

Le Cordon Bleu abre escola em São Paulo

Localizada na Vila Madalena, tem sete cozinhas profissionais

FERNANDA LOPES
EDITORA

Após muita expectativa, foi inaugurado essa semana uma unidade do Instituto de Artes Culinárias Le Cordon Bleu em São Paulo. A renomada escola francesa montou sua sede paulista na Vila Madalena.

O prédio tem uma estrutura dedicada aos cursos de Pâtisserie e Cuisine, com sete cozinhas profissionais, sendo duas dedicadas às aulas de demonstração, duas para cozinha, uma para confeitaria e padaria, uma polivalente e outra para preparo e produção, além de auditórios para aulas teóricas e uma biblioteca.

O instituto vai oferecer aos alunos os programas clássicos que fazem parte do currículo internacional do Le Cordon

Bleu, o Diplôme de Cuisine e o Diplôme de Pâtisserie. Cada diploma é composto por três níveis de certificações: Basic, In-

termediate e Superior. Ao obter os dois diplomas, que podem ser concluídos em até nove meses, os estudantes con-

quistam o mais alto nível, com o Grand Diplôme. O valor do curso completo é de R\$ 140 mil. Porém, em breve, o instituto terá cursos curtos com preços mais baixos.

A abertura do Le Cordon Bleu Instituto de Artes Culinárias em São Paulo é resultado de uma parceria realizada pelo Le Cordon Bleu com a Ânima,

proprietário também da São Judas/Unimonte.

“Acredito que a chegada do Le Cordon Bleu é um marco no Brasil, uma quebra de paradigma não só na gastronomia, mas também em relação à hospitalidade”, disse o presidente da Ânima Educação, Daniel Castanho.

O presidente do Le Cordon

Bleu, André J. Cointreau, ressaltou que a unidade paulista tem estrutura compatível com as sedes francesas. “Temos muita identificação com o Brasil e estamos muito felizes com essa parceria”.

SERVIÇO: LE CORDON BLEU SÃO PAULO
(RUA NATINGUI, 862, 1º ANDAR, VILA MADALENA,
WWW.CORDONBLEU.EDU/SAO-PAULO/
HOME/PT-BR)



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Vem aí a Wine South America

Santé! Prepare-se para a primeira edição da Feira Internacional de Vinhos no Brasil, que será realizada em Bento Gonçalves, a Wine South America.

A proposta é promover os vinhos, espumantes e sucos brasileiros no mercado exterior. A expectativa dos organizadores é somar 250 expositores, entre empresas produtoras nacionais e internacionais (América do Sul) de vinho, fabricantes de máquinas e equipamentos, prestadoras de serviços e fabricantes de acessórios para o segmento. A Winesa abre espaço, também, para os produtores de café, de cachaça, destilados e olivicultores.

A empresa promotora da feira é a Milanez & Milaneze, subsidiária da italiana Veronafiere, que assina a famosa Vinitaly, e que no Brasil aposta no setor vitivinícola, no seu grande potencial de negócios e expansão, bem como no enoturismo, que tem capacidade para transformar o acontecimento numa experiência única para os visitantes, posto que o turismo é um viés que movimenta o comércio.

“A Serra Gaúcha é um território belíssimo, com excelentes vinícolas. O enoturismo, sem dúvida, é uma ferramenta impor-

tante para atrair compradores para os produtos da região. A feira vai ajudar a mostrar todos esses atrativos ao mundo, relata o diretor da empresa promotora, Alberto Piz. “Com uma safra de qualidade tão memorável como foi a de 2018, o momento é totalmente oportuno para as vinícolas brasileiras divulgarem suas apostas para o mercado, além de sua história e seus diferenciais”.

Estima-se que o evento receba cerca de 10 mil visitantes, entre importadores, distribuidores, atacadistas, profissionais da área (sommeliers, estudantes de hotelaria, turismo, gastronomia e enologia), apreciadores e consumidores. O público poderá degustar, assistir a premiações, participar de treinamentos e palestras conduzidas por profissionais que são referência no mercado nacional e internacional.

Outro destaque, em parceria com o Ibravin, será o Projeto Comprador, que prevê a participação de compradores internacionais, além do Projeto Imagem, com a vinda de jornalistas estrangeiros – ações combinadas abrindo mercado para negócios com países como Chile, China, Colômbia, Equador, Estados Unidos, Paraguai, Peru,



Evento será em Bento Gonçalves, primeira região demarcada do Brasil

Reino Unido, dentre outros. Projetos que certamente fortalecerão a imagem do Brasil como grande produtor e exportador mundial de vinhos.

A Wine South America será realizada no Fundaparque, Bento Gonçalves (RS), entre os dias 26 e 29 de setembro.

O credenciamento antecipado poderá ser realizado por profissionais do setor no <http://winesa.com.br> pelo valor de

R\$ 120. Para o consumidor final haverá apenas venda no local.

