

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade



Francisco Terroba e Andréa Manetta



FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Hendres Almeida, Leonardo Paixão e Flávio Trombino



André de Melo, Matheus Paratell, Andréa Manetta e Cristóvão Laruça

Os chefs

Abril: Leonardo Paixão (Glouton)
Maio: Hendres Almeida – China (Gomide)
Junho: Remo Peluso – (Província Di Salerno)
Julho: Caetano Sobrinho (A Favorita)
Agosto: Rodrigo Fonseca (Taste Vin)
Setembro: Marise Rache (D'Artagnan)
Outubro: Matheus Paratella (Paratella)
Novembro: Flávio Trombino (Xapuri)
Dezembro: Cristóvão Laruça (Caravela)
Janeiro: Ivo Faria (Vecchio Sogno)
Mestre sorveteiro: Mario di Rauso



Onde

Gelato italiano

Endereço: Rua São Paulo, 2112 – Lourdes

Telefone: (31) 3292-2588



Na web

Quersaber mais?

lalessagelato.com.br

Facebook.com/AlessaGelato | Instagram: @alessagelato

Horários: Todos os dias das 13h às 0h,

sextas e sábados até as 2h

Capacidade: 80 pessoas sentadas

Inaugurado em outubro de 2006

Alessa – 10 anos

Alessa Gelato & Caffè é uma gelateria italiana bem charmosa no badalado bairro de Lourdes. Já tem franquias em Búzios e Uberlândia. O processo de fabricação dos sorvetes é artesanal, seguindo critérios rígidos de qualidade. São 44 sabores disponíveis no cardápio, criados pelo mestre sorveteiro Mario di Rauso, italiano com mais de 40 anos de experiência. São utilizados na fabricação frutas frescas, creme de leite fresco, doce de leite feito toda semana, chocolate holandês 80% cacau, dentre outros insumos de qualidade. Tudo é feito de forma natural, sem corantes, aditivos, insumos artificiais ou processos industrializados. Alguns dos sabores são: manga com gengibre, laranja com péssago, canela, amêndoas, mascarpone, tiramisù, zabaione, doce de leite com coco, pé de moleque, chocolate giandúia, chocolate branco e chocolate Andrea. O Centro de Produção está apto para criar também sabores especiais, sob encomenda, e de lá já saíram sabores surpreendentes como rúcula, alecrim, orégano, dendê, rosas, lavanda, azeite trufado, pimenta negra, grapefruit, chocolate com pimenta, champagne e cabernet sauvignon.

Além da variedade de sorvetes, a carta apresenta sundaes, waffles, crepes, shakes, brownies, profiteroles, tortinhas de sorvetes, uma infinidade de sobremesas e até drinks com sorvete! Uma taça de Chandon harmoniza muito bem com sorbet de framboesa e macaron de pistache, segundo a proprietária Andréa Manetta. Cerveja Backer, Whiskie e licores também fazem parte do cardápio de bebidas.

Ao longo de 10 anos de sucesso, a gelateria levou mais de 20 prêmios e para comemorar em grande estilo, os anfitriões Andréa Manetta e Francisco Terroba prepararam um evento que reúne 10 dos melhores chefs de BH. Cada mês um dos 10 chefs criará uma receita auto-

