

CLIPPING – ASSESSORIA DE IMPRENSA



REVISTAS



OUTUBRO
21 TERÇA

O NATAL TÁ CHEGANDO

A Chocolate Academy São Paulo promove de hoje a quinta-feira um curso com o tema Sobremesas especiais para o Natal. As aulas serão ministradas pela chef confeitadora Amanda Lopes, que comanda a premiada doceria JellyBread. Cada interessado terá de desembolsar R\$ 1.550 para participar das aulas. Avenida Paulista, 1.048, 12º andar, Bela Vista, tel. 2123-7955.

5H AS 11H

ENTRANHA NADA ESTRANHA

A casa de carnes North Vila Nova, comandada pelo mestre churrasqueiro Antonio Mendes (ex-Rubaiyat e Cabaña Las Lilas), apresenta um novo corte em seu cardápio: a entranha de 300 g, servida com batatas assadas ao forno com leve toque de azeite, em formato dominó (R\$ 55 por pessoa). Trata-se do diafragma do boi da raça Angus grelhado ao ponto. Com fibras longas, esse corte é muito consumido na Argentina, nos Estados Unidos e na China. Rua Jacques Félix, 365, Vila Nova Conceição, tel. 3044-4885.

11H AS 17H



ÓPERA NO MUNICIPAL

Até o dia 29, a atração na temporada lírica do Theatro Municipal é a ópera *Cavalleria Rusticana*, de Ruggero Leoncavallo. Nesta montagem, a Orquestra Sinfônica Municipal de São Paulo e o Coral Lírico têm regência de Ira Levin. Ingressos de R\$ 40 a R\$ 100 à venda no site www.ingressorapido.com.br. Praça Ramos de Azevedo, s/nº, Centro, tel. 2626-0857.

17H AS 23H

BAT-PASTEI

Na filial paulistana do Pastel do Trevo de Bertioiga, os salgadinhos têm fritura crocante e podem ser produzidos em formatos inusitados: há pastéis em forma de coração e também reproduzindo o logotipo de Batman. Os sabores mais pedidos são o boi ralado (carne moída, ovo e azeitona) e o de palmito cremoso. Rua Min. Ferreira Alves, 730, Perdizes, tel. 3871-9609.

23H AS 29H

22 QUARTA

TREPA-TREPA ARTÍSTICO

O jardim da Fundação Ema Gordon Klabin, assinado por Burtel Marx, agora é adornado por dez "trepa-trepas" projetados pelo artista plástico Paulo Climachauska. A instalação, lúdica e inusitada, visa desestabilizar a geometria e o caráter utilitário desses brinquedos típicos dos playgrounds infantis. Rua Portugal, 43, Jardim Europa, tel. 3062-5245.

5H AS 11H

CAFÉ AO ESTILO CUBANO

O nova edição limitada da Nespresso é o Cubania, desenvolvido com inspiração na paixão e no calor do estilo de vida cubano. Com um encorpado blend de grãos Arabica e Robusta torrados no vapor, possui intensidade 13, a mais alta de todos os tipos atualmente comercializados pela Nespresso. Rua Pe. João Manuel, 1.164, Jardins, tel. 3061-6508.

11H AS 17H

ITALIA À PAULISTA



São Paulo sedia a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Até o dia 25, vinte restaurantes da cidade oferecerão menus especiais homenageando as diferentes regiões da Itália. O Aguzzo, por exemplo, representa a Sicília; o Buttina aposta na Basilicata; o La Madonina vira embaixada da Lombardia; o Friccó apresenta os sabores da Umbria; o Zenna Caffè investe na Liguria; o Tre Bicchieri mergulha na Toscana; o Vinheria Percussi investe nas receitas de Abruzzo e o Piselli traz delícias do Piemonte (foto). Rua Pe. João Manoel, 1.253, Jardins, tel. 3081-6043.

17H AS 23H

GREGO DA MADRUGADA

O Myk, restaurante grego contemporâneo, acaba de renovar seu cardápio. Prove os souvlakis (espetinhos) de porco ou de frango orgânico, as lulas recheadas com camarão, polvo e tomates, a moussaka vegetariana ("lasanha" de berinjela e batatas) e a psarosoupa – sopa de frutos do mar afrodisíaca e revitalizante. Rua Peixoto Gomide, 1.972, Jardins, tel. 2548-5391.

23H AS 29H

29 HORAS

29 HORAS

A REVISTA DO AEROPORTO DE CONGRANHAS A REVISTA DO AEROPORTO DE CONGRANHAS A REVISTA DO AEROPORTO DE CONGRANHAS

31
DIAS DE
OUTUBRO
E AQUI VÃO
29 HORAS

124
INFORMAÇÕES
POR 12 CÉLS
AS HORAS DE
TODOS OS DIAS
DO MÊS

MARIETA SEVERO
EM SÃO PAULO COM A PEÇA **INCENDIOS**
MARIETA LIDA DAS MELHORES E MAIS
QUERIDAS ATRIZES BRASILEIRAS. FALA
DE TEATRO, POLÍTICA E FAMÍLIA

ESPECIAL SAÚDE
OS HITS DAS ACADEMIAS,
AS NOVIDADES EM CHECK-UPS,
A NUTRIÇÃO QUE VAI
TRAZER MUITO MAIS ENERGIA

NOSSOS COLUNISTAS:
A NOVA COLUNA DE ANDREIA FRANCO
AS DICAS DE MODA DE CHIARA GADALETA
OS PRINCÍPIOS GOURMET DE GEORGES HENRI
O PING-PONG INOVATIVO DE JOÃO PERALTA
OS VINHOS NATURAIS DE DIDO RUSSO
O DIÁLOGO SUSTENTÁVEL DE MARIANA SHIRTS
E O ETERNO ENCANTO DE LUIZ TOLEDO



Buttina - Pollo alla Potentina



Pasquale - Baccalà Sto Spirito



Piselli - Agnoloti Dal Plin

3ª semana da Cozinha Regional Italiana em São Paulo

Com 160 novas receitas serão oferecidos no almoço e jantar

De 18 a 25/10, São Paulo sedia a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Durante o período, 20 renomados restaurantes italianos da cidade oferecerão menus homenageando as diferentes regiões do país por preços fechados. Foram criadas 160 novas receitas, especialmente para a ocasião.

Este ano, contaremos com a vinda de até nove chefs italianos: além dos já



Pomodori - Cannoli con

We just launched a new app for iOS. Get the app

Nordeste integra a mostra. O acervo conta com objetos, talações, fotografias, pinturas e vídeos que apresentam estões de territorialidade e o imaginário geográfico.

é 2 de novembro

terça a sexta-feira, das 8h às 17h, e sábados e domingos, das h às 18h

useu Vale - Antiga Estação Pedro Nolasco, s/nº - Vila Velha/ES
vw.museuvale.com



EXPOSIÇÃO DE VELÁZQUEZ A BACON: O PATOLÓGICO DE DOMENICO SALAS

A mostra conta com acervo inédito do artista, que tem como vertente de trabalho a recontextualização de obras consideradas clássicas.

18 de outubro a 29 de novembro

De segunda a sexta-feira, das 10h às 19h, e sábados, das 10h às 16h

Galeria TATO - Rua Mateus Grou, 576 - São Paulo/SP
www.galeriatato.com

FOLLOW

Info

Share

Add to

1 Moscow Soloists e Yuri Bashmet
25 e 26 de outubro, às 21h

www.ingressorapido.com.br

3ª SEMANA DA COZINHA REGIONAL ITALIANA

Cerca de 20 restaurantes italianos da cidade de São Paulo oferecerão menus especiais, típicos de diferentes regiões da Itália.

18 a 25 de outubro



Restaurantes participantes: Aguzzo, Buttina, Casa Santo Antônio, Circolo Italiano, Friccò, La Madonnina, La Quottdiana, Maremonti, Osteria Del Pettiroso, Pasquale, Piselli, Pomodori, Positano, Santo Colomba, Sensi, Spadaccino, Supra Di Mauro Maia, Tre Bicchieri, Vinheria Percussi e Zena Caffè.

MOZARTEUM BRASILEIRO

Uma das mais conceituadas associações culturais do país voltada para a valorização e disseminação da cultura musical apresenta o espetáculo que encerra esta temporada.

37/148

Q

W

+

+

Arvas: 44 2500 2500



PT



14:32
14/10/2014

Roteiro Gastronômico

São Paulo, seus aromas e sabores by Renato Galvão

Renato Galvão é jornalista e, apaixonado pela boa gastronomia.
TOP RG www.toprg.blogspot.com
Facebook: <http://www.facebook.com/renato.galvao.7>



Chip's Burger

Uma das lanchonetes mais famosas de São Paulo, é a Chip's Burger, na região de Santana e a principal novidade da casa, é o twist & chips, com preço de R\$24,99.

O lanche servido em pão australiano, conta com hambúrguer de picanha, queijo especial e cebola com molho barbecue, acompanhado de batata chips.

Outra boa pedida é o bagel (pão bagel) burger (R\$27,49), elaborado com hambúrguer de picanha, cream cheese e cebola picada. O lanche vem acompanhado de batata crisscuts, com formato em jogo da velha.

Vale a pena saborear os deliciosos milk-shakes, incluindo o belo sabor banana com canela. Chope gelado como o Brahma Black faz sucesso, além do menu kids.

Rua Doutor César, 888, Santana, São Paulo, SP, Tel. (11) 2099-2803 - www.chipsburger.com.br



Na Mata Café

O Na Mata Café, mudou recentemente 100% de seu cardápio.

Tamania ousadia deu certo e o público está encantado com as novas delícias da casa. Entre os belisquetes, vá de filé aperitivo, com molho mostarda servido com torradas – ou o arancini, que é um bolinho de risoto de açafrão com mussarela de búfala e tomate seco. Saladas, lanches, pizzas para comer com a mão e massas feitas com farinha orgânica são algumas outras opções.

Ainda ousando, o Na Mata Café, está apostando no mercado de peixes selvagens do Alasca, região dos Estados Unidos e oferece aos clientes, o salmoncate (tartar de salmão selvagem Sockeye, com abacate, tomates, limão, cebola roxa, dill e crispy de alho poró – R\$36,90) e o black cod (peixe branco selvagem, grelhado com arroz de jasmim ao leite de coco, com melodia de cogumelos – R\$73,90).

Rua da Mata, 70, Itaim Bibi, São Paulo, SP, Tel. (11) 3079-0300 - www.namata.com.br



Semana da Cozinha Regional Italiana

Entre 18 e 25 de outubro, o público poderá se deliciar com todos os sabores da Semana da Cozinha Regional Italiana, que chega a sua terceira edição. Esse ano, o evento conta com nove chefs estrangeiros e 20 famosos restaurantes italianos de São Paulo. Ao todo, 160 novas receitas foram criadas especialmente para o período, e serão servidas durante almoços e jantares.

Aguzzo, Buttina, Casa Santo Antônio, Circolo Italiano, Friccò, La Madonnina, La Quotidiana, Maremonti, Osteria del Pettiroso, Pasquale, Piselli, Pomodori, Positano, Santo Colomba, Sensi, Spadaccino, Supra di Mauro Maia, Tre Bicchieri, Vinheria Percussi e Zena Caffè – são as casas participantes em 2014.



ATUAL



3ª SEMANA DA COZINHA REGIONAL ITALIANA

 <p>AGNELLO Cocina della Sicilia Penne ao molho de tomate, berinjelas e ricota salgada Rua Sando Álvares, 305 Pinheiros Tel. (11) 3083-7363 www.aguzza.com.br</p>	 <p>BUTTINA Cocina della Sicilia Laguna e caci Macca fresca com filas largas fritas com grão de bico, alho, tomate, manjericão e azeite Rua João Moura, 76 - Pinheiros Tel. (11) 3053-5591 e 3098-8840 www.butina.com.br</p>	 <p>CASA SANTO ANTÔNIO Cocina del Veneto Rizetti alla vicentina con polenta morbida Bacalhau à modo de Vicenza com polenta macia Av. João Carlos da Silva Borges, 764 - Graça Jullita Tel. (11) 4329-6205 www.casacasa.net</p>	 <p>CINCILLO ITALIANO Cocina del Vale D'Aosta Risotto di tagliatelle Macca com ovos gratinada com bacalhau, nanico com molho de tomate à parte Av. Espanha, 344, Joo C1 Tel. (11) 3154-2300 www.cincilloitaliano.com.br</p>	 <p>FRESCO RISTORANTE Cocina dell'Emilia Tortellino del tortoso Filas artesanais de alta qualidade, feitas manualmente no local Rua Cotabato, 827 - Pinheiros Tel. (11) 3054-0415 ou 3054-0401 www.fresco.com.br</p>
 <p>FISELLI Cocina del Piemonte Agnolotti dal gilo Macca fresca richeada com carneiro e vegetais, ao molho de azeitona e alho Rua Pedro João Mansur, 1253 - Jardim Paulista Tel. (11) 3081-8043 www.fiselli.com.br</p>	 <p>POMODORI Cocina della Calabria Molossana ripiena Berinjela recheada com queijo caprino, ovos e manjericão Rua Renato Pires de Barros, 534 Itaigara Tel. (11) 3160-3123 www.pomodori.com.br</p>	 <p>POSTUMO Cocina del Trentino Alto Adige Risotto Nielo e spack Macca de ovos com molho de tomate e queijo Alameda Tiaki, 605 Jardim Paulista Tel. (11) 3081-9839 www.postumotrentino.com.br</p>	 <p>SANTO COLUMBA Cocina della Sardegna Spaghetti gentili e bottarga Espinaçola com molho de tomate e alho Alameda Lomara, 1157 Jardim Paulista Tel. (11) 3081-2088 www.santocolumba.com.br</p>	 <p>SEMI Cocina del Molise Tortellini (Gargafelle) con la mollica di Calabrese Espinaçola com molho de tomate e alho Rua Sebastião D. Noronho, 1.360 Cangaço Verde Tel. (11) 2478-1088 www.semi.org.br</p>

Giovanni Guarneri

Chef do Don Camillo (Siracusa), fica no restaurante Aguzzo durante o evento. Graças ao talento e à paixão de Guarneri, seu restaurante, que tem quase 30 anos, foi sempre considerado o número 1 da cidade de Siracusa e um dos melhores de toda a Sicília. O Don Camillo recebeu "due forchetts" (dois garfos) no Guia Gambaro Rosso 2014. Além de chef, é sommelier e dá aulas em escolas de formação profissional na Itália. Também ministrou cursos no Japão e nos Estados Unidos. Em julho, ele foi destaque no programa *Senere variabile* (um dos mais tradicionais da rede de televisão italiana RAI), onde apresentou uma reportagem sobre a cidade de Siracusa.



Pasquale Palamaro

o indico, situado no hotel L'Albergo di Regine hebolis (Iscia), fica no restaurante Marumont durante a Semana. A cozinha moderna e criativa de Pasquale Palamaro é baseada na riqueza de produtos do mar e da terra ancorados em Ischia, ilha do golfo de Nápoles. Das verduras colhidas na horta do próprio restaurante até a apresentação dos pratos, tudo tem a mão do chef no indico, caso premiado com uma estrela no Guia Michelin Itália 2014.



Alessandro Capalbo

o restaurante La Casa del Tornavento (Trillo Cuneo), fica no restaurante Fiselli no dia do evento. Desde 1996, o estabelecimento italiano é reconhecido com uma estrela no Guia Michelin. Capalbo é considerado o braço direito de Maurizio Garza, chef e fundador do local, do qual adquiriu o mesmo estilo, criando inovações que transformam pratos clássicos do Piemonte em verdadeiras obras de arte.

COMUNITÀ ITALIANA

Comunità Italiana
10 de Setembro, Outubro de 2014
Ano 12 - Nº 101

Em São Paulo é com ele
O consul geral Michele Pala convoca eleitores do voto que irá formar novos conselhos que atuam em prol dos cidadãos italianos.

Semana da culinária regional italiana movimentada SP

 <p>LA MARCHESINA TORRELLI Culinária da Lombardia</p> <p>Tortelli di acqua di barbo e albino Mazzetta macerada com creme de alho, amanteia e mostarda de alho. De São Roque de um litro de vinho de colza.</p> <p>Rua 14 de Portugal, 204 Rua Nova Conceição Tel. (11) 3043-3012 www.torrelli.com.br</p>	 <p>LA SICILIANA Culinária da Itália Siciliano</p> <p>Finghi e cotoletti de legumes alho de cogumelos fritados e em fubá</p> <p>Orzotto de ricotta e espinaçol de barbo e alho fritado de carne de porco no molho de alho</p> <p>Rua Dr. Joaquim Maciel, 710 Campo Belo Tel. (11) 3082-0773 www.lasiciliana.com.br</p>	 <p>MAREMME Culinária da Toscana</p> <p>Panzanella de melancolia Fritas de farinha de milho com mostarda e molho de barbo, fritado no molho de porco para molho de porco para molho de porco para molho de</p> <p>Rua Pedro João Marcol, 1180 Jardim Paulista Tel. (11) 3085-1180 www.marcol.com.br</p>	 <p>OSTERIA DEL PETTUCCIO Culinária da Lazio</p> <p>Cacciotti alla romana Risotto de amêijoas cubitos de mortadela e queijo gratinado no forno</p> <p>Al. Lorena, 2155 - Jardim Tel. (11) 3082-5338 www.pettuccio.com.br</p>	 <p>PASQUALE CANTIRA Culinária da Puglia</p> <p>Riccioli alla Santa Spillo Bacalhau cozido em molho autentico, desmanchado em molho com batatas temporales com amêijoas molho de alho e um ovo depois de pôr no molho</p> <p>Rua Glória, 66 Vila Madalena Tel. (11) 3081-0033 www.pasqualecantira.com.br</p>
 <p>SPAGNACCI Culinária da Emilia Romagna</p> <p>Massa fresca de tortellini servida com molho de tomate e queijo parmesão</p> <p>Rua Marçal de Castro, 1252 Vila Madalena Tel. (11) 3032-4635 www.spagnacci.com.br</p>	 <p>SOPRA Culinária da Marche</p> <p>Spaghetti alla Tronca Molho de cogumelos com molho de tomate e queijo parmesão e molho de cogumelos e molho de cogumelos</p> <p>Rua Leopoldo de Castro Magalhães, 951 - Itaipu Tel. (11) 3071-4473 ou 3167-9888 www.sopra.com.br</p>	 <p>TBE BOCHEMI Culinária da Toscana</p> <p>PCI alla spicciolata Massa fresca com cogumelos de cogumelos</p> <p>Rua General Maria Barreto, 765 Itaipu Tel. (11) 3895-4004 www.tbefocchieri.com.br</p>	 <p>VIGNERIA PERCORSI Culinária da Abruzzo</p> <p>Mozzarella alla chitarra com polpettas Molho de cogumelos com queijo parmesão e cogumelos de cogumelos</p> <p>Rua Osage Eugênio Latta, 523 Piedade Tel. (11) 3088-4000 www.percorsi.com.br</p>	 <p>ZENA CAFÉ Culinária da Liguria</p> <p>Scarpinetti Cilantro picado e entrevado em molho de café, cubitos com creme de massa, ovos e amêijoas</p> <p>Palácio Gaspari, 1901 Jardim Paulista Tel. (11) 3081-2158 www.zenacafe.com.br</p>

— Procuramos conciliar os restaurantes de acordo com as regiões. A primeira edição da semana, em 2012, teve 12 participantes, e no ano passado ampliamos para 20. Cada estabelecimento escolhe a região em que quer se basear, mas damos prioridade às casas que já participam desde o início. Nosso evento não é comercial; é um evento de divulgação cultural. A ideia é manter quem está desde o início e tem cardápio ligados a uma determinada região, como o Piselli e o Pricoli, por exemplo — explica Landulfo.