O evento promoverá o consumo e a comercialização dos produtos da indústria sul-americana de vinhos, especialmente a brasileira.

Eis aí uma excelente oportunidade para você desfrutar das belezas da Serra Gaúcha, seus vinhos e suas histórias. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

LEITURA RÁPIDA

Gastronomia Museu do Café faz visita mediada

Desde 1977, o Dia Internacional de Museus é celebrado em 18 de maio. Em referência a essa data, o Ibram (Instituto Brasileiro de Museus) promove a Semana Nacional de Museus, que, neste ano, acontecerá de 14 a 20 de maio, com o tema Museus hiperconectados: novas abordagens, novos públicos. Dentro disso haverá, dia 18, às 15h, visita mediada gratuita abordando Gastronomia. O museu fica na Rua XV de Novembro, 95. Informações: 3213-1750. Inscrições pelo email inscricao@museudo-cafe.org.br.

Gota de Leite Campanha arrecada R\$ 4.150 para entidade

No mês passado, 14 restaurantes integrantes da Liga Gourmet realizaram o Liga Gourmet Food Week. A iniciativa ofereceu 30% de desconto em pratos selecionados nos restaurantes participantes aos clientes que contribuísem com R\$ 2 ou mais para a Gota de Leite, que corre o risco de fechar as portas por falta de recursos. Ao final da campanha, foram arrecadados R\$ 4.150 e a quantia foi entregue à direção da instituição em uma festa especial feita para as 220 crianças atendidas, com pizza e sorvete.

Almoço tailandês Chef do Mucha Breja no L-atitude Beer

O chef do Mucha Breja, em Santos, Danilo Rocha, vai comandar o almoço de amanhã no Biergarten da L-atitude Beer (Rua César Ferragi, 69, Guarujá). Ele irá preparar especialidades tailandesas. Serão duas opções de pratos a R\$ 30: curry de pancetta de porco ou lula à moda thai. Ambos acompanham arroz jasmim, com perfume de rosas. Indecisos podem optar pelo prato meio-a-meio: surf and turf, misturando ingredientes de mar e terra. Na ocasião, haverá lançamento do Pilsen L-atitude e da Cigana Cerveja Artesanal.

Trilogia em homenagem à Revolução dos Cravos

DA REDAÇÃO

Para festejar a Revolução dos Cravos que, em 25 de abril de 1974, devolveu a democracia a Portugal, o chef José Nascimento dos Santos, da Sociedade Beneficência Portuguesa de Santos, criou um patê de bacalhau em três tempos.

A receita é uma referência aos três momentos decisivos da revolta que pôs fim ao regime salazarista, de Antonio de Oliveira Salazar, ditador civil que liderou período de intensa repressão em Portugal.

As receitas se diferenciam pela potência do tempero. Na primeira, o chef usou ingredientes de sabores suaves, representando o início do movimento revolucionário, que foi se intensificando conforme o segundo preparo do patê, culminando no momento decisivo da vitória,

que ganha um sabor agrídoce.

Há 23 anos trabalhando na cozinha do hospital, José Nascimento, diz que tem prazer em criar e harmonizar ingredientes. Natural de Itabaiana (Sergipe) começou trabalhando como pai-deiro e depois passou por locais como o Casa Grande Hotel, Yatch Club de Santos e outros. “Na cozinha hospitalar, o desafio é seguir as restrições sem perder o sabor e a beleza do prato”.

Chef José criou os patês



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

RECEITAS

Patê 25 de Abril- 1º tempo - sabor leve

Ingredientes: 200g de bacalhau dessalgado e desfiado; 150g de maionese; 1 colher (sopa) de salsinha picadinha; 1/2 colher (sopa) de cebola picadinha; 2 colheres (sopa) de azeitonas pretas picadinhas.

Preparo: misture todos os ingredientes e sirva com torradas.

Patê 2º tempo - sabor acentuado

Ingredientes: 200g de bacalhau dessalgado e desfiado; 150g de maionese; 100g de ricota; 2 colheres (sopa) de azeitonas pretas picadas; 3 colheres (sopa) de nozes picadas e 1 colher (sopa) de salsinha picada.

Preparo: esfale bem a ricota e misture com todos os ingrediente. Enfeite com azeitonas pretas cortadas em lascas.

Patê 3º tempo - sabor agrídoce

Ingredientes: 200g de bacalhau dessalgado e desfiado; 150g de maionese; 100g de ricota; 2 colheres (sopa) de azeitonas pretas picadas; 2 colheres (sopa) de uvas passas picadas; 1 colher (sopa) de coentro picadinho; 2 colheres (sopa) de amêndoas picadinhas e 2 colheres (sopa) de nozes picadinhas.

Preparo: misture tudo, decore com lascas de amêndoas.