



Almoço com ingredientes da região reunido no restaurante na serra.

Em meio ao parreiral

pelo rio grande

Almoço no campo

Evento gastronômico criado nos Estados Unidos movimenta a serra gaúcha



Um almoço no campo é uma experiência gastronômica única, criada nos Estados Unidos e que chegou à serra gaúcha. O evento, que movimenta a região, é realizado em um espaço aberto, com uma vista deslumbrante para a natureza. O almoço é composto por pratos elaborados com ingredientes locais, oferecendo uma experiência gastronômica única. O evento é organizado por uma empresa especializada em eventos gastronômicos, que oferece um serviço completo, desde a reserva até a execução do almoço. O almoço é realizado em um espaço aberto, com uma vista deslumbrante para a natureza. O almoço é composto por pratos elaborados com ingredientes locais, oferecendo uma experiência gastronômica única. O evento é organizado por uma empresa especializada em eventos gastronômicos, que oferece um serviço completo, desde a reserva até a execução do almoço.



CANJÊ DE CORDEIRO AO TAVOLO

- 1. Corte o cordeiro em pedaços de 100g.
- 2. Tempere com sal e pimenta-do-reino.
- 3. Frite em óleo quente até dourar.
- 4. Sirva com arroz branco e feijão tropeiro.

VEREDAS DA HORTA

- 1. 12 meses de idade
- 2. 12 meses de idade
- 3. 12 meses de idade
- 4. 12 meses de idade
- 5. 12 meses de idade
- 6. 12 meses de idade
- 7. 12 meses de idade
- 8. 12 meses de idade
- 9. 12 meses de idade
- 10. 12 meses de idade
- 11. 12 meses de idade
- 12. 12 meses de idade

ODORINA BRASEADA COM POLENTA MOLE

- 1. Fritar a odorina em óleo quente até dourar.
- 2. Temperar com sal e pimenta-do-reino.
- 3. Servir com polenta mole e molho de tomate.



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

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, IREMY FENSKÉ, DIVULGAÇÃO