Pasquale destaca os sabores da Puglia e Sensi se dedica à gastronomia de Molise
Com cardápio baseado na Puglia, o Pasquale é um dos restaurantes

que fazem parte da Semana desde o começo.

— O Pasquale é um restaurante de cozinha típica, e já estamos focados em uma determinada região; no caso, a Puglia, de onde veio meu pai — afirma Giorgio Pasquale, filho do chef Pasquale Negro, que comanda a cozinha da cantina na Vila Madalena.

Segundo Giorgio, que também tem formação de chef, o restaurante este ano apresentará novos pratos da cozinha pugliese durante o evento.

— Outra coisa que mudou da edição passada para esta foi a apresentação dos pratos, que está um pouco mais moderna. Mas o preparo continua o mesmo, feito da forma mais tradicional e segundo receitas familiares.

No comando da cozinha do Sensi, inaugurado há poucos meses no bairro do Campo Belo, o chef Manuel Coelho ficou responsável por representar a culinária da região de Molise durante a Semana da Cozinha Regional Italiana.

— Quando recebemos o convite, a região foi escolhida por sorteio. Como se trata de uma região que não conheço muito, nosso trabalho no Sensi foi mais dedicado à pesquisa para entender as características da região e elaborar pratos que sigam essas tradições respeitando o paladar do brasileiro. Penso que temos que respeitar as características regionais da Itália, mas tornando a culinária atraente para o público brasileiro — diz o chef.

COMUNITÀ ITALIANA



COMUNITÀ ITALIANA
Revista de Cultura, Outubro de 2014
Ano 12 - Nº 125

EM SÃO PAULO É COM ELE
O conselheiro geral Michele Pala convoca eleitores ao voto que irá formar novos conselhos que atuam em prol dos cidadãos italianos.

Semana da culinária regional italiana movimentada SP

TIRAGOSTO

ESTRELA DO SALÃO

ETERNIZANDO MOMENTOS

Freitas, sommelier e maître do Terraço Itália, em São Paulo, é reconhecido pela gentileza e busca do aperfeiçoamento

Com a cara e a coragem, ele chegou sem os pais a São Paulo, aos 12 anos, para viver com parentes e trabalhar. Veio de Quixadá, no Ceará. Começou como ajudante em uma padaria. Depois, foi balconista em um bar. Lá, recebia elogios de clientes pela atenção que dispensava a cada um. Muitos o aconselharam a procurar colocação em restaurantes para crescer. Deu ouvidos. Hoje, Francisco Freitas, 51 anos, casado e pai de dois filhos, é sommelier e maître de um símbolo paulistano: o Terraço Itália, no centro da cidade.



“Tenho paixão pelo que faço. Nosso trabalho aqui é eternizar momentos”, disse ele. A gentileza natural pela qual recebeu reconhecimento no passado continua. Mas dedicação não faltou. Aos 18 anos, ingressou no curso de garçom do Senac e não parou mais. Curso também aulas para barman, maître, relações humanas no trabalho,

entre outras. Um conhecimento em especial, porém, seria o grande diferencial. “Quando trabalhei em um hotel, uma pessoa me disse que estudar idiomas mudaria tudo. Aprender inglês foi, então, essencial”, conta Freitas. Rumo ao aperfeiçoamento, ele tentou o Terraço Itália, aquele lugar cuja propaganda ouvia na Rádio Grande ABC e dizia “São Paulo a seus pés”. Iniciou como ajudante do ajudante de garçom. Trinta e dois anos mais tarde, Freitas coordena a equipe do local. O Terraço permitiu a ele também viajar a trabalho para países como Estados Unidos, Espanha, Argentina, Chile e Uruguai. Conhece todas as regiões vinícolas do Brasil. Convites para deixar a casa não faltaram. E dá tempo de apreciar a tão famosa vista na correria cotidiana? “Sim! É pôr do sol, lua cheia... Cada dia uma história diferente”, afirma Freitas, feliz, por mais uma semana de trabalho intensa. SUZANIE G. FRUTUOSO

TERRAÇO ITÁLIA - Avenida Ipiranga, 344, 41º andar, Centro, São Paulo-SP, tel.: (11) 2189-2929. www.terraçoitalia.com.br

DIRETAMENTE DA ITÁLIA

Comidas típicas de diferentes regiões da Itália criadas por 20 renomados restaurantes são a grande atração da 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana, que ocorre em São Paulo entre



18 e 25 de outubro. As 160 novas receitas elaboradas especialmente para a ocasião levam a assinatura de nove chefs da terra da mama. Entre eles, Pasquale Palamaro (foto), de Campania, chef do resort L'Albergo della Regina Isabella. Estão programadas também aulas, palestras e degustações de produtos. As casas que participam são Aguzzo, Buttina, Casa Santo Antônio, Circolo Italiano, Friccò, La Madonnina, La Quotidiana, Maremonti, Osteria del Pettirasso, Pasquale, Piselli, Pomodoro, Positano, Santo Colomba, Sensi, Spadaccino, Supra Di Mauro Mais, Tre

Bicchieri, Vinheria Percussi e Zena Caffè. O evento é promovido pela Italia Trade Agency (ITA), Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), Istituto Italiano di Cultura (IIC), Accademia Italiana della Cucina, Agenzia Nazionale del Turismo (ENIT) e Câmara de Comércio Italo-Brasileira (Italcam), com o apoio da Embaixada da Itália e do Consulado-Geral de São Paulo. Os menus serão oferecidos no almoço e no jantar. Preços acompanham os perfis das casas.

www.facebook.com/temporadastgastromicas

GOSTO



quentinhas
Cintia Oliveira

Itália à mesa

Entre 18 e 25 de outubro, a capital paulista recebe a terceira edição da Semana da Cozinha Regional Italiana, evento promovido pela Icf (Italian Culinary Institute for Foreigners) em parceria com diversas entidades vinculadas ao governo da Itália. Além de menus especiais, que enaltecem a cozinha clássica de diferentes regiões do País da Bota, alguns restaurantes participantes recebem chefs italianos para dividir as panelas. Giovanni Guarneri, do restaurante siciliano Don Camillo, estará no comando do Aguzzo e trará clássicos da região, como a pasta alla norma (penne ao molho de tomates, berinjelas e ricota salgada) e costeletas de cordeiro ao vinho marsala e batatas com alecrim. O chef Pasquale Palamaro, do restaurante Indaco, na Campânia, incluirá no menu do Maremonti receitas como o icônico spaghetti alla puttanesca (com molho de tomates, aliche e azeitonas pretas) e o parmigiana di melanzane (fatias de berinjela assadas com mussarela, molho de tomate e parmesão). Já Alessandro Capalbo, chef do restaurante La Ciaú del Tornavento, trará sua cozinha piemontesa para o Piselli. Entre os destaques estão o agnolotti dal plin (massa recheada com carnes e vegetais, ao molho de manteiga e sálvia) e o salame de chocolate com avelãs e zabaione (foto). Os almoços, que incluem entrada, prato principal e sobremesa, variam entre R\$ 49 e R\$ 96. Já os jantares, com o menu de quatro tempos, custam de R\$ 89 a R\$ 130. Confira a lista completa de participantes no site www.settimanacucinaitaliana.com.br



Foto: Divulgação



Ode à cozinha goiana

A chef carioca Maria Victória convidou o filho e também chef Paulo Góes para recordarem momentos importantes da família à mesa. O resgate de receitas típicas da cozinha goiana, terra natal da família da dupla, virou um menu chamado Origens, que será apresentado em 28 e 29 de outubro, no Bar D'Hotel, dentro do Hotel Marina All Suites, no Rio de Janeiro. Empadinhas de capa podre (com fina camada de massa podre que reveste o recheio de galinha caipira) da sua tia Rita, galinhada da tia Cedê, porco na lata (lombo suíno cozido em baixa temperatura, guarnecido de batatas-doces em mel de engenho) e o pitu corifado (camarão de rio com consomé de maracujá do sertão, biscoitinho de pamonha de milho e salada de palmito fresco, foto) prometem atrair o paladar do carioca. O menu-degustação, de seis tempos, custa R\$ 250.

Bar D'Hotel

avenida Delfim Moreira, 696, Hotel Marina All Suites - Leblon
(21) 2172-1100 - Rio de Janeiro - RJ - www.marinaallsuites.com.br

Fique de olho

Na terceira edição do Inova Gastronomia Paraíba, que acontece de 21 a 23 de outubro, em João Pessoa (PB), Palestras, aulas e debates sobre temas como inovação, gestão e sustentabilidade na gastronomia fazem parte da programação. Na lista de chefs confirmados estão: Laurent Suaudeau, da Escola de Arte Culinária Laurent Suaudeau (SP), Rodrigo Oliveira, do Mocodó (SP), Pedro de Artagaço, do Irajá Gastrô (RJ), César Santos, da Oficina do Sabor (PE), Mara Sales, do Tordasilhas (SP), Vitor Sobral, do Tasca da Esquina (Portugal), Wanderson Medeiros, do Picuí (AL), e Onildo Rocha, do Roccia (PB). Confira a programação completa no site www.inovagastronomia.com.br

MENU

A MAD PRENSADA REVISTA DE GASTRONOMIA 15 ANOS
OCTUBRO 2014

Sanduíche de cobada e queijo de Minas por Marco Giza e Jurg Göttsche do Food Truck, em São Paulo

PREMIO MELHOR CAPA DIGITAL 2014

Dicas de lugares desconhecidos para comer em São Paulo, sem doar no bolso

Nem limão nem branco: o vinho sempre é a nova sensação do mercado

Chefoco as cervejas que levam rapadura, café e outros ingredientes nacionais

A FEBRE DOS FOOD TRUCKS

A mania que chegou a São Paulo promete invadir o Brasil. Saiba onde comer e aprenda a fazer pratos que são sucesso nas ruas da cidade



Editoriale di **Ferruccio Dardanello**,
Presidente di Unioncamere



Ad ottobre la città di San Paolo farà da cornice alla "3ª Settimana della Cucina Regionale Italiana", iniziativa promossa dall'ICE-Agenzia, ma che vede coinvolto l'intero Sistema Italia che opera nel Paese. Obiettivo dell'evento è non solo la promozione dei piatti e dei prodotti agroalimentari italiani, bensì la conoscenza delle singole regioni e delle loro tradizioni, così come dello stretto legame che unisce cibo e territorio. Ad essere coinvolti saranno inoltre 20 ristoranti italiani di San Paolo certificati "Ospitalità Italiana". Una cosa di cui vado particolarmente fiero, anche perché proprio la città brasiliana è stata la prima in cui abbiamo consegnato le targhe del marchio di qualità. Una scelta dettata dal fatto che, se il Brasile conta oggi la più grande popolazione italiana fuori dell'Italia, proprio San Paolo ospita la più grande comunità di origini italiane del Paese. Questo progetto rappresenta dunque un nuovo, importante, tassello nell'opera di promozione e di tutela del nostro agroalimentare di qualità nel mondo, in un Paese a cui siamo fortemente legati, storicamente e culturalmente.

Wad ottobre la città di San Paolo farà da cornice alla "3ª Settimana della Cucina Regionale Italiana", iniziativa promossa dall'ICE-Agenzia, ma che vede coinvolto l'intero Sistema Italia che opera nel Paese. Obiettivo dell'evento è non solo la promozione dei piatti e dei prodotti agroalimentari italiani, bensì la conoscenza delle singole regioni e delle loro tradizioni, così come dello stretto legame che unisce cibo e territorio. Ad essere coinvolti saranno inoltre 20 ristoranti italiani di San Paolo certificati "Ospitalità Italiana". Una cosa di cui vado particolarmente fiero, anche perché proprio la città brasiliana è stata la prima in cui abbiamo consegnato le prime targhe del marchio di qualità. Una scelta dettata dal fatto che, se il Brasile conta oggi la più grande popolazione italiana fuori dell'Italia, proprio San Paolo ospita la più grande comunità di origini italiane del Paese. Questo progetto rappresenta dunque un nuovo, importante, tassello nell'opera di promozione e di tutela del nostro agroalimentare di qualità nel mondo, in un Paese a cui siamo fortemente legati, storicamente e culturalmente.

L'Italia nel Piatto



San Paolo, 18 - 25 ottobre 2014

A San Paolo la 3ª Settimana della Cucina Regionale Italiana

Ad ottobre, 20 ristoranti
certificati della metropoli
brasiliana propongono un
viaggio tra i saperi e i sapori
del Bel Paese

di **Federico Balmas**,
Direttore Ufficio ICE-Agenzia di San Paolo

Si svolgerà dal 18 al 25 ottobre a San Paolo la "3ª Settimana della Cucina Regionale Italiana", un progetto che rientra tra le attività promozionali che l'ICE-Agenzia promuove a favore della diffusione dei prodotti alimentari italiani in Brasile, e che è reso possibile grazie alla collaborazione con Ambasciata Italiana, Consolato Generale d'Italia a San Paolo, Istituto Italiano di Cultura di San Paolo, ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), Camera di Commercio Italiana di San Paolo, ICIF-Istituto Italiano di Cucina per Stranieri, Accademia Italiana della Cucina, e, naturalmente, 20 ristoranti della città.

Anche se il mercato presenta ancora ostacoli a causa di barriere visibili o invisibili. ▶

OSPITALITÀ ITALIANA

L'ITALIA NEL PIATTO

► esistono tuttavia ampie opportunità di crescita per il settore, ricollegabili a vari fattori – dall'aumento del reddito alla presenza di una numerosa comunità di origine italiana, senza dimenticare la grande popolarità di cui gode la nostra cucina. Tutto ciò, combinato ad altri fattori, favorisce la crescita del settore Ho.Re.Ca., con particolare riguardo ai ristoranti italiani, dove è possibile agire con maggiore efficacia sulle abitudini di una clientela brasiliana non ancora consolidata.

Nella città di San Paolo possiamo dal resto contare sulla presenza di più di 330 ristoranti specializzati in cucina italiana; di questi, 83 godono della certificazione di qualità "Ospitalità Italiana".

Questo progetto, basato sulla promozione della cucina regionale italiana, si propone come veicolo di conoscenza dei "sapori e sapori" che si nascondono dietro il cibo italiano, così come dalle eccellenze che nascono dal territorio, dalla cultura, dalle tradizioni, dalla specializzazione produttiva del Bel Paese.

Il nostro obiettivo è far conoscere l'autentica cucina italiana, mettendo in evidenza lo stretto legame tra la qualità dei prodotti utilizzati, il valore dei processi produttivi e i territori di origine. Allo stesso tempo, grazie alla precisiissima collaborazione con 20 ristoranti e con gli importatori brasiliani di prodotti di qualità certificata, puntiamo alla realizzazione di un'iniziativa – unica nel suo genere – che mira a diventare un appuntamento fisso per la comunità di San Paolo, destinato ad arricchirsi e perfezionarsi nel corso degli anni grazie ad un'attività sempre più integrata e sinergica tra istituzioni pubbliche e private, ed imprenditori.

Vani, come ho accennato, saranno i ristoranti coinvolti nell'iniziativa, ognuno chiamato ad essere "testimonial" di una particolare regione. Si tratta di "Aguzzo" (che rappresenterà la Sicilia), "Buttino" (Basilicata), "Casa Santo Antonio" (Veneto), "Circolo Italiano" (Valle d'Aosta), "Fricco" (Umbria), "La Madonnina" (Lombardia), "La Quotidiana" (Friuli Venezia Giulia), "Maremonti" (Campania), "Pasquale" (Puglia), "Pettinuso" (Lazio), "Piselli" (Piemonte), "Pomodori" (Calabria), "Positano" (Trentino Alto Adige), "Santo Colomba" (Sardegna), "Sera" (Molise), "Spadaccino" (Emilia Romagna), "Supra" (Marche), "Tre Bicchieri" (Toscana), "Verhera Percussu" (Abruzzo) e "Zena" (Liguria).

Ai ristoranti, si affiancheranno una decina di chef italiani, che assisteranno nella realizzazione dei piatti e nella promozione dell'iniziativa attraverso speciali eventi paralleli. Inoltre, provvederemo al coinvolgimento di blogger e rivista specializzata, alla distribuzione di materiale turistico e promo-pubblicitario, così come alla promozione dei prodotti italiani di qualità presso i ristoranti che aderiscono all'iniziativa.



Per informazioni
For information:
info@isnari.it
www.isnari.it



A San Paolo la 3ª Settimana della Cucina Regionale Italiana

Ad ottobre, 20 ristoranti certificati della metropoli brasiliana propongono un viaggio tra i sapori e i sapori del Bel Paese



Federico Balmas
di Commercio Italiana di San Paolo, ICIF-Istituto Italiano di Cucina per Stranieri, Accademia Italiana della Cucina, e, naturalmente, 20 ristoranti della città.

Anche se il mercato presenta ancora ostacoli a causa di barriere visibili o invisibili, esistono tuttavia ampie opportunità di crescita per il settore, ricollegabili a vari fattori – dall'aumento del reddito alla presenza di una numerosa comunità di origine italiana; senza dimenticare la grande popolarità di cui gode la nostra cucina. Tutto ciò, combinato ad altri fattori, favorisce la crescita del settore Ho.Re.Ca., con particolare riguardo ai ristoranti italiani, dove è possibile agire con maggiore efficacia sulle abitudini di una clientela brasiliana non ancora consolidata.

Nella città di San Paolo possiamo dal resto contare sulla presenza di più di 330 ristoranti specializzati in cucina italiana; di questi, 83 godono della certificazione di qualità "Ospitalità Italiana". Questo progetto, basato sulla promozione della cucina regionale



italiana, si propone come veicolo di conoscenza dei "sapori e sapori" che si nascondono dietro il cibo italiano, così come delle eccellenze che nascono dal territorio, dalla cultura, dalle tradizioni, dalla specializzazione produttiva del Bel Paese.

Il nostro obiettivo è di far conoscere l'autentica cucina italiana, mettendo in evidenza lo stretto legame tra la qualità dei prodotti utilizzati, il valore dei processi produttivi e i territori di origine. Allo stesso tempo, grazie alla precisiissima collaborazione con 20 ristoranti e con gli importatori brasiliani

di prodotti di qualità certificata, puntiamo alla realizzazione di un'iniziativa – unica nel suo genere – che mira a diventare un appuntamento fisso per la comunità di San Paolo, destinato ad arricchirsi e perfezionarsi nel corso degli anni grazie ad un'attività sempre più integrata e sinergica tra istituzioni pubbliche e private, ed imprenditori.

