



Almoço com ingredientes da região reunido ao ar livre em meio ao parreiral.

Em meio ao parreiral

pelo rio grande

Almoço no campo

Evento gastronômico criado nos Estados Unidos movimenta a serra gaúcha



Um almoço em meio ao campo, com ingredientes da região, reunido ao ar livre em meio ao parreiral. O evento gastronômico criado nos Estados Unidos movimenta a serra gaúcha. O almoço é realizado em um espaço aberto, com mesas e cadeiras dispostas sob a sombra das árvores. O cardápio é elaborado com produtos locais, incluindo carnes, peixes e vegetais frescos. O evento é organizado por uma associação de produtores locais, com o objetivo de promover a gastronomia regional e fortalecer a economia local. O almoço é realizado em um espaço aberto, com mesas e cadeiras dispostas sob a sombra das árvores. O cardápio é elaborado com produtos locais, incluindo carnes, peixes e vegetais frescos. O evento é organizado por uma associação de produtores locais, com o objetivo de promover a gastronomia regional e fortalecer a economia local.



CANJÊ DE CORDEIRO AO TAVOLO

- 1. 1 kg de cordeiro desossado
- 2. 1 kg de batatas
- 3. 1 kg de cenouras
- 4. 1 kg de abóbora
- 5. 1 kg de milho
- 6. 1 kg de feijão
- 7. 1 kg de arroz
- 8. 1 kg de macarrão
- 9. 1 kg de leite
- 10. 1 kg de manteiga

VEREDES DA HORTA

- 1. 1 kg de tomate
- 2. 1 kg de pepino
- 3. 1 kg de melão
- 4. 1 kg de melancia
- 5. 1 kg de abacaxi
- 6. 1 kg de manga
- 7. 1 kg de laranja
- 8. 1 kg de limão
- 9. 1 kg de maçã
- 10. 1 kg de pêra



ODORINA BRASILEIRA COM POLENTA MOLE

- 1. 1 kg de cordeiro
- 2. 1 kg de batatas
- 3. 1 kg de cenouras
- 4. 1 kg de abóbora
- 5. 1 kg de milho
- 6. 1 kg de feijão
- 7. 1 kg de arroz
- 8. 1 kg de macarrão
- 9. 1 kg de leite
- 10. 1 kg de manteiga



Na cozinha da Bete



A ideia é oferecer uma experiência gastronômica inesquecível em lugares insusitados. O **GASTRONOMADE BRASIL** será no próximo dia 23, na vinícola Luis Argenta, em Flores da Cunha, sob o comando do chef Carlos Kristensen, do Hashi. O cardápio será à base de produtos da região. Informações no site www.gastronomadebrasil.com.

By n9ve



Ao ar livre

O Outstanding in the Field é um projeto de culinária, que busca lugares inusitados, idealizado pelo chef e artista americano Jim Denevan. O evento chegou ao Brasil no domingo passado, mais precisamente à sede da Miolo Wine Group, no Vale dos Vinhedos.

Quem cuidou do cardápio – recheado de delícias da região, como polenta mole de moinho de pedra, farofa de hortelã e carrê de cordeiro assado com molho de mirtilo orgânico – foi Carlos Kirstensen, o renomado chef do Hashi Art Cuisine.

O sucesso foi tanto que o projeto já está marcando a data para retornar ao país no próximo semestre. Contudo, os destinos serão outros: Brasília, Rio de Janeiro e São Paulo.



DEBORAH RABIN



LEONARDO E SANDRA KACMAN

FOTOS: CRES ANTONI - DIVULGAÇÃO

Ivete em Carlos Barbosa

Ivete Sangalo é a atração da festa de encerramento das comemorações do centenário da Tramontina, amanhã, em Carlos Barbosa. Cerca de 50 mil pessoas estarão reunidas para conferir o mesmo show que a baiana apresentou no Madison Square Garden, em Nova York.

No camarim da cantora, seus quitutes tradicionais: água de coco, bandeja de frutas e iogurtes. Sem esquecer as cem peças de sashimi – um dos pratos favoritos da cantora. – de preferência de salmão, de



PAULA FÁVERO HOFMEISTER



CARLOS KRISTENSEN E LUCIANE SCHERER

FOTOS: CRES ANTONI - DIVULGAÇÃO

Dica
ZH

www.zerohora.com
PARA O FIM DE SEMANA

IREMAY FENSKIE, DIVULGAÇÃO

Jante ao ar livre na Serra Gastronomia

- Curta um festival de cinema alternativo na Capital
 - Conheça a carioca que cantou com os Beatles
- Segundo Caderno



pelo rio grande

Banquete nômade

Evento leva alta gastronomia a cenários inusitados

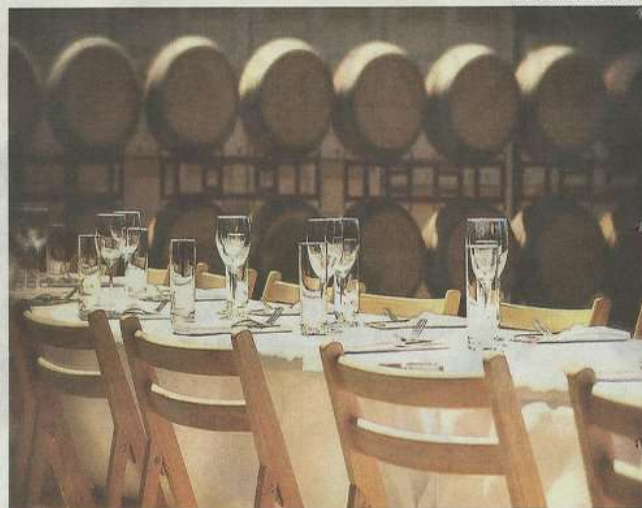
Os parreirais de Bento Gonçalves serão neste fim de semana o cenário de um dos eventos gastronômicos mais prestigiados do mundo. O *Outstanding in the Field* será realizado pela primeira vez no Rio Grande do Sul depois de passagens por Estados Unidos, Canadá e Europa. O evento tem uma proposta ousada: levar a boa mesa, pelas mãos de chefs renomados, a cenários

inusitados.

O chef convidado para a etapa gaúcha foi Carlos Kristensen, do Hashi Art Cuisine. Todos os pratos serão harmonizados por vinhos e espumantes da vinícola Miolo, que emprestará seus parreirais para a aventura gastronômica.

Os ingressos para o evento estão à venda no site www.oitf.com.br por R\$ 450.

FOTOS, EREMY FENSKIE, DIVULGAÇÃO



Outstanding in the Field | Zero Hora Gastronomia 09/03/2012