano a homenagem será para o Reino Unido, com lançamentos especiais de cervejas e a grade de shows especialmente montada para louvar a cultura do país. Inclusive, o FICC faz parte da programação da Semana da Inglaterra no Brasil e do BH Beatle Week. Haverá também um concurso de homebrew com premiação diferenciada.

Além das cervejarias tradicionais, os cervejeiros "ciganos" também estarão presentes. Muitos produtores locam fábricas para produzirem as suas. E isso está se tornando cada vez mais frequente. Algumas mais famosas como "Os Caras" já até conquistaram prêmios. Dentre os participantes do evento estão: Backer; Krug; Falke; Wals; Baden Baden; Peripécia; Loba; Dunk Bier.

Vários rótulos serão lançados durante o festival. A cervejaria Krug apresentará uma cerveja em homenagem William Shakespeare, a Midsummer's Night, uma Summer Ale, leve, clara e bastante aromática. A Dunk Bier vai lançar uma IPA inglesa Excilubur e a Cornish Orchards, nova sidra inglesa, também será novidade no mundo cervejeiro brasileiro.

Haverá palco para os grandes shows do evento e estandes com todas as cervejarias e restaurantes participantes. Desta vez a festa está homenageando o Reino Unido e por isso terá duas atrações internacionais que vão presentear os convidados com o melhor dos garotos de Liverpool. Serão duas atrações internacionais - Nowhereband do Chile e The Buitres Rock Band da Argentina, que fazem homenagens aos ingleses. Além de nove nacionais, com destaque para Tiana Stacia e Nasi, vocalista do Ira. Grandes shows regionais como Seu Madruga, Led III, Glasgow9, Poison Gas completam o evento.

Um dos locais mais charmosos será o biergarten, projetado para ser um local aconchegante para o público apreciar as cervejas e os pratos elaborados pelos restaurantes. O chef Jaime Solares da Borracharia Gastro Bar vai servir três pratos: Fish 'N Chips - tilápia crocante acompanhada de chips de batata (R\$15); arroz de costela de boi passado na borra da panela da costela (R\$18) e pão com linguiça - baguete com mostarda, linguiça artesanal e cebola roxa marinada (R\$12). A Cervejaria São Romão vai servir o prato campeão do Botecar 2016: costelinha defumada ao molho de jabuticaba, acompanhada de uma cestinha de queijo (comestível) e bolinhos de batata baroa recheados de mussarela (R\$35). A Classe A Frutos do Mar servirá os famosos camarões no cone com molho especial (R\$25). Os hambúrgueres do Duke 'N' Duke (R\$28) também estarão presentes junto com Constance Burgues; Rock Dog; Kóbes e Delicias na Brasa para completar o time de atrações gastronômicas do evento.

O público ainda poderá inscrever receitas próprias de cerveja e a escolhida pelos jurados, incluindo convidados internacionais, como a melhor, no final do concurso, ganhará uma produção de até 2,5 mil litros da receita na Cervejaria Verace. Esse concurso é um grande desafio e vai acontecer no palco do FICC. Será uma oportunidade que pode revelar novos talentos para o fomentado mercado cervejeiro de Minas Gerais.

No último ano, o mercado cervejeiro cresceu 21%, acima da média nacional, calculada em 12,6%, pela Nielsen. Em Minas Gerais são produzidas mais de 50 tipos de cervejas.

Naweb
 facebook.com/festivalficc
 Instagram: @festivalficc

MAPA CERVEJEIRO DE MINAS

Um portal e uma revista com mapa físico com indicação geográfica de 59 cervejarias, em 39 cidades mineiras, além de 32 bares, restaurantes e hotéis com carta de cervejas especiais foi lançado última terça-feira, dia 26 de julho. Inicialmente foram disponibilizados 20 mil exemplares da revista, que será distribuída gratuitamente em hotéis, postos de informações turísticas e estabelecimentos parceiros devidamente sinalizados com o selo do Mapa Cervejeiro. O objetivo é lançar também um aplicativo. Como incentivo ao circuito, o Mapa Cervejeiro fechou ainda uma parceria com a startup PickMeApp, que oferece um serviço de transporte gratuito para os clientes dos estabelecimentos parceiros. As vans do PickMeApp buscam os usuários no local que desejam (dentro da região contratada pelos parceiros), levam para os estabelecimentos e retornam com eles para o local de partida. Isso possibilita um aumento do ticket médio nos bares, maior fluxo de pessoas, fidelização de clientes, além da segurança e comodidade de ter um motorista profissional à disposição. Se beber não dirija!

FEIJOADA BENEFICENTE DA CAPE

A Casa de Acolhida Padre Eustáquio (CAPE) promove o próximo dia 6 de agosto, das 13h às 17h, a 1ª edição da Feijoada Camarada. Com o intuito de arrecadar fundos para a manutenção da entidade, que acolhe crianças e adolescentes que estão em tratamento contra o câncer, o evento acontecerá na sede da Cape, localizada na região da Pampulha. Os interessados em participar da ação podem comprar seu convite diretamente no local. As vendas já estão sendo feitas e o valor é R\$90. Estão inclusos o buffet completo de feijoada, camisa do evento e bebidas não-alcoólicas (água mineral e refrigerante). A CAPE fica na Alameda do Ipê Branco, 28, bairro São Luiz, na Pampulha. Mais informações pelo telefone (31) 3401-8000.

DOCE DE LEITE ALESSA

O doce de leite Alessa, de fabricação própria, é produzido em 3 pontos diferentes: o ponto de calda usado em sobremesas, o ponto de colher usado para mesclar nos sorvetes, e o ponto mais firme usado para rechear os alfajores.



Detalhes

Dias: 6 e 7 de agosto
 Horário: A partir das 10h
 Local: Parque das Mangabeiras
 Ingressos: A partir de R\$ 25
 Vendas on-line no sympla.com.br
 centraldoseventos.com.br

PARRILLA PONTENA
 o autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286.1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17:00h para duas pessoas. O prêmio promocional será de valor igual ou menor que o pedido. Prato individual. Exceto: Bacalheu, cordeiro e prime rib. Validade até 30/11/2016. Foto ilustrativa.