Vani, come ho accennato, saranno i ristoranti coinvolti nell'iniziativa, ognuno chiamato ad essere "testimonial" di una particolare regione. Si tratta di "Aguzzo" (che rappresenterà la Sicilia), "Buttino" (Basilicata), "Casa Santo Antonio" (Veneto), "Circolo Italiano" (Valle d'Aosta), "Fricco" (Umbria), "La Madonnina" (Lombardia), "La Quotidiana" (Friuli Venezia Giulia), "Maremonti" (Campania), "Pasquale" (Puglia), "Pettinuso" (Lazio), "Piselli" (Piemonte), "Pomodori" (Calabria), "Positano" (Trentino Alto Adige), "Santo Colomba" (Sardegna), "Sera" (Molise), "Spadaccino" (Emilia Romagna), "Supra" (Marche), "Tre Bicchieri" (Toscana), "Verhera Percussu" (Abruzzo) e "Zena" (Liguria).

Ai ristoranti, si affiancheranno una decina di chef italiani, che assisteranno nella realizzazione dei piatti e nella promozione dell'iniziativa attraverso speciali eventi paralleli. Inoltre, provvederemo al coinvolgimento di blogger e rivista specializzata, alla distribuzione di materiale turistico e promo-pubblicitario, così come alla promozione dei prodotti italiani di qualità presso i ristoranti che aderiscono all'iniziativa.



● TIME OFF | gastronomia |



Invasão Italiana

De 18 a 25/10, São Paulo sedia a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Durante o período, 20 renomados restaurantes italianos da cidade oferecerão menus homenageando as diferentes regiões do país por preços fechados. Foram criadas 160 novas receitas, especialmente para a ocasião.

Este ano o evento vai contar com a vinda de até nove chefs italianos: além dos já confirmados Giovanni Guameri (Sicília) e Pasquale Palamaro (Campania), que cozinharão juntamente com os chefs brasileiros; quatro artesãos (chocolateria, panificação, confeitaria e sorveteria) devem marcar presença em aulas especiais na nova sede do ICIF (Instituto de Culinária Italiana). Também estão programadas palestras e degustações de produtos.

A culinária da Itália é caracterizada pela qualidade dos ingredientes e variedade de receitas, que apresentam particularidades em cada uma das regiões. O evento é uma ótima oportunidade para o público conhecer melhor cada uma delas: Sicília, Basilicata, Veneto, Valle D'Aosta, Umbria, Lombardia, Friuli Venezia Giulia, Campania, Lazio, Puglia, Piemonte, Calabria, Trentino Alto Adige, Sardenha, Molise, Emilia Romagna, Marche, Toscana, Abruzzo e Liguria.

Os menus serão oferecidos no almoço e jantar - podendo variar de acordo com o horário - e os preços acompanham os perfis das casas. •



SAX

SAX
style · arts · xtras

ESPECIAL GASTRONOMIA

OS RESTAURANTES BRASILEIROS ESTÃO COM ESSA BOLA TODA?

"É UM ROUBO, É UM INSULTO À GASTRONOMIA MUNDIAL!"
Erick Jacquin

"ME DERAM UMA ESTRELA, MAS NEM COMERAM NO MEU RESTAURANTE"
Ton Vasconcelos

"NÃO EXISTE O MELHOR DO MUNDO. EM NADA"
Henrique Fogaga

"É SÉRIA A LISTA DA RESTAURANT MAGAZINE"
Ricardo Amaral

"GASTRONOMIA É A BOLA DA VEZ NO BRASIL"
Walter Arruda

X Viagem Gourmet **ROSOS e TOSCANA** X

Restaurantes

Arnaldo Lorençato e Helena Galante

Reserve sua
mesa e consulte
+2800
restaurantes em
VEJASOAPAULO.COM

> ALEMÃO

Die Meister Stube

No almoço executivo, depois de uma salada do dia, as opções incluem o salsichão com batata cozida e chucrute bem azedinho. Com sobremesa, sai por R\$ 27,00. No jantar, é uma boa pedida o lombo de porco empanado e frito à viena, acompanhado de salada de batata (R\$ 57,00, para dois).

Rua Barão do Triunfo, 1213 (Clube Kolpinghaus), Campo Belo, ☎ 5536-4982 (80 lugares). 12h/0h (dom. até 22h).

Cc: todos. Cd: todos. Couvert: R\$ 12,00. Estac. c/manobr: (R\$ 8,00) ☒ ☕ (R\$ 15,00) & vejaSaoPaulo.com/diemeister. Aberto em 1989. \$

> ÁRABE

Brasserie Victória

Quem quiser fazer pedidos à la carte deverá ocupar o salão da entrada, que lembra uma lanchonete. O ambiente maior e mais confortável nos fundos é reservado apenas para o serviço do rodízio típico (R\$ 81,00). Em qualquer um dos recintos, o melhor dos pratos continua sendo o ótimo quibe cru (R\$ 29,00, para dois). Também vale provar o babaganuche, de gostinho defumado (R\$ 23,00), a densa coalhada seca (R\$ 23,00) e a abobrinha recheada (R\$ 15,50).

Avenida Presidente Juscelino Kubitschek, 545, Itaim Bibi, ☎ 3040-8897 (180 lugares). 12h/23h (dom. e feriados até 22h: seg. até 16h). Cc: todos. Cd: todos. Estac. c/manobr: (R\$ 15,00), ☒ ☕ (R\$ 30,00) &

☎ (☎ 3849-8449). vejaSaoPaulo.com/brasserievictoria. Aberto em 1947. \$

> ASIÁTICO

Tian

Responsável pelo fogão, o chef Fernando de Souza faz delícias como a tenra costela de porco ao molho de churrasco coreano (R\$ 32,00). Ainda mais em conta, o nhoque de nabo com broto de feijão e ovo, de origem chinesa, sai por R\$ 29,00. Quase todos os pratos são picantes, mas não assustam.

Rua Jerônimo da Veiga, 36, Itaim Bibi, ☎ 2389-9399 (72 lugares). 12h/15h e

Penne alla norma:
receita feita no Aguzzo



A Itália também é aqui

Vinte endereços participam da Semana da Cozinha Regional Italiana, em cartaz a partir de sábado (18)

Em sua terceira edição, a **Semana da Cozinha Regional Italiana** reúne vinte restaurantes da capital de sábado (18) ao dia 25. A ideia é explorar receitas típicas de alguma parte do país da bota. Neste ano, o evento tem a participação de até nove chefs da Itália. João de Lima, do Aguzzo Cucina e Vino (Rua Simão Álvares, 325, Pinheiros, ☎ 3083-7363), recebe o italiano Giovanni Guameri, do Don Camillo, localizado em Siracusa. Juntos, eles preparam receitas sicilianas. O penne alla norma, ao molho de tomate, berinjela e ricota, e a costeleta de

cordeiro com batata ao alecrim são as opções de prato principal. O almoço, em três etapas, sai por R\$ 59,00, e o jantar, em quatro tempos, por R\$ 120,00. Vindo do estrelado Indaco, na cidadezinha de Lacco Ameno, Pasquale Palamaro dá expediente na Maremonti (Rua Padre João Manuel, 1160, Jardim Paulista, ☎ 3088-1160) ao lado de Rômulo Giponi. O cardápio, voltado para a região da Campânia (R\$ 55,00 e R\$ 95,00), inclui espaguete alla putanesca e maminha alla pizzaiola.

H.G.

VEJA SÃO PAULO



Mangia che te fa bene!

Vinte restaurantes da cidade participam da 3ª edição da Semana da Cozinha Regional Italiana entre os dias 18 e 25/10; o menu fechado inclui três pratos no almoço e quatro no jantar

• DANIELLE NAGASE

MAREMONTI

A casa representa a cozinha da Campanha, no sul da Itália. Entre os pratos, a berinjela parmigiana (foto) abre alas para os outros três pratos do menu noturno (R\$ 95).

R. Pe. João Manuel, 1.160, Cerqueira César, tel. 3088-1160. Seg. a qua.: 12h às 15h30 e 17h30 às 24h. Sex. e sáb.: 12h à 21h. Dom.: 12h às 24h. CC-todos | ☎ | 📍 | 📞

TRE BICCHIERI

A massa fresca com ragu de linguiça e cogumelos e o carrê de leitão assado ao alho e alecrim estão entre as opções do menu de jantar (R\$ 130), que brinda à Toscana.

R. Gen. Mano Barreto, 765, Jd. Paulista, tel. 3883-4004. Seg. a qua.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sex.: 12h às 15h e 19h à 1h. Sáb.: 12h às 16h30 e 19h à 1h. Dom.: 12h às 17h. CC-AE, D, E, M e V. | ☎ | 📍 | 📞

Maurio Holanda/Divulgação



Divulgação



OSTERIA DEL PETROSSO

A região escolhida foi o Lácio, no centro da Itália. Destaque para as entradas: lulas e ervilhas ao molho de tomate ou sopa de fava, ervilha, alcaçofra e guanciale (embutido). O jantar sai por R\$ 75.

Al. Lorena, 2.155, tel. 3062-5338. Ter. a sex.: 12h às 15h e 19h às 23h. Sáb.: 12h às 16h e 19h às 23h. Dom.: 12h às 16h. CC-E, M e V. | ☎ | 📍 | 📞

FRICCÒ

Participa do festival com receitas da Úmbria. Sugere a tábua de frios como entrada, o espaguete com tomate, aspargo, alcaçofra e poejo, e o coelho ao vinho branco como principais —R\$ 85 com sobremesa.

R. Cubatão, 837, tel. 5084-0480. Ter. e qua.: 12h às 15h. Qui. e sex.: 12h às 15h e 19h às 23h. Sáb.: 12h às 16h30 e 19h às 23h. Dom.: 12h às 16h30. | ☎ | 📍 | 📞



BUTTINA

As receitas vêm da Basilicata, assim como a chef Filomena Chiarella. Comece o almoço (R\$ 62) com os pimentões com farofa de pão e amêndoas. Depois, vá de filé-mignon suíno com purê de maçã-verde.

R. João Moura, 976, tel. 3093-5991. Ter. a qua.: 12h à s 14h30 e 19h30 às 23h. Sex.: 12h às 14h30 e 19h30 às 24h. Sáb.: 13h às 17h e 19h30 às 24h. Dom.: 13h às 17h. CC-AE, D, E, M e V. | ☎ | 📍 | 📞

restaurantes

REVISTA SÃO PAULO (FOLHA DE SP)





Divulgação

ZENA
Oferece pratos da Ligúria, região a noroeste da Itália. O menu (R\$ 85 no jantar) sugere a lasanha com pesto de manjerição e pedacinhos de batata e vagem. De sobremesa, o pão de ló com licor de café, mascarpone e amêndoas.

R. Peloto Gomide, 1.901, Jardim Paulista, tel. 3081-2158. Seg. a qua. e dom.: 12h às 24h. Qui. a sáb.: 12h à 1h. CC, AE, D, E, M e V. | ☎ | 📍 | 📞 | 📺 | 📱 | 📧 | 📩 | 📪 | 📫 | 📬 | 📭 | 📮 | 📯 | 📰 | 📱 | 📲 | 📳 | 📴 | 📵 | 📶 | 📷 | 📸 | 📹 | 📺 | 📻 | 📼 | 📽 | 📾 | 📿 | 📰 | 📱 | 📲 | 📳 | 📴 | 📵 | 📶 | 📷 | 📸 | 📹 | 📺 | 📻 | 📼 | 📽 | 📾 | 📿

SÚPRA
O ravióli com ricota, aspargos frescos e nozes chega à mesa banhado em molho de manteiga e sálvia. O prato faz parte das massas sugeridas pelo chef Mauro Maia durante a semana italiana.

R. Leopoldo Couto de Magalhães Júnior, 681, Itaim Bibi, tel. 3073-4473. Seg.: 12h às 16h; Ter. a sáb.: 12h às 15h e 19h30 às 23h30. Dom.: 12h às 16h30. CC, AE, D, E, M e V. F, A e So. | ☎ | 📍 | 📞 | 📺 | 📱 | 📳 | 📴 | 📵 | 📶 | 📷 | 📸 | 📹 | 📺 | 📻 | 📼 | 📽 | 📾 | 📿



SENSI
As receitas do festival vieram da região de Molise, ao sul daquele país. Destaque para o espaguete com crocante de pão e lulas. O menu sai por R\$ 105 no jantar.

R. Gabriele D'Annunzio, 1.345, Campo Belo, tel. 2478-5099. Ter. a qui.: 12h às 15h e 19h às 23h. Sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 17h e 19h às 24h. Dom.: 12h às 17h. CC, todos. | ☎ | 📍 | 📞 | 📺 | 📱 | 📳 | 📴 | 📵 | 📶 | 📷 | 📸 | 📹 | 📺 | 📻 | 📼 | 📽 | 📾 | 📿

PISELLI
Representa a cozinha da região de Piemonte com pratos como os aspargos grelhados, regados com fondue de queijo e pasta de trufa negra (servidos de entrada).

R. Pe. João Manuel, 1.253, Cerqueira César, tel. 3081-6043. Seg. a qui.: 12h às 16h e 19h à 1h. Sex.: 12h às 16h30 e 19h às 2h. Sáb.: 12h às 2h. Dom.: 12h às 24h. CC, AE, D, E, M e V. | ☎ | 📍 | 📞 | 📺 | 📱 | 📳 | 📴 | 📵 | 📶 | 📷 | 📸 | 📹 | 📺 | 📻 | 📼 | 📽 | 📾 | 📿



Fotos Tadeu Reunelli/Divulgação

VINHERIA PERCUSSI
A cassata, com pão de ló, creme de torrone, chocolate e chantili (foto), encerra o menu inspirado na região de Abruzzo. O almoço sai por R\$ 69 e o jantar, R\$ 99.

R. Con. Eugênio Leite, 523, Pinheiros, tel. 3088-4920. Ter. a qui.: 12h às 15h e 19h às 23h. Sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 16h30 e 19h às 24h. Dom.: 12h às 16h30. CC, AE, D, M e V. | ☎ | 📍 | 📞 | 📺 | 📱 | 📳 | 📴 | 📵 | 📶 | 📷 | 📸 | 📹 | 📺 | 📻 | 📼 | 📽 | 📾 | 📿

AGLUZZO
Inspirado na Sicília, o menu (R\$ 120 no jantar) abarca pratos como o arancini de carne e queijos (entrada) e o penne com tomates, berinjela e ricota (principal: foto).

R. Simão Álvares, 325, Pinheiros, tel. 3083-7363. Seg.: 12h às 15h; Ter. a qui.: 12h às 15h e 19h às 23h. Sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h30 às 17h e 19h às 24h. Dom.: 12h às 17h. CC, AE, D, M e V. | ☎ | 📍 | 📞 | 📺 | 📱 | 📳 | 📴 | 📵 | 📶 | 📷 | 📸 | 📹 | 📺 | 📻 | 📼 | 📽 | 📾 | 📿



regifilipe@uol.com.br

restaurantes

REVISTA SÃO PAULO (FOLHA DE SP)



JORNAIS



restaurantes

Brasil a Gosto ★|★★

A chef Ana Luiza Trajano dá novo ar à cozinha brasileira em reinterpretações de receitas regionais garimpadas pelo país. O menu-executivo (R\$ 49), servido no almoço, traz opções que variam de acordo com o dia da semana. As terças, tem mix de pastéis de entrada, e filé à Osvaldo Aranha ou moqueca de legumes como opções de principal. Para arrematar, Romeu e Julieta com calda de maracujá.

R. Prof. Azevedo Amaral, 70, Jardim Paulista, tel. 3086-3565. 80 lugares. Ter. a qui.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sex. e sáb.: 12h às 17h e 19h às 24h. Dom.: 12h às 17h. CC: AE, D, E, M e V. T: So. Valet (R\$ 18 e R\$ 23). \$\$\$ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎

Carlinhos
Restaurante ■|■

Foi criado em 1971 por Missak Yaroussalian (1945-2013), conhecido como Carlinhos (o mesmo do Aráis do Carlinhos, no Bom Retiro). O menu abarca receitas tradicionais da cozinha armênia, com opções como o basturmâ —finas fatias de carne bovina curada, condimentada e frita com ovos estrelados (R\$ 26,80). O aráis, sanduíche de cafta no pão sírio, também faz sucesso por lá.

R. Rio Bonito, 1.641, Brás, tel. 3315-9474. 130 lugares. Seg. a sex.: 11h30 às 15h. Sáb.: 11h30 às 16h30. CC: AE, D, E, M e V. T: A, So e Te. Valet (R\$ 18). \$\$\$ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎

ChefVivi ★|★

É num salão pequenino, com 28 lugares, que a chef Viviane Gonçalves recebe seus clientes. Ali, ela oferece um menu fechado no almoço (R\$ 48,50 de segunda a sexta e R\$ 69,50 no fim de semana), com entrada, prato principal e sobremesa —as opções variam de acordo com os ingredientes disponíveis na despensa e com o humor da chef.

R. Girassol, 833, Vila Madalena, tel. 3031-0079. 34 lugares. Ter. e qua.: 12h às 15h e 19h às 23h30. Qui. e sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 13h às 16h e 20h às 24h. Dom.: 13h às 17h. CC: AE, Au, D, E, H, M e V. \$\$\$ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎

China Esmeralda

Num ambiente simples, com mesas forradas por toalhas de papel, serve clássicos preparados por Yim Ling Tai. Vedete entre as entradas, o rolinho primavera é recheado com repolho e carne bovina. Destaque para o curry, um cozido oriental que pode ser pedido com frango, peixe ou carne bovina.

R. Dr. Cândido Espinheira, 662, Perdizes, tel. 3862-7798. 100 lugares. Ter. a sex.: 11h30 às 14h30 e 19h às 21h30. Sáb.: 11h30 às 15h e 19h às 21h30. Dom.: 11h30 às 15h. CC: AE, D, E, M e V. T: A, So, Te e V. \$\$\$ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎



Mamma mia!
Semana da Cozinha Regional Italiana

A partir deste sábado (18), será realizada a 3ª edição do festival que destaca a gastronomia das regiões da Itália —vai até 25/10. No Pasquale (pág. 115), o menu (R\$ 75) traz pratos da Puglia, como o pene com tomate, ricota e manjeriço. Veja a lista completa de participantes em folha.com/no1532475

Chou ★|★

Mesas sob árvores, no quintal de uma casinha no bairro de Pinheiros, acolhem os clientes da chef Gabriela Barretto. As receitas, carregadas de simplicidade, têm gostinho caseiro —a maioria delas é preparada na grelha a carvão. Prove a costeleta de porco (250 g ou 500 g), temperada com tomilho e limão (R\$ 50). Tome nota: o restaurante abre apenas para o jantar.

R. Mateus Grou, 345, Pinheiros, tel. 3083-6998. 42 lugares. Ter. a qui.: 20h às 24h. Sex. e sáb.: 20h às 24h. CC: AE, D, M e V. Valet (R\$ 19). \$\$\$ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎

D.O.M. ★★

O chef Alex Atala prepara receitas com ingredientes tipicamente brasileiros. No menu à carte, servido somente no almoço, há pratos como o pato cozido ao vinho Madeira, com purê de cará e pimenta-verde (R\$ 174). No jantar, trabalha com menu-degustação (R\$ 495). É considerado pela revista "Restaurant" o terceiro melhor restaurante da América Latina.