ral e exclusiva com sorvete Alessa para servir em seu restaurante e também na Alessa, em Lourdes. O chef Leonardo Paixão vai inaugurar o projeto com uma invenção inusitada: sorvete de bala Halls preta com banana e pó de carvão de menta servido sob torta de doce de leite Alessa com nibs de cacau. Já o chef Flávio Trombino do Xapuri promete uma sobremesa bem mineira: sorbet de mexiriquinha com folha de ora-pro-nóbis cristalizada e calda de nutella com cachaça envelhecida em umburana infundada na baunilha. As peripécias dos chefs não param por aí. O chef Cristóvão Laruça do Caravela vai usar castanha portuguesa e vinho do Porto na receita, em homenagem ao seu país de origem. A sobremesa do Matheus Paratella já tem nome: "Tutto nocciola", tudo avelã, e será uma espécie de profiterole recheado com sorvete Alessa de avelã, crocante e calda de avelã. O chef é italo-brasileiro e morou 20 anos na Itália. "Trem bão só" vai ser a sobremesa do chef China do Gomide que será composta de banana, queijo minas, melado de cana e pipoca de arroz para harmonizar com sorvete de garapa comum toque de limão siciliano. Caetano Sobrinho, chef do A Favorita, está bolando uma queca de castanhas brasileiras com sorvete de queijo minas e calda quente de doce de leite Alessa. Para encerrar com chave de ouro, uma criação do chef Ivo Faria que promete!

O coquetel de lançamento agitou os chefs de BH com uma noite regada a espumante, aperitivos do Bravo Catering (chefs André de Melo e Paulo Vasconcellos) e muito sorvete Alessa, é claro!

Os clientes que experimentarem todas as sobremesas, ao final da ação receberão um livro com as receitas e também sorvetes para repetir em casa as criações. A largada será dada em abril. Preparem-se! FOTOS FERNANDO RAINIER



Paulo Vasconcellos, Rodrigo Fonseca e Caetano Sobrinho



Delícias foram destaque durante o coquetel

GREEN UP

O novo restaurante, localizado dentro da Cia Athletica do Diamond Mall, apresenta quatro diferentes elementos: Chef Service, Green Up & Go, Mini Market e Combinados de Energia para o café da manhã. Os sócios Luiz Calfa (carioca), Thavashan Perumal (sul-africano), Carolin Puppel (alemã) se juntaram ao Chef mineiro Felipe Rameh para oferecerem uma comida de saudável e de qualidade. Além de atender os frequentadores da academia, o Green Up é aberto ao público de 7h e segue até às 21h. Av. Olegário Maciel, 1600 – Lourdes.

TEMPORADA GOURMET NO SHOPPING CONTAGEM

O Shopping Contagem realiza a primeira edição do Temporada Gourmet, de 31 de março a 9 de abril. Famosos chefs como Ivo Faria (Vecchio Sogno) e Carlos Bruno (O Conde) darão dicas valiosas em workshops, harmonizações, degustações e festival. O evento será dividido em duas partes. A primeira, totalmente gratuita, terá uma estrutura montada na praça central do shopping, onde serão realizados os workshops e as degustações. Para participar, basta fazer inscrição prévia pelo aplicati-

vo de celular do Shopping Contagem. Já a segunda etapa será composta pelo menu especial, no qual os restaurantes do mall, participantes do evento, venderão um prato especial a R\$16,90 no almoço e jantar, criados exclusivamente para a Temporada Gourmet. Av. Severino Ballesteros Rodrigues, 850 – Cabral, Contagem.

QUEIJO D'ALAGOA MG

Com mais de 7 anos de vida a loja virtual "Queijo d'Alagoa MG" agora prepara-se para inaugurar a primeira loja física, na Rua José Luiz de Siqueira, nº 352 no Centro de Alagoa/MG. A inauguração está prevista para o dia 1º de abril com uma degustação dos queijos artesanais Alagoa em diferentes estágios de maturação harmonizados com vinhos brasileiros, licores e mel alagoenses e azeite extra virgem produzido na própria zona rural da cidade. Além do queijo, azeite e mel a loja também comercializará cafés especiais de diferentes regiões de Minas com planos de ser uma vitrine também para produtos locais: pinhão, frutas de época, ovo caipira, farinha de moinho, farinha de monjolo e artesanatos. www.queijodalagoa.com.br.

PRO MOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla porteña
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 primeiro prato. Cada 50% de desconto. Exceção Carne de Cordeiro, Picanha e Bacalhau. Preço individual. Foto meramente ilustrativa.