R. Br. de Capaneva, 549, Cerqueira César, tel. 3088-0761. 50 lugares. Seg. a sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 19h às 24h. CC: AE, D, M e V. Valet (R\$ 25). \$\$\$ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎

Don Curro ★★

Dois aquários instalados bem na entrada do restaurante exibem as lagostas que irão parar na panela mais tarde. Criado há mais de 50 anos pelo ex-toureiro Francisco Rios Domínguez, o local ficou famoso pela paella (R\$ 316 para três pessoas). Outra opção é a lagosta à la plancha (R\$ 285 o quilo), servida com batata e molho de alho.

R. Alves Guimarães, 230, Pinheiros, tel. 3062-4712. Ter. a sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 24h. Dom.: 12h às 17h. Menu-executivo: R\$ 78. CC: AE, D e M. Estac. c/ manob. (R\$ 18). \$\$\$ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎

Ecully ★|★

Um sobrado de 1920 abriga o restaurante —e o quintal, no fundo, faz as vezes de salão. Trabalha com três cardápios distintos, um para o almoço de terça a sexta, com as opções do executivo (R\$ 37,90), outro para o jantar e o último para o almoço do fim de semana. Algumas sugestões, como o nhoque de parmesão com ragu de costela (R\$ 39) e o steak tartare (R\$ 19) aparecem em todos os horários.

R. Cotoxó, 493, Perdizes, tel. 3853-3933. Ter.: 12h às 15h e 19h30 às 23h. Qua. e qui.: 12h às 15h e 19h30 às 23h30. Sex.: 12h às 15h e 19h30 às 24h. Sáb.: 12h30 às 16h e 19h30 às 24h. Dom.: 12h30 às 16h. Menu-executivo: R\$ 37,90. CC: AE, D, E, M e V. \$\$\$ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎

El Tranvía ★|★

A casa aposta nas carnes grelhadas à moda uruguaia —do mesmo país vêm também alguns dos cortes do cardápio (os outros são da Argentina). Escolha um dos salões para provar a parrillada, que combina partes nobres do boi e miúdos; serve até 14 pessoas. Outra sugestão é o assado de tira (costela), que é servido com batata suflê.

R. Cons. Brotero, 903, Santa Cecilia, tel. 3664-8313. 198 lugares. Seg. a qui.: 12h às 15h e 18h às 24h. Sex. e sáb.: 12h às 24h. Dom.: 12h às 17h. CC: AE, D, E, M e V. T: A. Valet (R\$ 18). \$\$\$ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎

Espaço Tambiú ■

Antes escondido no subsolo de uma loja de decoração, o restaurante expandiu e ocupa agora todo o prédio. Investe numa culinária pouco difundida na cidade, baseada em pescados de água doce. O menu lista pratos como o lombo de pirarucu na manteiga e a brachola de pintado recheada de cogumelos, brócolis, castanhas e damasco, servida com arroz de coco.

R. Diana, 381, Perdizes, tel. 3801-2793. Ter.: 12h às 15h. Qua. e qui.: 12h às 15h e 19h às 23h. Sex.: 12h às 15h e 19h às 23h30. Sáb.: 12h às 16h e 19h às 23h30. Dom.: 12h às 16h. CC: D, E, M e V. T: A. So. Valet (R\$ 18). \$\$\$ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎

GUIA DA FOLHA
FOLHA DE SÃO PAULO





Lucinéia Nunes
lucineia.nunes@
estadao.com

Alemão

Windhuk

Nesta casa tradicional de Moema, o pato assado com repolho roxo (R\$ 64) costuma ser muito bom. Peça também a truta com alcaparras (R\$ 70,30) e o eisbein (joelho de porco cozido; R\$ 70). Há também o 'Paprika Schnitzel', bolinho de batata com molho de páprica servido com filé suíno (R\$ 93) ou bovino (R\$ 108). **AL dos Arapanés**, 1.400, Moema, 5044-2040 (280 lug.). 17h/0h (6ª, até 1h; sáb., 11h/1h; dom., 11h/0h30). Coo.: R\$ 7. Cc.: M e V. Cd.: todos. Estac.: R\$ 10. www.windhuk.com.br

Árabe

Abu-Zuz

Logo na entrada, uma lanchonete serve o 'Shawarma', sanduiche no pão sírio que pode ser recheado com carne (R\$ 12,50), falafel (R\$ 12) ou linguiça síria (R\$ 12,50). Nos fundos, há pratos bem típicos como o 'Uzi de Cordeiro', massa folhada recheada com arroz marroquino, pedaços de cordeiro e castanhas de caju, acompanhado de coalhada seca, servida de 4ª e sábado (R\$ 66,50, para duas pessoas). **R. Miller, 622, Brás, 3315-9694** (60 lug.). 11h30/15h30 (fecha dom. e fer.). Cc.: todos. Cd.: todos. www.abuzuz.com.br

Farabbud

Um restaurante pequeno e caprichado, que prepara linguiça árabe

FESTIVAL TÍPICO

Homenagem à Itália

A partir de sábado (18), 20 casas participam da 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana, com menu especial. www.settimanacucinaitaliana.com.br. Até 25/10.

DANIEL CANCELI/DTV



TADEU BRUNELLI/DTV



► O espaguete com farelo de pão e lulas (foto à dir.) está no menu do **Sensi** (R\$ 75, no almoço, com entrada e sobremesa; R\$ 105, jantar com quatro pratos).

R. Gabriele D'Annunzio, 1.345, Campo Belo, 2478-5099.

► As costeletas de cordeiro ao vinho com batatas (foto à esq.) é uma das opções do **Aguzzo** (R\$ 59, no almoço; R\$ 120, no jantar, com quatro pratos).

R. Simão Álvares, 325, Pinheiros, 3083-7363.

► No **Pasquale**, o menu terá receitas típicas da Puglia, como o 'Orecchiette' com aliche, catalônia e pão ralado (R\$ 55, almoço com três pratos; R\$ 75, jantar com quatro). **R. Girassol, 66, V. Madalena, 3081-033.**

de carne bovina (R\$ 25,40) e quibe de peixe (R\$ 39). Há também 'Chich Barak', capelete de vitela cozido na coalhada fresca (R\$ 40,90). Para fechar a refeição, peça o 'Chocolamur', sorvete com coberturas e farofa crocante (R\$ 14, pequeno; e R\$ 21,30, grande). **AL dos Anapurus**, 1.253, Moema, 5054-1648 (54 lug.). 12h/21h30 (6ª e sáb., até 22h; dom. e fer., até 17h). Cc.: todos. Cd.: todos. Manobr.: grátis. www.farabbud.com.br

Saj

Boa cozinha libanesa, em ambiente despojado. No menu, além dos tradicionais charutos de folha de uva (R\$ 29,90) e de repolho (R\$ 28,90), há a opção vegetariana, feita com couve manteiga, grão-de-bico, arroz e tomates (R\$ 28,90). Como prato principal, fique com o 'Chacrie' (R\$ 49,80), pedaços de fraldinha cozida na coalhada, anéis de cebola fritos na manteiga e pimenta doce, com arroz cherry.



PESCADO
BAR E RESTAURANTE

Comêço no Delícias dos 7 mares!
Sinônimo de Excelência em Pescados



Av Engenheiro Caetano Álvares, 5.364 - Mandaqui - São Paulo-SP
2977-9492 | 2950-8440 • www.pescadorestante.com.br

GUIA DIVIRTA-SE (OESP)

:D
Divirta-se
#100-11084-3000-288
O ESTADO DE S. PAULO

PODE APOSTAR Nossos críticos selecionaram os títulos que devem se destacar como os melhores desta edição. Pág. 35

BISCOITO FINO Retrospectiva da produtora francesa MK2 exibe 30 filmes de cineastas renomados. Pág. 23

E O OSCAR VAI PARA... Evento reúne 14 potenciais concorrentes à estatueta de Filme Estrangeiro. Pág. 31



Pedro Almodóvar é o grande homenageado da 39ª Mostra Internacional de Cinema de São Paulo. Pág. 6

Tempestade latina

**PORTA DOS FUNDOS
ENTRA PELA FRENTE
EM ESTREIA NA TV • 10**



**ARGENTINA ESTRAGA FESTA
DOS SHOWS NO BRASIL, MAS
PAUL ESTÁ GARANTIDO • 10**



**SEXTA-FEIRA
24 DE OUTUBRO**



EDIÇÃO

2000

FALTAM 10 DIAS

www.destakjournal.com.br

destakbrasil

@DestakBRA

Edição nº 1992 Ano 9. Jornal de distribuição gratuita. Venda proibida.

Destak

14.10.2014 Terça-feira SÃO PAULO

OUTUBRO

MÊS DA PREVENÇÃO E DO COMBATE AO CÂNCER DE MAMA

VINDO DE FLORESTAS COM MANEJO RESPONSÁVEL, COMO INDICA O SELO FSC.

Gastronomia italiana é tema de terceira semana comemorativa

● Toda a variedade culinária distribuída ao longo da Itália é homenageada pela terceira vez na Semana da Cozinha Regional Italiana, que acontece até 25 deste mês, em vinte restaurantes da capital.

Divididos por regiões que compõem o país, os restaurantes Aguzzo, Buttina, Casa Santo Antônio, Circolo Italiano, Friccò, La Madonnina, La Quotidiana, Maremonti, Osteria Del Pettirosso, Pasquale, Piselli, Pomodori, Positano, Santo Colomba, Sensi, Spa-

daccino, Supra di Mauro Maia, Tre Bicchieri, Vinheria Percussi e Zena Caffè oferecem, a partir do próximo sábado, cardápios especiais e temáticos.

Além dos chefes que comandam as casas participantes, a semana comemorativa ainda conta com nove italianos que ajudarão no preparo dos pratos. Entre os convidados vindos da Europa estão Pasquale Palamaro, Alessandro Capalbo, Giovanni Guarneri, das regiões da Campania, Pie-

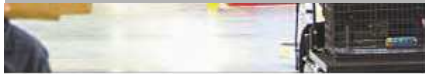
monte e Sicília, respectivamente.

Durante o evento, refeições mais familiares ao paladar brasileiro terão espaço, mas não serão as únicas protagonistas. Junto com variações das conhecidas polentas, nhoques e mascarpone, a semana garante opções que incluem bacalhau, carpaccio, pimentões e diferentes cortes de carnes bovina, além de massas.

Sem preços fixos, os restaurantes oferecerão os menus especiais no almoço e no jantar.



No La Madonnina, uma das opções é o mascarpone com frutas vermelhas



York Giants, as equipes de limpeza coletam todo o lixo compostável ou reciclável nas arquibancadas, que é cerca de 90% de todo o lixo que fica para trás. Isso deixa apenas 10% para ser removido pelos jatos d'água.

"Mostarda, ketchup, cerveja e refrigerante — é necessário água para limpar essas substâncias", disse David Duernberger, vice-presidente das operações do estádio. Ele disse que acrescentaram as torneiras com sensores quando descobriram que os membros da equipe estavam deixando as torneiras abertas nas piscinas de forma não intencional.

As ligas também estão se envolvendo. A Liga Nacional de Hóquei (NHL) incentiva os clubes a instalarem desumidificadores mais eficientes para reduzir o derretimento do gelo, e a usarem sistemas de filtragem com osmose reversa para remover os sais minerais da água e criar gelo mais duro para os rinks. Isso reduz a manutenção e a refrigeração. Criar gelo para cada rink consome cerca de 47.300 litros de água.

A NHL também participa do programa Gaiões por Gols da Fundação Ambiental Bonneville. Para cada gol feito durante a temporada regular, a liga compra certificados de reciclagem de água que ajudam a pagar pelas campanhas de preservação da água ou pela tecnologia de eficiência hídrica, como equipamentos de irrigação por gotejamento, disse Val Fishman, o vice-presidente de parcerias corporativas da fundação.

"A água está no DNA do hóquei de gelo", declarou Omar Mitchell, diretor de sustentabilidade da liga. "A NHL enfrenta essa questão de frente para garantir que todas as partes interessadas — dos técnicos em gelo aos torcedores — aprendam sobre preservação da água, tanto pelo impacto financeiro quanto pela



Acima e à direita, panacota de creme de leite com favas de bounilho e colda de frambuesa. Acima, gnocchi de espinafre. E à direita, costelas de cordeiro ao vinho marsala, e batatas de alecrim.

GASTRONOMIA

Muito além da macarronada

Lúcia Helena de Camargo

Comida italiana não se resume a pizza e macarronada. A 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana em São Paulo traz as mesas de 20 restaurantes da Cidade pratos de diversas partes da Itália, que incluem de salada de aspargos a atum, de berinjela a costeleta de cordeiro, passando, claro, pelos mais diversos tipos de massas. Começa neste sábado (18) e segue até o próximo (25), quando é comemorado o Dia do Macarrão.

Os cardápios oferecem menus fechados para almoço e jantar. No total, serão preparadas 160 receitas diferentes. Os preços variam de acordo com o estilo de cada casa. A maioria fica em torno de R\$70, com entrada, prato principal e sobremesa. Serviço e bebi-

menús está o do Aguzzo, com pratos da cozinha da Sicília. Como entrada tem Arancino delle monache (bolinho de arroz, queijos e carne com receita do convento); para prato principal, berinjela em quatro preparos diferentes, massa com anchovas, atum selado no azeite ou costeleta de cordeiro ao vinho Marsala. Na sobremesa, torta de pão de ló na versão de Catânia — com ricota, gotas de chocolate e gotas de chocolate e farofa de pistaches — ou gelatina de vinho.

O preço por pessoa é R\$59 no almoço e R\$120 no jantar, quando inclui entrada, primeiro e segundo pratos, além da sobremesa. Já no Dia do Macarrão, a boa pedida pode ser o nhoque de espinafre. Para harmonizar com a comida, 150 rô-

nheiros. Tel.: 3083-7363. www.aguzzo.com.br

Ao longo da Semana da Cozinha Regional nove chefs italianos virão a São Paulo para cozinhar a quatro mãos com chefs locais. Entre eles, Pasquale Palamaro, do restaurante Indaco (na região da Campania), que possui uma estrela no guia Michelin; Alessandro Capalbo, do La Ciau del Tornavento, no Piemonte; também uma estrela no guia; Giovanni Guarneri, do siciliano Don Camillo, que detém 2 garfos no Guia Gambero Rosso 2014, entre outros. Estão programadas ainda palestras e degustações de produtos italianos, abertas ao público, em locais variados.

Programação e menus com preços

Alceu Valença

TOCANDO E CANTANDO OS MAIORES SUCESSOS

31 OUTUBRE

UNICA APRESENTAÇÃO

MAIO RECOMENDADO PARA

Agente: **One Gate Zero** | **Blue tree** | **Plazet** | **GOL** | **DELTA** | **Ingresso rápido** | **HSBC**

4033 1212

15M 25%

Programação e menus com preços

DE TODAS AS REGIÕES

Semana gastronômica recria pratos italianos

A 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana será realizada de 18 a 25 de outubro, em São Paulo. Vinte casas oferecerão menus que representam as regiões da Itália. Os valores vão de R\$ 46 a R\$ 130. Confira em folha.com.br/comida a receita de berinjela ao forno do Pomodori (r. Doutor Renato Paes de Barros, 534; tel. 11/3168-3123), que integra o cardápio do festival.





**DA NONNA,
MAS SEM
MOLHÃO**

Nas últimas três décadas, a cozinha italiana de São Paulo evoluiu da comida cantineira encharcada em molho para a sofisticada 'cucina di ristorante'. Pastas, vinhos e salumerias importados ajudaram nessa bem-vinda transição



Há 30 anos. Cozinha italiana em SP tinha casas como o luxuoso Massimo (esq.) e o tradicional Spaghetti Notte (dir.); mas o popular mesmo eram as cantinas, como a do Piero



FOTOS: ARQUIVOESTADÃO



“Criatividade era o segredo. Testar até chegar a um resultado mais próximo da receita clássica”

Massimo Ferrari
Restaurateur



“A cozinha italiana em São Paulo se aproximou muito mais da Itália nos últimos 30 anos”

Rogério Fasano
Restaurateur



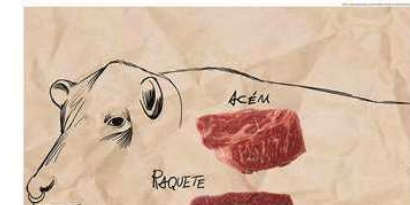
ra fazer risotto e saiu matéria no jornal dizendo que era fresca. Presunto, mortadela, vinha na muamba em navios italianos”, diz Fasano. Para ele, a única desgraça dessa abertura foi a entrada do azeite trufado: “Uma praga! Sei lá quem faz esse óleo, a Petrobrás, a Esso...”. Lamberto Percussi, da Vinheria Percussi, aberta em 1985, também revolucionou a culinária

José Orenstein

“Com poco sugo e al dente, per favore!” Há 30 anos, quem quisesse provar algo mais próximo da vera cucina italiana precisava repetir a advertência feita com insistência a maitres e garçons pelos membros da Accademia Italiana della Cucina, que acabava de ser fundada. Porque a cozinha em São Paulo era mais

Do ‘piscinão’ ao grano duro

JORNAL O ESTADO DE SP (CADERNO PALADAR)



José Orenstein

“Con poco sugo e al dente, per favore!” Há 30 anos, quem quisesse provar algo mais próximo da vera cucina italiana precisava repetir a advertência feita com insistência a maitres e garçons pelos membros da Accademia Italiana della Cucina, que acabava de ser fundada. Porque a praxe, em São Paulo, era massa cozida demais afogada num piscinão de molho.

No entanto, três décadas depois da criação da delegação paulistana da confraria gastronômica, que não admite chamar de bolonhesa uma lasanha com tomate e manjeriço (“seria como em Milão, num restaurante brasileiro, comer moqueca ‘capixaba’ com leite de coco e dendê”, exemplifica Gerardo Landulfo, presidente da delegação), as coisas, felizmente, mudaram.

De fato, de 1984 para cá, o cenário gastronômico em São Paulo, no geral, evoluiu; e, em parti-

Do ‘piscinão’ ao grano duro

cular, evoluiu o nível da cozinha italiana na cidade, como preconiza a Accademia, que promove jantares e a divulgação das tradições culinárias do país da bota (*leia mais abaixo*).

“A cozinha italiana em São Paulo se aproximou muito mais da Itália nos últimos 30 anos”, diz Rogério Fasano, restaurateur. Em 1985, ele foi pioneiro ao importar um chef milanês, Luciano Boseggia, para comandar sua cozinha e abrir paladares paulistanos para a gastronomia clássica de restaurante – mais refinada que a valorosa tradição cantineira.

Mas essa aproximação gastronômica da diversidade da cozinha italiana, diretamente associada à história de fragmentação daquele país, era no início restrita a um circuito de luxo: além do Fasano, apenas no restaurante do hotel Ca’d’oro (fechado em 2009, previsto para reabrir ano que vem) e no Massimo (fechado ano passado) podia-se provar uma pasta firme e pratos típicos das diversas regiões da Itália.

A dificuldade em ter acesso aos produtos represava essa diversidade. “Criatividade era o segredo. Testar, testar, até che-

gar a um resultado mais próximo da receita clássica”, lembra Massimo Ferrari. “E a gente conseguia, viu?” Hoje, ele, que tem a rotisseria Felice e Maria, em São Paulo, vê uma maior liberdade para interpretação das receitas. “O leque de ofertas de produtos para o consumidor e o cozinheiro é enorme. Fora as técnicas, equipamentos.”

Os anos 1990 são o ponto de virada. Com a abertura comercial do Brasil, começam a chegar arrozes, queijos, massas de grano duro, salumeria, vinhos. “Na década de 1980, lembro quando trouxe arroz italiano pa-

ra fazer risotto e saiu matéria no jornal dizendo que era fresca. Presunto, mortadela, vinha na muamba em navios italianos”, diz Fasano. Para ele, a única desgraça dessa abertura foi a entrada do azeite trufado: “Uma praga! Sei lá quem faz esse óleo, a Petrobrás, a Esso...”

Lamberto Percussi, da Vinheria Percussi, aberta em 1985, lembra a revolução que foi a entrada dos ingredientes italianos. “Mudou da água para o vinho. Foi decisivo, porque, antes, cozinhávamos com similares, adaptações. Sempre brinco: tiramisù era com catupiry.” No começo, conta, foi difícil: “As pessoas comiam massa al dente, risoto e estranhavam.”

Além dos produtos e da formação de uma mão de obra mais capacitada, Lamberto diz que, mais recentemente, o próprio consumidor passou a ser mais exigente. “As pessoas viajam muito mais, aprendem lá fora, e depois voltam mais informadas.”

Rogério Fasano
Restaurateur



“(Com a abertura comercial) mudou da água para o vinho. Antes, eram só adaptações”

Lamberto Percussi
Restaurateur



JORNAL O ESTADO DE SP (CADERNO PALADAR)



Festival marca 30 anos da Accademia Italiana em São Paulo

Começa no próximo sábado a 3ª Semana Regional de Cozinha Italiana. Até o 25 de outubro, 20 restaurantes paulistanos vão oferecer 20 menus diferentes, cada um representando uma das regiões da Itália.

Ao todo, serão servidas 160 receitas, aprovadas por órgãos italianos de divulgação da gastronomia do país. Os cardápios ficam em cartaz por uma semana e estarão disponíveis no almoço e no jantar, com preços que variam conforme o perfil de cada casa – custam entre R\$ 49 e

R\$ 130, mas, na média, não passam dos R\$ 80, no jantar.

A regra é que as receitas escolhidas devem ser estritamente originárias das regiões representadas. E, no menu, segue-se sempre o formato da refeição italiana clássica: antipasto (espécie de entrada), depois primo piatto (o primeiro prato, de massa ou risotto), secondo piatto (o segundo prato, de carne ou peixe, acompanhado de vegetais) e dolce (a sobremesa). Para cada uma das etapas, os cardápios oferecem duas opções.

Este ano, quatro chefs italianos, alguns com uma estrela Michelin em seu restaurante, vêm a São Paulo para cozinhar com os chefs daqui. “Principalmente para os restaurantes que não têm chef italiano no comando, é uma ótima experiência de troca. Os cozinheiros vêm e deixam um legado, ensinam técnicas e tradições de lá”, diz Gerardo Landolfo, presidente da Accademia Italiana della Cucina, organizadora do evento.



Buttina. Lagane e ceci, prato da região Basilicata

Além deles, vêm também produtores e artesãos de pão, azeite, presunto e outros ingredientes típicos italianos para participar de degustações e workshops com cozinheiros e restaurateurs locais.

Participantes. Confira abaixo a lista dos restaurantes que vão participar da 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana e as regiões que representam.

Aguzzo (Sicilia); Buttina (Basilicata); Casa Santo Antônio (Vêneto); Circolo Italiano (Valle D’Aosta); Friccò (Úmbria); La Madonnina (Lombardia); La Quotidiana (Friuli Venezia Giulia); Maremonti (Campania); Osteria Del Pettiroso (Lazio); Pasquale (Puglia); Piselli (Piemonte); Pomodori (Calabria); Positano (Trentino Alto Adige); Santo Colomba (Sardenha); Sensi (Molise); Spadaccino (Emilia-Romagna); Supra Di Mauro Maia (Marche); Tre Bicchieri (Toscana); Vinheria Percussi (Abruzzo); Zena Caffè (Liguria). A programação completa está no site: www.settimanacucinaitaliana.com.br/.



NA FRENTE

- Jason Samuels Smith e Jarbas Homem de Melo estarão no Brasil International Tap Festival. De hoje a domingo, no Cinque Sensi.
- O Escritório Comercial do Peru realiza a segunda edição do Peru Moda Brasil. Hoje, no hotel Unique.
- Também hoje tem exibição gratuita de *Insubordinados*, longa-metragem de Edu Felistoque, escrito e interpretado por Silvia Lourenço. No Clube Flamingo.
- Os bancos trabalhavam, anteontem, com diferença de cinco pontos para Aécio – que caiu para um ponto, ontem. A oscilação abrupta deixou o mercado perdido.



1. Gina von Hertwig, no jantar de abertura da Semana da Cozinha Regional Italiana. 2. Massimo Ferrari recebeu o chef italiano Walter Ferretto, responsável pelo menu da noite. Anteontem, no restaurante Felice e Maria.



JORNAL O ESTADO DE SP (COLUNA DIRETO DA FONTE – SONIA RACY)

Folha de Alphaville

met.

Foto: Divulgação



BABY BEEF.
Delicioso corte de bife ao molho da alicata

PICANHA.
Principal atração do festival, o corte se destaca pelo baixo teor de gordura

Folha de Alphaville



JACK MELTED CHEDDAR. Do General Prime Burger, cujo menu inclui bebidas

Shopping realiza o Alpha Gourmet até o dia 31

Restaurantes do Iguatemi Alphaville têm menus exclusivos de jantar a R\$ 59

Lucia Camargo Nunes
redacao@folhadalphaville.com.br

O shopping Iguatemi Alphaville promove até o dia 31 a primeira edição do Alpha Gourmet. O evento convida os clientes a jantarem em alguns restaurantes do estabelecimento degustando um menu fechado e exclusivo por um valor fixo.

Durante o jantar, a entrada, o prato principal e a sobremesa custam R\$ 59. Participam da ação os restaurantes Ráscal, Applebee's, Nagareê Sushi, Galato's, Pirajá, General Prime Burger e Alemanha.



RAVIOLI. De espinafre e recheio de mussarela, é uma das opções do Ráscal

Entre os exemplos de cardápio, o Ráscal oferece Salada de Folhas, Ravioli Ráscal (de espinafre com recheio de mozzarella de búfala ao molho concassé) + Polpettone ou Fettuccine ao molho Alfredo + Polpettone e Torta de Chocolate.

O menu do Applebee's inclui a entrada queijo, um Boud-

les (cubos de peito de frango empanados), Canoe Fries (batatas fritas no formato de cano) e Mozzarella Sticks (palitos empanados). Dos pratos principais é possível escolher entre Salmon Caesar Salad, Applebee's Choice Chorzto Steak (bife de chorizo de 250 g com batatas fritas) e Caesar Salad. Chicken

Margarita (mozzarella de búfala derretida sobre peito de frango com garlic mashed potato e vegetais ao vapor), Three Cheese Chicken Penne (com queijo italiano, mozzarella e parmesão, acompanha pão de alho), Cowboy Burger (hambúrguer de 200 g com queijo cheddar, bacon e batatas fritas). Para finalizar, o Applebee's Churros com doce de leite ou Nutella.

No General Prime Burger, o menu começa com French Fries ou Salada, escolhe entre Prime Angus, Calabresa, Jack Melted Cheddar, Prime Frango e encerra com Brownie ou Crumble de maçã ou Cheese-Cake com calda. O menu dá direito a refrigerante ou suco 340 ml, chopp ou taça de vinho.

Todos cardápios estão no site: www.iguatemi.com.br/alphaville/eventos/agenda/alpha-gourmet

SEXTA-FEIRA, 17 DE OUTUBRO DE 2014 | CADERNO A | D7

Foto: Bruno Divulgação



MACHERONNI. Vinheria Percussi oferece menu da região de Abruzzo

Casas de SP têm festival italiano

Vinte restaurantes da capital realizam de 18 a 25 de outubro, a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Eles oferecem menus de diferentes regiões da Itália por preços fechados. São 160 receitas fiéis às origens.

O festival conta com chefs italianos - Pasquale Palamaro (Campania do restaurante Indaco), Alessandro Capalho (Piemonte, do La Ciau del Tornavento) e Giovanni Guarneri (Sicilia, do Don Camillo), que cozinharão a quatro mãos junto com os chefs brasileiros em seus estabelecimentos. Também estão programadas palestras e degustações de produtos italianos/vinhos, abertos

ao público, em locais variados.

Participam: Aguzzo (representando a Sicilia), Buttina (Basilicata), Casa Santo Antônio (Veneto), Circolo Italiano (Valle D'Aosta), Friccò (Umbria), La Madonnina (Lombardia), La Quotidiana (Friuli Venezia Giulia), Maremonti (Campania), Osteria Del Pettrosso (Lazio), Pasquale (Puglia), Piselli (Piemonte), Pomodoro (Calabria), Positano (Trentino Alto Adige), Santo Colomba (Sardagna), Sensi (Molise), Spadaccino (Emilia Romagna), Supra Di Mauro Mala (Marche), Tre Bicchieri (Toscana), Vinheria Percussi (Abruzzo), Zena Caffè (Liguria). Mais informações estão no site: www.settimanacucinataliana.com.br.



FRUTAS VERMELHAS.
Sobremesa do La Madonnina, inspirada pela Lombardia

Itália para encher os olhos e o paladar

Com chefs celebrados, evento celebra culinária de 20 regiões do país

Conhecer a riqueza e variedade da culinária de regiões como a Sicília, Veneto, Calábria e Toscana, entre outras 16, em um só evento, é o que propõe a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana, que começa no sábado (18) e segue até o dia 25. Durante o período, 20 renomados restaurantes italianos da cidade oferecerão menus homenageando as diferentes regiões do país por preços fechados. São 160 receitas, absolutamente fiéis aos locais de origem, selecionadas especialmente para a ocasião.

Nove chefs italianos – entre eles os premiados Pasquale Palamaro, Alessandro Capalb e Giovanni Guarneri cozinharão a quatro mãos com os chefs do Piselli, Maremonti e Aguzzo durante toda a semana. O chef Alessandro Lestini, Professor da Universidade dos Sabores de Perugia, vai levar seus dotes ao Friccò para jantares especiais nos dias 23, 24 e 25. Os menus serão oferecidos no almoço e jantar.

O Pasquale, que representa a região de Puglia, tem entre as opções "Linguiça artesanal com queijo caciocavallo, molho de tomate e pecorino ralado", de entrada, "Penne alla crudaiola (massa seca, sem glúten, com tomates frescos alho, azeite e manjeriço, servida com ricota ralada), no capítulo principal, e "Gelato alla crema con vino cotto" (sorvete de creme com mosto de uva), por R\$ 55 por pessoa, no almoço.

O Buttina, da região Basilicata, oferece, entre as opções de entrada, "Focaccia alla materana" (especial massa de pão recheada com cebola pré frita, alcachofra, cogumelo), "Strascinati al ragù di agnello" (massa de semolina feita a mão, uma a uma nas pontas dos dedos, com molho de tomates e carne de cordeiro), entre os principais e "Cingolli e ricotta dolce" (biscoito feito de vinho cozido servido com ricota doce), com preço por pessoa a R\$ 62 no almoço.

A Vinheria Percussi, que vai representar Abruzzo, tem entre as entradas "Vellutata di patate e zafferano dell' Aquila" (creme aveludado de batatas e açafrão de Aquila), "Risotto con zucchini e calamari" (risoto com abobrinhas e lulas), entre

Menu

REPORTAGEM DE GRAZIELA COSTA | JORNALISMO@GIROSA.COM.BR

O chef italiano Giovanni Guarneri cozinhará no Aguzzo

TELEVISÃO





Festival revela cozinha regional italiana

JG
Jornal da Gazeta

- Horário de verão divide opiniões**
por Jornal da Gazeta
Nenhuma visualização
2:53
- Novas facções surgem nos presídios paulistas**
por Jornal da Gazeta
Nenhuma visualização
4:02
- Gazeta News - 20/10/2014**
por Jornal da Gazeta
52 visualizações
9:16
- Polícia diz que já sabe quem matou delegado**
por Jornal da Gazeta
1 visualização
1:33
- Maria Lydia entrevista Ricardo Tripoli, dep. fed. PSDB/SP**
por Jornal da Gazeta
Nenhuma visualização
10:05
- No Rio, Dilma faz campanha com Pezão e Crivella**
por Jornal da Gazeta
Nenhuma visualização
1:49
- Bob Fernandes / Oh, que espanto! O Brasil tem ódio e luta de classes**
por Jornal da Gazeta
3.753 visualizações
2:27
- Jornal da Gazeta - Edição das 10**

globo.tv



PROGRAMAS

ENTRAR



ESTÚDIO I

Semana da Cozinha Regional Italiana



TV GLOBO – GLOBO NEWS



3ª Semana da Cozinha Regional Italiana - Programa Notícias da Manhã - 22/10/2014

Restaurante Pomodori

- NOVA AMAZÔNIA [06] "Culinária Regional" SEGUNDA TEMPORADA**
por Nova Amazônia
759 visualizações
26:52
- Ensaio Regional Transilvânia - Hino 36**
por Alex Sandro de Souza
53.735 visualizações
8:06
- Ensaio Regional ccb no Paraná (Raridade anos 80)**
por Deus é Fiel
13.692 visualizações
15:02
- 1º Ensaio Regional da 3ª Central Regional do Paraná - Cascavel. Hino**
por Claudemir Moraes
32.483 visualizações
4:23
- Primeiro Ensaio CCB Nova Regional de Cascavel - PR - Hino 232 -**
por Juliano Lourenço de Oliveira
22.911 visualizações
6:41
- ENSAIO REGIONAL EM CASCAVEL DIA 15 DEZ 2013**
por Isac Lira
19.100 visualizações
3:04
- Hino 260 / Ensaio Regional Bº Portão - Curitiba-PR 29/09/2013**
por Pazinato Muniz
116.014 visualizações
6:37
- Art'e Culinária - Bolo de rolo - Parte**

TV SBT – PROGRAMA NOTÍCIAS DA MANHÃ

SITES/BLOGS/MÍDIAS SOCIAIS





O CONVERSIVEL
MAIS ACESSÍVEL
DO BRASIL.

Busca

Siga-nos ...   

Clima Brasília  m: 20.4° M: 28.0°

Home América Latina Mundo Itália VATICANO ITALIANOS VÍDEOS FOTOS

Política Economia Esporte Tecnologia Variedade Famosos Cultura Natureza Entrevistas/Especiais ANSAFLASH

ANSA Brasil > Variedade

São Paulo terá "Semana Italiana de Gastronomia"

Em outubro, mais de 20 restaurantes farão menu especial

Brasil

 Curtir 1

 Twittear 0



A⁻ A A⁺

Arquivado em

- Brasil
- Gastronomia
- São Paulo
- Itália



Mais de 20 restaurantes de São Paulo criarão menus exclusivos para o evento (foto: ANSA)

Aproveite o parcelamento diferenciado no site do Extra e faça suas compras!



Contrate já

mais lidas

- 1 Jovem adotado no Brasil se suicida em Milão
- 2 Carro de cardeal de 91 anos é apreendido com drogas
- 3 Uniforme de ciclistas causa furor na Internet



Digite o que você procura tudo



Noticias	Receitas	Cozinhar	Comer	Beber	Fumar	Viajar	Cultura	Comprar
Arquivo	SOS	Especiais	Blogs	Mercado	Newsletter	Cadastro	Colunistas	Blogueiros

Oncologia Einstein
Prevenção, Diagnóstico e Tratamento do Câncer Gastrointestinal. 

/ Comer


ESTA SEMANA 20 CASAS ITALIANAS DE SÃO PAULO TÊM MENUS ESPECIAIS


Publicado em 21/10/2014 23:27:24

 Share 13  Tweet 0  Google + 0  Pinterest 0

Até o dia 25 de outubro, a capital paulista apresenta a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Para o evento, vinte restaurantes italianos servem cardápios em homenagem às regiões do país europeu, que também somam vinte, considerando as ilhas (Sicília e Sardenha).



Videos   Cadastro

Vinhos em dias quentes. 

BASÍLICO (PORTAL UOL)



Ver em *Pinterest*

3ª edição da Semana da Cozinha Regional Italiana

Quando 18 – 25 out 2014

Onde São Paulo - SP, República Federativa do Brasil ([mapa](#))

Descrição Entre os dias 18 e 25 de outubro, em São Paulo, acontece a 3ª edição da Semana da Cozinha Regional Italiana, evento em que 20 restaurantes da cidade executam a gastronomia de 20 regiões da Itália. Mais informações e lista dos estabelecimentos participantes em: <https://www.facebook.com/temporadasgastronomicas>

[mais detalhes](#) [copiar para minha agenda](#)

09:00 Reconexão da cozinha brasileira: cozinhando com Ana Luiza Trajano

12:00 Mercadinho Chic! em versão pop up

domingo, 19 de outubro

Temporada da Alcachofra na 1900 Pizzeria



PARA COMPARTILHAR



ASSINE



Em São Paulo acontece a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana

Publicado por Naira Amorelli em outubro 9, 2014 às 1:35 pm

Comente A+ a-

Compartilhar 4 Like 12 Tweet 42



De 18 a 25 de outubro, acontece a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana, em São Paulo. Foram selecionados 20 restaurantes italianos da capital paulista, com menus especiais de todas as regiões do país da bota.

"Essa é uma excelente oportunidade para que todos possam vivenciar a verdadeira experiência da gastronomia italiana", diz Salvatore Costanzo, diretor da ENIT – Agência Nacional Italiana de Turismo para a América Latina. "As opções são variadas, da tradicional culinária siciliana até a mais inusitada como é o caso da região de Valle d'Aosta", completa.



Reunindo valor além da informação!



Desfrute de nossos 7 voos semanais saindo de São Paulo e 4 saindo do Rio de Janeiro.

Folha de Alphaville Online

Harmonia: Orquestra Infantojuvenil
18/10 | Sábado | 14h às 15h
Local: Ao lado da praça de alimentação

Casas de SP têm festival italiano

De Redação | 16 de Outubro de 2014 | Caderno A, Gourmet

Veja mais +



Rede traz novidades no menu para o verão



Espanhol expresso



Sobremesa do La Madonnina, inspirada pela Lombardia

**GARANTA JÁ
SEU INGRESSO NO
3º LOTE**

**A GRÁFICA
QUE IMPRIME
ALGUNS DOS
JORNALS MAIS
IMPORTANTES**

comida

São Paulo terá "Semana Italiana de Gastronomia" em outubro

DA ANSA

23/09/2014 @ 10h10

Recomendar 2
 Tweetar 2
 g+1 0
 OUVIR O TEXTO
 Mais opções

A cidade de São Paulo será palco, em outubro, de uma semana dedicada à gastronomia italiana. Entre os dias 18 e 25, diversos restaurantes oferecerão pratos típicos de cada região da Itália.

O projeto é uma iniciativa do ICE (Agência para a Internacionalização das Empresas Italianas).

Cerca de 20 restaurantes da cidade, muitos comandados por chefs italianos, montarão menus exclusivos e inspirados em regiões da Itália.

Além disso, naquela semana, serão oferecidos cursos e workshops, como o "Dia do Aperitivo Italiano", "Dia do Caffè Italiano" e "Dia do Antepasto Italiano".

Por fim, um concurso no Instagram premiará as melhores fotos do evento

PUBLICIDADE

Nesta semana
MESTRES da MUSICA CLASSICA
CLAUDE DEBUSSY
POR APENAS R\$17,90 CADA LIVRO-CD

PUBLICIDADE

Nesta semana
MESTRES da MUSICA CLASSICA
CLAUDE DEBUSSY
POR APENAS R\$17,90 CADA LIVRO-CD

EM COMIDA

+ LIDAS	+ ENVIADAS	ÚLTIMAS
1		Ex-proprietário do restaurante Fogo de Chão cria novo império com pizzaria
2		São Paulo terá "Semana Italiana de Gastronomia" em outubro
3		Fritar sem óleo? "Comida" convida chefs para testar quatro máquinas
4		São Paulo ganha loja especializada em marmitas; confira opções de produtos
5		Especialistas sugerem máquinas caseiras de café expresso com preços e perfis variados

PUBLICIDADE

As Deliciosas Receitas do Tempero de Família
Rodrigo Hilbert
De: R\$ 49,90
Por R\$ 39,90

PUBLICIDADE

CAPITÃO PHILLIPS

O PODER DESSA HISTÓRIA
SÓ NA HBO

ASSISTA ESTE MÊS

CONFIRA OS HORÁRIOS

comida

receitas

Recomendar 0 Tweetar 0 g+1 0 Mais opções

Berinjela recheada com bacalhau

ITALIANA | OUTROS

Divulgação



banco de receitas

Busca por receita

Todas as palavras Qualquer palavra

Filtros

tipo de cozinha

tipo de prato

restrição alimentar

BUSCAR LIMPAR

VER TODAS

Livraria da Folha



A Comida Baiana de Jorge Amado

Paloma Jorge Amado

De: R\$ 99,00

Por: R\$ 84,90

PUBLICIDADE



8 dias para degustar 160 pratos das 20 regiões da Itália

Recomendar 5 Tweetar 1

Colaboradores

Todos (23)

Flávio Settanni (0)

Juliana Ferreira (0)

Lucas Teixeira (0)

Marcos Proença (0)

Mariana Saad (0)

Paulo Moraes (0)



16
out. 2014

Coluna, Geral



3. Semana da Gastronomia Regional Italiana: de 18 a 25/10 em 20 restaurantes paulistanos



Reservas com até 30% off

Clientes Visa Platinum e Infinite têm até 30% off em restaurantes!



Instagram

Gastrolândia
Curtir

349.866 pessoas curtiram Gastrolândia.



**GESTÃO &
GASTRONOMIA**

PUBLICIDADE

Morango com pedaços



PUBLICIDADE

Home Notícias Vídeos Newsletters Anuncie Assinatura Fale conosco Pesquise no site

publicidade



Cremelac

Rapidez e praticidade para suas receitas doces.

OUROLAC

FOOD SERVICE SOLUTIONS

Home > Slider

23/09/2014

Premiados Chefes Italianos vêm a SP

Para a 3a. Semana da Cozinha Regional Italiana

De 18 a 25/10, São Paulo sedia a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Durante o período, 20 renomados restaurantes italianos da cidade oferecerão menus homenageando as diferentes regiões do país por preços fechados. Foram criadas 160 receitas, absolutamente fiéis aos locais (aprovadas por órgãos da Itália), especialmente para a ocasião. Promovido pelo ITA (Italia Trade Agency), ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners), IIC (Istituto Italiano di Cultura), Accademia Italiana della Cucina, ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo) e Italcam (Câmara de Comércio Ítalo-brasileira), com o apoio da Embaixada da Itália e Consulado Geral de São Paulo.



Edição 15 - Setembro / 2014



● Versão HTML ● Versão Digital

- Edições anteriores
- Assine a revista
- Anuncie
- Fale com a redação

publicidade



Chapéu de Calor





Passagens a partir de: **R\$ 108,90** o trecho a vista.

Facilidade. Antecipação de voe gratuita pela internet, até 6 horas antes do embarque.

Clique e compre. Confira regras e condições em voegol.com.br

- COMERCIAL
- QUEM SOMOS
- CONTATO
- TEATRO
- CURSOS
- CINEMA
- EMPREGOS
- GASTRONOMIA
- EDITAIS
- VARIETADES
- CONCURSOS

GASTRONOMIA

Nova edição da Semana da Cozinha Regional Italiana chega à capital

9 DE OUTUBRO DE 2014 ÀS 14:26 | GIRASP | 0 COMENTÁRIOS



GIRA SP



GALERIA DE FOTOS
Piquenique do Glamurama no JK Iguatemi + almoço de Deborah Roig na Quinta da Baroneza + agitos



VÍDEOS
Conheça Ryn Weaver, a nova aposta da música pop. Som na caixa!

11.3087-0200

MÓVEIS COM ATÉ 12 MESES DE GARANTIA*

BUSCA: OK

AGENDA POR:

TER	QUA	QUI	SEX	SAB	DOM	SEG
14.10	15.10	16.10	17.10	18.10	19.10	20.10

Seth Kegel, colunista do "The New York Times" e Luiza Possi lançam canais próprios na rede "Snack" do Youtube, no Posto 6, na Vila Madalena.

Massimo Ferrari recebe o chef italiano Walter Ferretto, do Il Cascinale Nuovo, para jantar de abertura da III semana da Cozinha Regional Italiana, no Felice e Maria, no Itaim Bibi.

Eneida Bertolucci faz cocktail de lançamento da coleção 2014 da marca, com os designers Guto Requena, Maurício Arruda, Atelier Marko Brajovic e Oficina Bertolucci, na Lapa.

A Memo arma styling day com a presença de Carol Buffara, na loja do Shopping Iguatemi.

O Cavist realiza mais uma edição do Cavist Tasting & Sale, em Ipanema.



LEIA NOS BLOGS



Joyce Pascowitch: qual o maior elogio que você já recebeu?



Ucha Meirelles dá dicas de como usar as calças culottes, vem!



Doces saborosos de Barcelona você encontra no LiftBlog



Consuelo Blocker, nostálgica: "Fotos da minha infância..."

GLAMURAMA ADORA AGORA

FOTOS

BUSCA: OK

15.10.2014 / 10:05

III Semana da Cozinha Regional Italiana com o chef Walter Ferretto

Massimo Ferrari recebeu nessa terça-feira no restaurante Felice e Maria, na Vila Olímpia, o chef italiano Walter Ferretto, do Il Cascinale Nuovo, para jantar de abertura da III Semana da Cozinha Regional Italiana. Muitos glamourettes foram lá conferir o agito, como você confere abaixo.





FOTOS

BUSCA: OK

15.10.2014 / 10:05

III Semana da Cozinha Regional Italiana com o chef Walter Ferretto

Massimo Ferrari recebeu nessa terça-feira no restaurante Felice e Maria, na Vila Olímpia, o chef italiano Walter Ferretto, do Il Cascinale Nuovo, para jantar de abertura da III Semana da Cozinha Regional Italiana. Muitos glamurettes foram lá conferir o agito, como você confere abaixo.



GLAMURAMA

Massimo Ferrari abre Semana da Cozinha Regional Italiana nesta terça

COMPARTILHE: 0 0 Curtir 1 [Compartilhar](#)



O chef Massimo Ferrari

Tradicional figura da cozinha paulistana, o italiano Massimo Ferrari, da rotisseria Felice e Maria, no Itaim, vai receber outro italiano, Walter Ferretto, do restaurante 3 estrelas pelo guia Michelin Il Cascinale

UMA TURMA
QUE ADORA
SE MONTAR

AS ÚLTIMAS

TOPGRAMERS

Expo reúne cliques do Insta de glamourettes como Fabio Diniz

"BOA SORTE"

Primeiro longa de ficção de Carolina Jabor estreia na Mostra de SP

TEMPOS MODERNOS

Autor de "Lua de Fel", filósofo Pascal Bruckner dará palestra no Brasil

ABELHA RAINHA

José Mauricio Machline prepara homenagem a Maria Bethânia

RSVP

Terceira Semana da Cozinha Regional Italiana começa neste sábado

DE SÃO PAULO

Recomendar 96 +1 0

Vinte restaurantes da cidade participam da 3ª edição da Semana da Cozinha Regional Italiana que, como o nome sugere, destaque as peculiaridades da gastronomia das regiões da Itália.

Entre 18 e 25/10, as casas oferecem menus fechados —como entrada, principal e sobremesa no almoço e entrada, primo piatto (primeiro prato), secondo piatto (segundo prato) e sobremesa, no jantar— com receitas da Puglia, da Toscana, do Lácio, entre outras. Os preços variam de acordo com o restaurante.

Confira abaixo os participantes e alguns dos meus respectivos pratos.



TABLET E SMARTPHONE
Aplicativo grátis traz os melhores restaurantes e bares de São Paulo



O MELHOR DE SÃO PAULO
Especial elege os melhores bares e restaurantes de SP



PARA AQUECER
Casas de SP promovem festival de caldos e sopas para o inverno

PUBLICIDADE



Veja pratos da 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana em São Paulo



Imagem 8/10: No Spadaccino, na Vila Madalena, Strozzapreti leva massa fresca típica da Romagna, servida com molho de parmesão, linguíça
moço sai por R\$ 60; no jantar, por R\$ 85. A casa fica na rua Mourato Coelho, 1267. Mais informações: (11)

Processando solicitação...



Gula



MULTIPLIQUE SUAS CHANCES.
0800 883 2000

CLIQUE E SAIBA MAIS

Home | Notícias | Receitas | Vinhos | Drinks | Food Service | Assine | Central

Começa amanhã a semana da cozinha regional italiana



MULTIPLIQUE SUAS CHANCES.
0800 883 2000

CLIQUE E SAIBA MAIS

InstaGula:





M&E nas redes



O que você está procurando?



NOTÍCIAS ENTREVISTAS OPINIÕES FEIRAS E EVENTOS MULTIMÍDIA BLOGS ACERVO DIGITAL

14:18 CVC sempreComVC

Home > Notícias > ENIT apoia 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana em São Paulo

ENIT apoia 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana em São Paulo

Compartilhar 0 | Recomendar 0 | Tweetar 0

Comentar

Publicado em: 08/10 - 11:29



Plantão M&E

- 13/10 - 14:08 - Aviação - Gol realiza sonho de crianças e leva "nuvens" para dentro da aeronave
- 13/10 - 13:57 - Cidades - Porto-alegrenses lideram a lista de intenção de viagens
- 13/10 - 12:43 - Conventions - CVC confirma mais um evento médico para João Pessoa em 2016
- 13/10 - 12:34 - Cidades - Porto de Galinhas ganha o Museu da Cachaça
- 13/10 - 12:20 - Abav 2014 - 42ª Abav Expo tem altos índices de aprovação, confirma pesquisa
- 13/10 - 11:41 - Hotelaria - Hotéis Othon fecham três parcerias editoriais
- 13/10 - 11:39 - Eventos - Abracorp escolhe Chile como sede para próxima convenção anual
- 13/10 - 11:34 - ABAV - Governo amplia intervenção no mercado de agenciamento de viagens
- 13/10 - 11:29 - Aviação - Companhias brasileiras crescem no mercado internacional em 2013
- 13/10 - 11:29 - Hotelaria - Best Western International lança duas novas marcas
- 13/10 - 11:28 - Conventions - Evento de anatomia vai movimentar R\$ 2,8 milhões em João Pessoa
- 13/10 - 11:22 - Aviação - Demanda do transporte doméstico aéreo cresceu 203% em 10 anos

TURISMO 2014
TENDÊNCIAS, DESAFIOS E OPORTUNIDADES

ETAPA BELO HORIZONTE
14 DE OUTUBRO DE 2014

DR Dayrell
Hotel & Centro de Convenções

Rua Espírito Santo, 901 - Centro
Belo Horizonte - MG

Programação a partir das 18h.

EVENTOS BRASIL
BY COMPANHIA BRASILEIRA DE EMPRESAS E PROFISSIONAIS DE EVENTOS

7 e 8 / dezembro / 2014
Centro de Convenções Rebouças
São Paulo - SP



TURNET

A partir dia 18 de outubro

De 18 a 25 de outubro, acontece a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana, em São Paulo. Foram selecionados 20 restaurantes italianos da capital paulista, com menus especiais de todas as regiões do país da bota.

“Essa é uma excelente oportunidade para que todos possam vivenciar a verdadeira experiência da gastronomia italiana”, diz Salvatore Costanzo, diretor da ENIT – Agência Nacional Italiana de Turismo para a América Latina. “As opções são variadas, da tradicional culinária siciliana até a mais inusitada como é o caso da região de Valle d’Aosta”, completa. No total, nove chefs italianos, entre os quais se destacam Sebastiano Lombardi (Púglia) e Giovanni Guarneri (Sicília), irão preparar o cardápio em conjunto com outros chefs brasileiros. A semana também contará com palestras e degustação de produtos.



Foto: Divulgação

Prato do Veneto

UOL comidas e bebidas

MUNDO GOURMET ▾ PRATOS PRINCIPAIS ▾ PETISCOS E ENTRADAS ▾ DOCES ▾ BEBIDAS ▾ RESTAURANTES ▾ BARES ▾ + CANAIS ▾

Buscar por receita ou ingrediente em: Procure por receitas ou ingredientes



Festival com chefs estrelados celebra culinária italiana em São Paulo

COMENTE

Do UOL, em São Paulo 13/10/2014 14h19

Compartilhe 0 25



Tadeu Brunelli/Divulgação



Publicidade

Robb Report
MAGAZINE FOR THE LUXURY LIFESTYLE

MONTBLANC

MONTBLANC TIMEWALKER
CHRONO VOYAGER UTC



DISCOVER MORE

HOME AUTOMÓVEL VIAGEM RELOGIO EVENTOS GOURMET FRONT RUNNERS

Edição 50
Assine a Revista

Digite aqui sua busca...



voce encontra aqui.
elegancia e conforto



ETOILE
HOTELS

ASSINE
ROBBREPORT



ROBB REPORT

Invasão Italiana

em outubro 15, 2014

Tweet 2 | G+1 | Pin it | Like 16

De 18 a 25/10, São Paulo sedia a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Durante o período, 20 renomados restaurantes italianos da cidade oferecerão menus homenageando as diferentes regiões do país por preços fechados. Foram criadas 160 novas receitas, especialmente para a ocasião.

Este ano o evento vai contar com a vinda de até nove chefs italianos: além dos já confirmados Giovanni Guarneri (Sicilia) e Pasquale Palamaro (Campania), que cozinharão juntamente com os chefs brasileiros: quatro artesãos (chocolateria, panificação, confeitaria e sorveteria) devem marcar presença em aulas especiais na nova sede do ICIF (Instituto de Culinária Italiana). Também estão programadas palestras e degustações de produtos.



POPULAR PUBLICAÇÕES RECENTES COMENTÁRIOS



Feijoada do Château Stella Artois



Febre de ouro



Oriental Latino



Bom ao Cubo



Banho quente de loja

COMER E BEBER

20 de Outubro de 2014 às 10h21

Aproveite a Semana da Cozinha Regional Italiana

Vinte restaurantes italianos oferecem menus especiais a preços fechados



Até sábado, dia 25, São Paulo recebe a terceira edição da Semana da Cozinha Regional Italiana, na

ONDE COMER E BEBER

Filtro por palavra chave:

Categoria:

Região:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alto de Boa Vista | <input type="checkbox"/> Brooklin |
| <input type="checkbox"/> Campo Belo | <input type="checkbox"/> Chácara Santo Antônio |
| <input type="checkbox"/> Granja Julieta | <input type="checkbox"/> Itaim Bibi |
| <input type="checkbox"/> Moema | <input type="checkbox"/> Outras |
| <input type="checkbox"/> Santo Amaro | <input type="checkbox"/> Vila Cruzeiro |
| <input type="checkbox"/> Vila Mariana | <input type="checkbox"/> Vila Nova Conceição |
| <input type="checkbox"/> Vila Olímpia | |

filtro





PUBLICIDADE

Conheça a **NOVA** gama de produtos IVECO na COFIPE.



COFIPE
COMOATTI
www.cofipe.com.br

ÚLTIMAS NOTÍCIAS: Jobs act: Cuperio, no fiducia a Camera (08 ott 2014 19-04-18 .0200)

HOME O JORNAL NEWS ANUNCIANTES PARCEIROS ASSOCIAÇÕES EVENTOS IMPRENSA ARQUIVO DICAS CONTATO

DICAS

Variedades/Arts/Cultura Per Mangiare & Bere Bene Viagem Ocasões Especiais / Occasioni Speciali

3ª SEMANA DA COZINHA REGIONAL ITALIANA

De 18 a 25 de outubro 2014 - Premiados Chefs italianos em SP



PUBLICIDADE

Fattini
L'ARTE DELLA BUONA CUCINA
Rua Batatais, 558 - São Paulo
Fone: (11) 3885-7601 - (Chiuso il lunedì)

Touristico.it
Italia, Brasile... e viceversa!



Mazza





Música
David Bowie divulga
single com influência
do jazz; ouça

ÚLTIMAS NOTÍCIAS



Cinema
"Arte das Trevas" de Harry Potter
ganha mostra especial em Londres



Gossip
Doença pré-natal de Kate Middleton
se agrava e ela se recolhe na casa
dos pais



Gossip
Private: Beyoncé visita museu do
Louvre acompanhada de marido e
filha



Gossip
Bruna Marquezine vai à festa
organizada por suposto affair. RG
conta...



Beleza
Julia Petit conversa com RG sobre
sua linha para a M.A.C

AGENDA

SETEMBRO	D	S	T	Q	Q	S	S
OUTUBRO				1	2	3	4
NOVEMBRO	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30	31	

A marca de fashion fitness Memo oferece à convidadas e clientes um styling day com a blogueira Carol Buffara, no shopping Iguatemi. A partir das 12h30, no Jd Paulista, e, SP

Acontece a pré-estreia do filme 'O Juiz' com Robert Downey Jr, no JK Iguatemi. A partir das 21h, no Itaim, em SP

Massimo Ferrari recebe o chef italiano Walter Ferretto, do estrelado "Il Cascinale Nuovo" (estrela Michelin), para o jantar de abertura da III Semana da Cozinha Regional Italiana no Felice e Maria. A partir das 20h, na Vila Olímpia, em SP

MAIS NOTAS

MÚSICA



Folk fofura
St. Vincent puxa a onda de
mulheres que comandam o
rock independente

MODA



Parceria
Jean Paul Gaultier já tem
nova parceria fast-fashion



Reservas online nos melhores restaurantes de São Paulo.



Rio de Janeiro

3ª Semana da Cozinha Regional Italiana

18-25 Out

Search

Explore

★ Recomendamos
GRÁTIS

Onde?

- Centro
- Consolação
- Itaim Bibi & Vila Olímpia
- Pinheiros
- Vila Madalena
- Zona Oeste
- [more](#)

Cozinha



Reserve seu hotel [Booking.com](#)

Prato da Casa Santo Antônio, que representa a região de Veneto

TIME OUT SP (PORTAL IG)

O QUE VOCÊ
QUER FAZER?

EU QUERO



GASTANDO



COM



EM

qualquer bairro

OK



Penne alla norma: receita feita no Aguzzo (Foto: Divulgação)

Eventos
Semana da Cozinha Regional Italiana

[Confira horários e locais](#)

★★★★★ (Sem avaliação)

★ Avalie

CONSTR
27ª ar
edição
anivers

FAÇA O DOWN



Compartilhar 16 Tweetar 0 Compartilhar 0

Resenha por Helena Galante

Em sua terceira edição, a Semana da Cozinha Regional Italiana reúne vinte restaurantes da capital de sábado (18) ao dia 25. A ideia é explorar receitas típicas de alguma parte do país da bota. Neste ano, o evento tem a participação de até nove chefs da Itália. João de Lima, do **Aguzzo Cucina e Vino** (Rua Simão Álvares, 325, Pinheiros, 3083-7363), recebe o italiano Giovanni Guarneri, do Don Camillo, localizado em Siracusa. Juntos, eles preparam receitas sicilianas. O penne alla norma, ao molho de tomate, berinjela e ricota, e a costeleta de cordeiro com batata ao alecrim são as opções de prato principal. O almoço, em três etapas, sai por R\$ 59,00, e o jantar, em quatro tempos, por R\$ 120,00.

PUBLICIDADE

veja

08/10/2014

São Paulo (SP) terá 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana

Da Redação / Divulgação

Tweetar 0

Curtir Compartilhar 0



Zena Caffè - Sacripantina / Crédito: Divulgação

De 18 a 25 de outubro, acontece a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana, em São Paulo. Foram selecionados 20

PUBLICIDADE

Booking.com

Reserve agora

✓
Melhor preço
garantido

✓
Sem taxas
de reserva

✓
41,000+
destinos





- AGENDA
- DECOR
- ESPORTES
- EVENTOS
- GOURMET
- MODA & ESTILO
- VIAGENS
- VINHOS & DRINKS

3ª Semana da Cozinha Regional Italiana acontece em São Paulo

By Ney Ayres on agosto 26, 2014



AGENDA



AGENDA

AGOSTO 2014						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2

Premiados Chefs Italianos vêm a SP para a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana

Posted by Ana Paula Siewerdt on out 3, 2014 in Produtos | 0 comments

De 18 a 25 de Outubro, a cidade de São Paulo sedia a **3ª Semana da Cozinha Regional Italiana**. Durante o período, 20 renomados restaurantes italianos da capital paulistana oferecerão menus homenageando as diferentes regiões do país por preços fechados. São 160 receitas, absolutamente fiéis aos locais de origem (aprovadas por órgãos da Itália), selecionadas especialmente para a ocasião.



Este ano, o evento contará com a vinda de até nove chefs italianos, entre eles os premiados **Pasquale Palamaro** (Campania - do restaurante Indaco, 1 estrela Michelin), **Alessandro Capalbo** (Piemonte - restaurante La Ciau del Tornavento, 1 estrela Michelin) e **Giovanni Guarneri** (Sicilia - do restaurante Don Camillo, 2 garfos Guia Gambero Rosso 2014) - que cozinharão a 4 mãos junto com os chefs brasileiros em seus estabelecimentos. Também estão programadas palestras e degustações de produtos italianos/vinhos, abertos ao público, em locais variados.

A culinária da Itália é caracterizada pela qualidade dos ingredientes e variedade de receitas, que apresentam particularidades em cada uma das regiões. O evento é uma ótima oportunidade para o público conhecer melhor

WIKIBUSCA

Search

RECEBA NOSSAS ATUALIZAÇÕES



CURTA O WIKILÍCIAS



1.093 pessoas curtiram Wikilicias.



Translate »





Sorteio Dele e Dela + Buttina

postado em [Um restaurante por semana](#)

Quem acompanha o Dele e Dela sabe que temos uma categoria chamada "[Um restaurante por semana](#)" e como o nome mesmo diz, visitamos um restaurante diferente por semana aqui em São Paulo.

Já conhecemos muitos restaurantes incríveis e adoramos compartilhar com vocês essa nossa experiência. Agora é a sua vez de experimentar um almoço ou jantar ao lado do seu amor. Vamos sortear um voucher valendo 2 menus completos + bebidas não alcoólicas para um de nossos leitores!

O restaurante que vai oferecer essa delícia é o italiano [Buttina](#).

E para quem não sabe, do dia 18 a 25/10, vai rolar aqui em São Paulo a [3ª Semana da Cozinha Regional Italiana](#) <3. Diversos restaurantes estão participando com menus super especiais e o [Buttina](#) é um deles.

Quer participar?

É só compartilhar o post que você mais gosta do Dele e Dela nas suas redes sociais, mandar o print da postagem junto com uma foto do casal para o e-mail deleedela.contato@gmail.com dizendo o porque você e seu amado merecem ganhar um dia no Buttina. Ah, não esqueça de colocar no assunto "um restaurante por semana"

Pronto, agora é só torcer para ser o escolhido! :)

O resultado sai dia 20/10 :) Boa sorte!

Dele e Dela

Crie um website ou blog gratuito no WordPress.com. O tema Adelle.

Seguir



BLOG DELE E DELA



isabelamarques

Seguir

Há 18 horas · Restaurante Buttina

Amanhã no deleedela.com sai o resultado de quem ganhou 2 menus completos aqui, no restaurante Buttina. Corre lá no blog que ainda dá tempo de participar! 😊

itsamands, thayseprotasio, kalucатели and 769 others like this.



Leave a comment...



Recebendo dados de fotos-h.ak.instagram.com...



BLOG DELE E DELA



Um restaurante por semana 34/46 – Buttina

postado em [Um restaurante por semana](#) por [deleedela](#)

O restaurante escolhido para essa semana foi o ótimo **Buttina**, que está fazendo parte da 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Como somos apaixonados por esse tipo de culinária, tiramos esse domingo para curtir um autêntico almoço italiano!

De entrada, pedimos uma deliciosa tábua de frios, a Salumi e Formaggi (\$31). Ela é super bem servida e uma ótima opção para começar.

Como o Buttina é um restaurante bem tradicional, não conseguimos pensar em outra opção para o prato principal que não fosse massa. A Isa escolheu a Lasanha à Bolonhesa (\$43), que é feita com camadas de uma massa super fina que desmancha na boca! Eu preferi a Gnocchi com Braciola (\$47) que é super fresco e acompanhada de uma carne recheada e cozida lentamente no próprio molho de tomates. Tudo estava um delícia!

Para finalizar, pedimos Cuore de Cioccolato (\$19), que é um pão de ló feito de cacau, com calda quente de chocolate e servido com sorvete de maracujá. Essa junção do bolo doce com o amargo do maracujá ficou espetacular!

Aliás, o **Buttina** é o restaurante que vai presentear um casal de leitores com menus completos. E os vencedores são... Tatiana Giovani e Pedro Veríssimo que nos mandou a seguinte mensagem:

Por que vocês merecem ganhar um dia no Buttina?

Encontrar o amor da nossa vida é o real segredo da felicidade e a grande sorte de raros. Assim como vocês, fazemos parte desse grupo de sortudos e apaixonados.

Nos conhecemos há quase seis anos por conta da faculdade, sendo que dois desses anos trabalhamos



▼ FACEBOOK DELE E DELA ▼

Entrar Para usar os plug-ins sociais do Facebook, é preciso estar usando o Facebook como Dani Pasqualoto, em vez de como Octavio Café & Bistrô.

Seguir


SOBRE

O Dele e Dela é um blog que criamos para juntar tudo que gostamos de fazer juntos, um scrapbook público e virtual.

<http://deleedela.com/>

Sugerir edições

FOTOS



Dele e Dela compartilhou um link há ± 1 hora

A gente sabe que é mancada postar restaurante na hora do almoço, mas quem sabe esse pode ser a sua escolha de hoje!



Um restaurante por semana 34/46 – Buttina
deleedela.com

O restaurante escolhido para essa semana foi o ótimo Buttina, que está fazendo parte da 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Como somos apaixonados por esse tipo de culinária, tiramos esse domin...

Curtir · Comentar · Compartilhar

Barbara Cristina, Natália Gravina, Mayara Navarro e outras 6 pessoas curtiram isso.

Recente

- 2014
- 2013

BLOG DELE E DELA

paladar

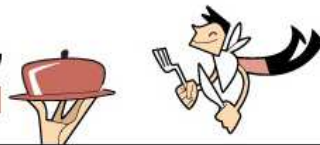
× Receitas | × Restaurantes | × Vinhos | × Vídeos | × Blogs | × Paladar Cozinha do Brasil

Blog do Paladar | Luiz Américo | All Beers | Quinta do Paladar | Expedição Fartura Gastronomia

Você está em: Paladar > Blogs > Blog do Paladar

PALADAR

Acompanhe as descobertas diárias da equipe que faz o Paladar



SEÇÕES »

Selecione

ARQUIVO »

Selecione

TAMANHO DO TEXTO »

A A A A

Paladar

sobre o blog

RSS | ?

SHARE

BUSCA NO BLOG »

OK

Festival marca 30 anos da Accademia Italiana em São Paulo

15 de outubro de 2014 | 18h58 |

Por Redação Paladar

Começa no próximo sábado a 3ª Semana Regional de Cozinha Italiana. Até o 25 de outubro, 20 restaurantes paulistanos vão oferecer 20 menus diferentes, cada um representando uma das regiões da Itália.



21 A 31 DE OUTUBRO NO
SENAC ACLIMAÇÃO.

NÃO PERCA.

8º paladar
COZINHA DO BRASIL
O BRASIL SE MISTURA NA COZINHA

Tweets

Seguir

Paladar
@EstadaoPaladar

39m

Assine o Estadão



paladar

Receitas | Restaurantes | Vinhos | Vídeos | Blogs | Paladar Cozinha do Brasil

TRAMONTINA

O prazer de fazer bem.

Blog do Paladar | Luiz Américo | All Beers | Quinta do Paladar | Expedição Fartura Gastronomia

Você está em: Paladar > Blogs > Blog do Paladar

LUIZ AMÉRICO CAMARGO

Eu só queria jantar



SEÇÕES »

Selecione

ARQUIVO »

Selecione

TAMANHO DO TEXTO »

A A A A

Luiz Américo
Camargo

sobre o blog

RSS | ?

SHARE

BUSCA NO BLOG »

OK

Diversidade à italiana

12 de outubro de 2014 | 17h27 |

Por Luiz Américo Camargo

Não preciso nem recuar muito no tempo, voltar ao século 19, ao início do século 20, à época mais maciça das imigrações aqui em São Paulo. Basta eu lembrar de quando era criança: quando alguém falava em cozinha italiana na cidade, se referia à Bela Vista, às cantinas. Ca'd'Oro e Massimo, só os muitos bem informados – e abonados – conheciam. A Itália paulistana era ali, no Bexiga. E quase como uma coisa 'una': lasanha, bracciola, espaguete ao sugo, tudo cabia num pacote só. Era a cucina dos imigrantes, fruto de memórias, de saudades, da adaptação de receitas ao gosto e aos



8º paladar
COZINHA DO BRASIL
O BRASIL SE MISTURA NA COZINHA

Tweets

Seguir

Paladar

@EstadaoPaladar

16h

Bar de doces e vinhos no Bexiga promove festival de minissobremesas oesta.do/1D7LpVS
pic.twitter.com/nR1EvV7tg

Assine o Estadão



PT



10:06
14/10/2014

BLOG LUIZ AMÉRICO CAMARGO (PALADAR ONLINE)

SEM MEDIDA

Casa de comida

Parceiros Contato Quem Somos



- RECEITAS
- BEBIDAS
- JORNAL
- LOJA
- SERVICOS
- GLOSSÁRIO

Agenda e eventos

Fim de semana: siga o roteiro gastronômico

Por Larissa Januário em: em: 17 de outubro de 2014

Tags: agenda, eventos, feiras, lançamento



Pratos Principais

Receita: Pastel de Choclos e minha ida ao Peru

Jornal

Conheça a receita do melhor Creme Brulée do mundo. Leite, gemas e açúcar. Não dá para ser mais simples a combinação que faz a minha sobremesa favorita...[+]

TOP RG

13 setembro 2014

Semana da Cozinha Regional Italiana

Entre 18 e 25 de outubro, o público poderá se deliciar com todos os sabores da Semana da Cozinha Regional Italiana, que chega a sua terceira edição.

Esse ano, o evento conta com nove chefs estrangeiros e 20 famosos restaurantes italianos de São Paulo. Ao todo, 160 novas receitas foram criadas especialmente para o período, e serão servidas durante almoços e jantares.

Aguzzo, Buttina, Casa Santo Antônio, Circolo Italiano, Friccò, La Madonnina, La Quotidiana, Maremonti, Osteria del Pettiroso, Pasquale, Piselli, Pomodori, Positano, Santo Colomba, Sensi, Spadaccino, Supra di Mauro Maia, Tre Bicchieri, Vinheria Percussi e Zena Caffè – são as casas participantes em 2.014.



Perfil



Renato Galvão
São Paulo, SP, Brazil

Graduado em Comunicação Social, com ênfase em jornalismo, atuante na área de reportagens gerais, cobertura de eventos, críticas gastronômicas, assessoria de imprensa para os mais variados profissionais e organizações, ampla vivência em mercado de luxo, ações de marketing, economia e negócios. Palestrante, consultor em mercado de luxo, disponível para atuar em mídias diversas, como jornais e revistas (impressos), além de sites e blogs (digitais). Presta assessoria para empresas (segmentos variados), produtos e profissionais (empresários, advogados, médicos, artistas) - com a mídia geral. Acessem outras mídias em que atuo: Atual
- www.revistaatualbutanta.com.br
(Repórter de gastronomia e automóveis);
Gazeta da Semana
- www.gazetadasemana.com.br (Repórter



Gastrolândia por Ailin Ale... x | Gastrolândia | Facebook x

← → ↻ 🏠 <https://www.facebook.com/Gastrolandia> 🔑 ☆ ☰

Contato: ailin@gastrolandia.com.br
<http://www.gastrolandia.com.br/>

FOTOS >



APLICATIVOS

We're on Instagram **InstaGastrolândia**

Português (Brasil) • Privacidade • Termos • Cookies • Mais • Facebook © 2014

Gastrolândia
Há 18 horas

3. Semana da Gastronomia Regional Italiana: de 18 a 25/10 em 20 restaurantes paulistanos. Menus completos vão de R\$ 46,80 a R\$ 130 (por pessoa) <http://bit.ly/10LE6p2>



Curtir · Comentar · Compartilhar 11 compartilhamentos

Sylvia Maria Oliveira Santos, Rachel Holanda Holanda, Valeria Pinto de Jesus e outras 72 pessoas curtiram isso. Principais comentários ▾

Evelin Eby Wang q fome
Há 16 horas

Giovanna Bruno Marcelo Jorganahis de Freitas
Há 18 horas

Criar Página

Recente

2014
2013
2012
2011
2010
Fundada em

Windows 7 taskbar with icons for Internet Explorer, VLC, File Explorer, PowerPoint, Outlook, Word, Access, Chrome, and Opera. System tray shows PT, network, volume, and date/time: 14:19 10/10/2014.

FACEBOOK GASTROLÂNDIA (349.866 SEGUIDORES)



Curtir Comentar

Revista Gula
Começa amanhã a semana de cozinha regional italiana. Vai até dia 25 e tem pratos a partir de R\$ 49.
Veja mais em <http://bit.ly/1sQl0lJ>
Curtir · Comentar · Compartilhar · 17 de outubro · Editado

17 pessoas curtiram isso.
1 compartilhamento
Escreva um comentário...

Álbum: Fotos da linha do tempo
Compartilhado com:
Público
Abrir visualizador de fotos
Fazer download
Incorporar publicação
Denunciar foto

- Tinykittens
Gabriel Postiglione curtiu isso.
Curtir
- Dilma Rousseff
Gabriela Alves e outros 41 amigos curtiram isso.
Curtir
- Ministério do Meio Ambiente
José Vitor Fischer e outros 2 amigos curtiram isso.
Curtir
- Love Meow
Gabriel Postiglione e outros 2 amigos curtiram isso.
Curtir
- Cats Paradise
Ana Zampieri e Gabriel Postiglione curtiram isso.
Curtir

Solicitações de amizade Ver todas

Stephanie Sophia
3 amigos em comum
Confirmar amizade

Bate-papo - (72)

FACEBOOK GULA (43.487 SEGUIDORES)



Marcar foto



Horst Kissmann

O chef italiano Walter Ferretto comanda agora um jantar no Felice e Maria di Massimo Ferrari, antecedendo a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Entre os dias 18 e 25 de outubro, 20 restaurantes em São Paulo servirão de base para promover a culinária e ingredientes do país da bota. Confira a programação em settimanacucinaitaliana.com.br #semanaitaliana — em Felice E Maria.

De: Fotos de Horst Kissmann

Compartilhado com:

• Público

• Marcar esta foto



Beatriz Dias Nukamoto

122 amigos em comum



Marcela Perrella

85 amigos em comum



Rafaela Benatti

153 amigos em comum



Páginas recomendadas

Ver todos



Bruna Lombardi

Ricardo André Pederiva curtiu ela.

• Curtir



Aécio Neves

César Perez Aceto e outros 52 amigos curtiram isso.

• Curtir

• Bate-papo - (83)

FACEBOOK HORST KISSMANN (4.045 SEGUIDORES)



- Papel Pop**
Nanci Paiva e outros 38 amigos curtiram isso.
Curtir
- Pragmatismo Político**
Natália Veroneze e outros 24 amigos curtiram isso.
Curtir
- Bruna Lombardi**
Ricardo André Pederiva curtiu ela.
Curtir
- Yahoo Noticias**
Bruno Gonçalves e outros 7 amigos curtiram isso.
Curtir

Solicitações de amizade Ver todas

- Caio Moura**
12 amigos em comum
Confirmar amizade

Horst Kissmann
Lugar mágico em Felice e Maria Rotisseria.

Compartilhado com:
Público

Bate-papo - (76)

FACEBOOK HORST KISSMANN (4.045 SEGUIDORES)



Marcar foto



Horst Kissmann

Com Massimo Ferrari: amamos viver — em Felice e Maria Rotisseria.

Compartilhar · 15 h

De: Fotos de Horst Kissmann

Compartilhado com:

Público

Bate-papo - (83)

-  Mariana Conde Sekeres e outros 47 amigos curtiram isso.
Curtir
-  Revista Casa e Comida Debora Legnani Kojo e outros 8 amigos curtiram isso.
Curtir
-  Leonardo Sakamoto Caroline Peroza e outros 38 amigos curtiram isso.
Curtir
-  Bruna Lombardi Ricardo André Pederiva curtiu ela.
Curtir
-  Esporte Interativo Ornella Fernandes e outros 83 amigos curtiram isso.
Curtir
-  Revista Época - www.epoca.com.br Bruno Gonçalves e outros 26 amigos curtiram isso.
Curtir

FACEBOOK HORST KISSMANN (4.045 SEGUIDORES)

Paulo Greca adicionou 13 novas fotos — em Felice E Maria 17 h ·

Seguir

Vai começar a brincadeira de gente grande... Jantar de apresentação da 3ª SETTIMANA DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA



Curtir · Comentar · Compartilhar

PATROCINADO Criar Anúncio

DOMÍNIO GRÁTIS

Locaweb
locaweb.com.br
Hospedagem de Sites a partir de R\$ 14,90.
64.795 pessoas curtiram isso

SANTA LOLLA

Escolha à vontade!
Capriche no look! Santa Lolla com preços imperdíveis!

Português (Brasil) · Privacidade · Termos · Cookies · Mais

Facebook © 2014

Bate-papo - (80)

FACEBOOK PAULO GRECA (3.069 SEGUIDORES)

Paulo Greca - A coisa aqui

https://www.facebook.com/paulogreca/posts/10152880872775774






Aplicativos UGG Classic Short B... The Useless Web La Femme Long Seq... Ludus Luderia, Bar e... Tsubasa Imamura - ... Wish | Compras 22 Presentes Especia... Um Presente Pro Pre...

Procure pessoas, coisas e locais

Stéphanie Página inicial

Paulo Greca adicionou 16 novas fotos — em Felice E Maria 16 h ·

A coisa aqui está esquentando e ficando ótima! Chefs extremamente talentosos e vinhos simplesmente sensacionais!



Curtir - Comentar - Compartilhar

Debora Legnani Kojo e outras 43 pessoas curtiram isso.

Sandra Packman Maximo Ferrari, Grande Chef!

PÁGINAS RECOMENDADAS Ver todos

Best Instagram & Vine Videos
Marcos Raggiotto Golovattei e outros 5 amigos curtiram isso.
Curtir

Best Vine Videos
Mayara Loureiro curtiu isso.
Curtir

JOGOS QUE VOCÊ TALVEZ CU... Ver todos

★Colheita Feliz★Pocket Farm
500.000 jogadores

PATROCINADO Criar Anúncio

QUER UM E-MAIL @SUAEMPRESA ?

Locaweb
locaweb.com.br
Email Locaweb a partir de R\$ 40,00.
64.795 pessoas curtiram isso

Português (Brasil) - Privacidade - Term...
Cookies - Mais -

Bate-papo - (73)

15:03
15/10/2014

FACEBOOK PAULO GRECA (3.069 SEGUIDORES)

Facebook interface showing a post from "Prazeres da MESA". The post text reads: "O chef italiano Walter Ferretto comanda agora um jantar no Felice e Maria di Massimo Ferrari, antecedendo a 3a Semana da Cozinha Regional Italiana. Entre os dias 18 e 25 de outubro, 20 restaurantes em São Paulo servirão de base para promover a culinária e ingredientes do país da bota. Confira a programação em settimanacucinaitaliana.com.br #semanaitaliana". The post includes a photo of a chef in a kitchen and a promotional poster for the "3ª SETTIMANA DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA". The right sidebar shows recommended pages like "Best Instagram & Vine Videos" and "Best Vine Videos". The bottom of the page shows a Windows taskbar with the date 15/10/2014 and time 14:50.

FACEBOOK PRAZERES DA MESA (627.195 SEGUIDORES)



Curtir Comentar

-  **Wendy Arevalo**
136 amigos em comum
-  **Mayara Rossanez**
127 amigos em comum
-  **Henrique Malachias**
(Malaca)
27 amigos em comum
-  **Marco Antonio Iglesias Silva**
140 amigos em comum
-  **Fernanda Martinelli**
94 amigos em comum

Revista Menu
O jantar de apresentação da 3ª semana da cozinha regional italiana acontece no Felice e Maria, do chef Massimo Ferrari, que recebe o chef italiano Walter Ferreto, do Il Cascinale Nuovo, em Isola d'Asti (Piemonte)

Álbum: Fotos da linha do tempo
Compartilhado com:
Público

FACEBOOK REVISTA MENU (10.430 SEGUIDORES)



Curtir Comentar



Revista Menu

A entrada preparada pelo chef Walter Ferreto vem com folhas e cogumelos frescos com peito de pato em vinagrete de balsâmico, ovo de codorna e sementes de romã
#semanadacozinharegionalitaliana

Curtir · Comentar · Compartilhar · 17 h

Álbum: Fotos da linha do tempo

Compartilhado com:
Público

- Isabella Armani**
42 amigos em comum
- Grazi Guazzelli**
118 amigos em comum
- Julia Andery**
97 amigos em comum
- Jessica Ferrassa**
168 amigos em comum
- Lucas Martins**
29 amigos em comum

Bate-papo - (79)

FACEBOOK REVISTA MENU (10.430 SEGUIDORES)



Curtir Comentar

Revista Menu
O agnolotti dal piin clássico foi o primi piatti da noite #semanadacozinharegionalitaliana
Curtir · Comentar · Compartilhar · 17 h

Álbum: Fotos da linha do tempo
Compartilhado com:
Público

YAHOO! NOTÍCIAS
Bruno Gonçalves e outros 7 amigos curtiram isso.

Curtir

Bruna Lombardi
Ricardo André Pederiva curtiu ela.

Curtir

Esporte Interativo
Rafael Matias e outros 83 amigos curtiram isso.

Curtir

Solicitações de amizade Ver todas

Nova Estação
1 amigo em comum

Confirmar amizade

Vinicius Urbano
166 amigos em comum

Confirmar amizade

Pessoas que você talvez ... Ver todas

Catarina Cataldi
143 amigos em comum

+

Bate-papo - (76)

FACEBOOK REVISTA MENU (10.430 SEGUIDORES)



Curtir Comentar

- Confirmar amizade
- Caio Moura
12 amigos em comum
Confirmar amizade
- Jefferson Teixeira
1 amigo em comum
Confirmar amizade
- Murilo Franco
90 amigos em comum
Confirmar amizade

Páginas recomendadas Ver todos

- Carlo's Bakery
Carla Giacomazo e outros 3 amigos curtiram isso.
Curtir
- Catraca Livre
Ana Carolina Flório e outros 309 amigos curtiram isso.
Curtir

Revista Menu
O chef Walter Ferretto no preparo do agnolotti #semanadacozinharegionalitaliana

Álbum: Fotos da linha do tempo

Bate-papo - (78)

FACEBOOK REVISTA MENU (10.430 SEGUIDORES)



Curtir Comentar

Revista Menu
Bochecha e lombo de porco ao vinho tinto com polenta cremosa e, ao fundo, cebola recheada #semanadacozinharegionalitaliana #semanaitaliana

Álbum: Fotos da linha do tempo
Compartilhado com:

- Quebrando o Tabu**
Julio Zampieri e outros 47 amigos curtiram isso.
Curtir
- Terra.com**
Marcelo Werneck curtiu isso.
Curtir
- CASA e JARDIM**
Michele Tofanello e outros 15 amigos curtiram isso.
Curtir
- iG**
Gabriela Neri e outros 3 amigos curtiram isso.
Curtir
- Men's Humor**
Pedro Guimarães e outros 11 amigos curtiram isso.
Curtir
- Yahoo Brasil**
Tatiana Pacheco Benites e outros 10 amigos curtiram isso.
Curtir

Bate-papo - (77)

FACEBOOK REVISTA MENU (10.430 SEGUIDORES)



Curtir Comentar

Revista Menu
Para terminar, cremoso ao vinho Moscato d'Asti com pêssegos e biscoitos crocantes
#semanaitaliana #semanadacozinha regionalitaliana

Álbum: Fotos da linha do tempo
Compartilhado com:

-  Matheus Golovatei e outros 83 amigos curtiram isso.
[Curtir](#)
-  Bruna Lombardi
Ricardo André Pederiva curtiu ela.
[Curtir](#)
-  Papel Pop
Fellipe Toledo Prado e outros 38 amigos curtiram isso.
[Curtir](#)

Solicitações de amizade Ver todas

-  Vinicius Urbano
166 amigos em comum
[Confirmar amizade](#)
-  Nova Estação
1 amigo em comum
[Confirmar amizade](#)
-  Caio Moura
12 amigos em comum
[Confirmar amizade](#)

Bate-papo - (77)

FACEBOOK REVISTA MENU (10.430 SEGUIDORES)



glamurama
Há 18 horas
Massimo Ferrari recebe o chef italiano Walter Ferretto, do Il Cascinale Nuovo, para jantar de abertura da III semana da Cozinha Regional Italiana @semanaitaliana #semanaitaliana #glamurama #instaglamu #revistajp #joycepascowitch

Seguir

marianalhpsccp, marysouza1951, sarafueta and 301 others like this.


- isabellasuplicyofficial
- belaarte1
Que sorrisos lindos
- a_lore
@mimagalhaes
- euquerodemais
- doraca07

Leave a comment...

INSTAGRAM GLAMURAMA (85.708 SEGUIDORES)

The screenshot shows a web browser window displaying an Instagram post. The browser's address bar shows the URL 'instagram.com/p/uYjl-RKpr/?modal=true'. The page content is dominated by a large image of a menu cover. The menu cover is light brown with a small illustration of a green knife, a white fork, and a red spoon at the top. Below the illustration, the text reads: '3ª SETTIMANA DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA' with a small Italian flag above the word 'SETTIMANA'. To the right of the main title, it says 'São Paulo, 18-25 de outubro de 2014'. The Instagram post interface is overlaid on the right side of the image. The post is from the account 'revistamenu', which has 4,987 followers. The post text says: 'Há 18 horas · Felice e Maria Rotisseria O jantar de apresentação da 3a semana da cozinha regional italiana acontece no Felice e Maria, do chef Massimo Ferrari, que recebe o chef italiano Walter Ferreto, do Il Cascinale Nuovo, em Isola d'Asti (Piemonte)'. Below the text, there are several likes and comments from users like 'breja_do_dia', 'amanditaduarte', and 'gigioc21'. The browser's taskbar at the bottom shows various application icons and the system clock indicating 14:57 on 15/10/2014.

INSTAGRAM REVISTA MENU (4.987 SEGUIDORES)



revistamenu on Instagram

instagram.com/p/uJy0x9RKqI/?modal=true

Aplicativos UGG Classic Short B... The Useless Web La Femme Long Seq... Ludus Luderia, Bar e... Tsubasa Imamura - ... Wish | Compras 22 Presentes Especia... Um Presente Pro Pre...

revistamenu Seguir

Há 18 horas · Felice e Maria Rotisseria

A entrada preparada pelo chef Walter Ferreto vem com folhas e cogumelos frescos com peito de pato em vinagrete de balsâmico, ovo de codorna e sementes de romã

#semanadacozinharegionalitaliana

studioneves, wagnerdilima, andrefcandelaria and 141 others like this.


heleninhaskitchen

Leave a comment...

instagram.com/p/uJy0x9RKqI/

14:59 15/10/2014

INSTAGRAM REVISTA MENU (4.987 SEGUIDORES)



Instagram post from **revistamenu** (Felice e Maria Rotisseria) featuring a bowl of dumplings. The post includes a caption, a list of users who liked it, and a comment field.

instagram.com/p/uJ106ARKvk/?modal=true

Aplicativos UGG Classic Short B... The Useless Web La Femme Long Seq... Ludus Luderia, Bar e... Tsubasa Imamura - ... Wish | Compras 22 Presentes Especia... Um Presente Pro Pre...


revistamenu
Há 17 horas · Felice e Maria Rotisseria
O agnolotti dal plin clássico foi o primi piatti da noite
#semanadacozinharegionalitaliana

c_3089, mpappa, melkolanian and 164 others like this.

Leave a comment...

14:59
15/10/2014

INSTAGRAM REVISTA MENU (4.987 SEGUIDORES)



revistamenu on Instagram

instagram.com/p/uJ18SzRKv1/?modal=true

Aplicativos UGG Classic Short B... The Useless Web La Femme Long Seq... Ludus Luderia, Bar e... Tsubasa Imamura - ... Wish | Compras 22 Presentes Especia... Um Presente Pro Pre...

Menu **revistamenu** Seguir

Há 17 horas · Felice e Maria Rotisseria
O chef Walter Ferretto no preparo do agnolotti
#semanadacozinharegionalitaliana

adry_ashtagram, iliborio, charlesleiva and 115 others like this.

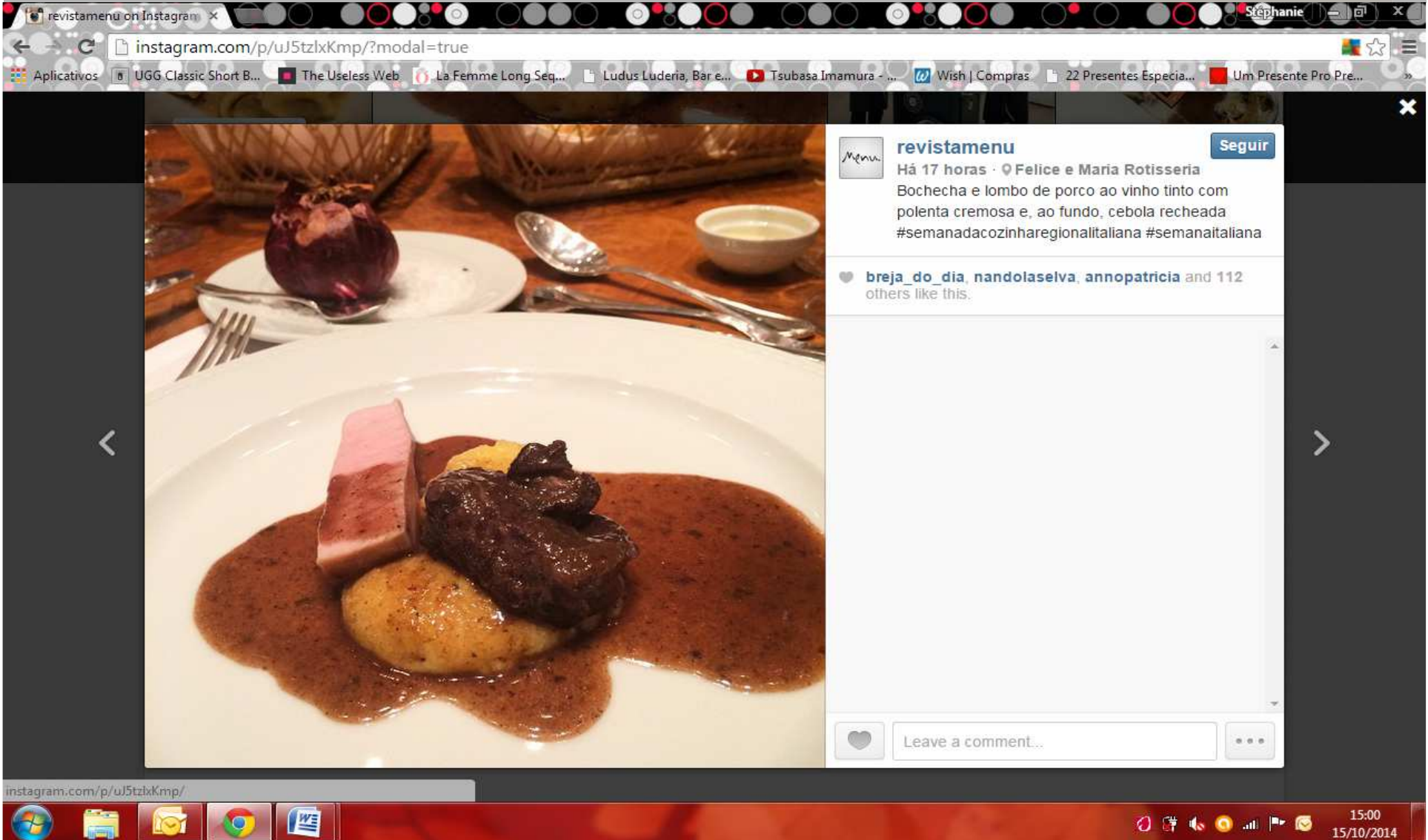
Leave a comment...

instagram.com/p/uJ18SzRKv1/

Windows Explorer Mail Chrome WE

15:00
15/10/2014

INSTAGRAM REVISTA MENU (4.987 SEGUIDORES)



instagram.com/p/uJ5tzlxKmp/?modal=true

Aplicativos UGG Classic Short B... The Useless Web La Femme Long Seq... Ludus Luderia, Bar e... Tsubasa Imamura - ... Wish | Compras 22 Presentes Especia... Um Presente Pro Pre...

revistamenu

Há 17 horas · Felice e Maria Rotisseria

Bochecha e lombo de porco ao vinho tinto com polenta cremosa e, ao fundo, cebola recheada #semanadacozinharegionalitaliana #semanaitaliana


breja_do_dia, nandolaselva, annopatricia and 112 others like this.

Leave a comment...

instagram.com/p/uJ5tzlxKmp/

15:00
15/10/2014

INSTAGRAM REVISTA MENU (4.987 SEGUIDORES)



revistamenu on Instagram

instagram.com/p/wJ52J1RKm4/?modal=true

Aplicativos UGG Classic Short B... The Useless Web La Femme Long Seq... Ludus Luderia, Bar e... Tsubasa Imamura - ... Wish | Compras 22 Presentes Especia... Um Presente Pro Pre...

revistamenu Seguir

Há 17 horas · Felice e Maria Rotisseria

Para terminar, cremoso ao vinho Moscato d'Asti com pêssegos e biscoitos crocantes #semanaitaliana #semanadacozinharegionalitaliana

toptips4food, mpappa, mariannecipriani and 142 others like this.

queijodalagoa Hummm

Leave a comment...

instagram.com/p/wJ52J1RKm4/

15:00 15/10/2014

INSTAGRAM REVISTA MENU (4.987 SEGUIDORES)



Buscar no Twitter



Você possui uma conta? Entrar

gastrolandia.uol.com.br/onde-ir/comida...

1 2

Gastrolândia @AilinAleixo · 8 de out
Taquería La Sabrosa: comida mexicana de verdade em São Paulo (e, sim para comer sem garfo!) gastrolandia.uol.com.br/onde-ir/comida...

Gastrolândia @AilinAleixo · 8 de out
Novo Due Cuochi Morumbi: Risoto cacio e pepe - feito com queijo cacciocavallo - servido com macio brasato gastrolandia.uol.com.br/onde-ir/restau...

Gastrolândia @AilinAleixo · 8 de out
3. Semana da Gastronomia Regional Italiana: 18 a 25/10 em 20 restaurantes de SP. Menus de R\$ 46,80 a R\$ 130 (pp) bit.ly/10LE6p2

Gastrolândia @AilinAleixo · 8 de out
On Va Manger: excelente bistrô com menu completo a preço de hambúrguer gastrolandia.uol.com.br/onde-ir/restau...



TWITTER GASTROLÂNDIA (9.069 SEGUIDORES)