

ESTADO DE SÃO PAULO 16 DE AGOSTO DE 2007

The screenshot shows the Microsoft Internet Explorer browser displaying the website estado.com.br. The page title is "Suplementos :: Em Tiradentes, festim catalão na terra histórica". The browser's address bar shows the URL "http://www.estado.com.br/suplementos/not_sup35648,0.htm". The website header includes the logo "estadao.com.br" and navigation menus for "PRIMEIRA PÁGINA", "OPINIÃO", "NACIONAL", "INTERNACIONAL", "CIDADES", "ESPORTES", "ARTE & LAZER", "ECONOMIA", "TECNOLOGIA", "VIDA & SUPLEMENTOS", and "MEU ESTADÃO". A search bar is visible on the right side of the page. The main content area features the article title "Em Tiradentes, festim catalão na terra histórica" and a sub-headline "No agitado festival mineiro, o menu é de chefs, mas com canja para botecos premiados e jazz". The article is dated "quinta-feira, 16 de agosto de 2007, 00:00" and has "2 votos" (2 votes) for the article. The browser's status bar at the bottom shows "Listo" and "Internet".

Em Tiradentes, festim catalão na terra histórica

No agitado festival mineiro, o menu é de chefs, mas com canja para botecos premiados e jazz

O Estado de S.Paulo

Tamanho do texto? **A A A A**

- Os moradores de Tiradentes já estão preparados para as hordas de turistas e aficionados que começam a chegar. Começou a décima edição do Festival Internacional de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, que vai de amanhã até dia 26. Durante o dia, palestras, aulas de culinária e degustações ao redor de praças e largos históricos. À noite, o ponto alto: os jantares preparados por chefs renomados nas pousadas da cidade.

Na edição deste ano, o destaque é a cozinha catalã. Os organizadores convidaram chefs de restaurantes de Barcelona e região. Em jantares batizados de "Festins", as receitas da Catalunha serão apresentadas nos fins de semana, com menu-degustação a preço fixo, nas pousadas Villa Paolucci e Pequena Tiradentes. Participarão chefs da Catalunha como Alex Gares (sócio do espanhol Martín Berasategui), Ismael Alonso, Lucas Néri, Montse Estruch e André Melo, que embora mineiro, atua no restaurante Loidi, em Barcelona.

Haverá ainda: o Festim Mr. Pinard, com o chef Yves Pinard; o Festim Roland Villard, o Festim Emmanuel Bassoleil e dois outros preparados por oito convidados. No "Festim Especial - uma Lembrança dos dez nos", César Santos, do Oficina do Sabor, em Recife, vai preparar a entrada (camarão maracoco), Juarez Campos, do Oriundi, em Vitória, o primeiro prato (ragù de lingüiça e funghi), Paulo Pinho, do La Sagrada Família, no Rio, Janeiro, o prato principal (ossobuco de vitela), e Beth Beltrão, do Viradas do Largo, em Tiradentes, a sobremesa

(doidêra mineira). Já o Festim em oito Mãos terá chefs de Belo Horizonte: Eduardo Maya, do Centro Culinário e do Comida di Buteco; Ivo Faria, do restaurante Vecchio Sogno; Karen Piroli, do Bouquet Garni; e Jorge Ratner, dos restaurantes Splendido, A Favorita, e La Victoria.

A seguir, alguns destaques da programação. A agenda completa está em www.festivalgastronomia.com.br.

ATRAÇÕES GASTRONÔMICAS

17 de agosto - Festim em 8 Mãos
R\$ 125,00

18 de agosto - Festim Harmonizado Sabor e Saber
Chef: Alex Gares (Restaurant Lasarte, Barcelona). R\$ 175,00

23 de agosto - Festim Especial - Uma Lembrança dos 10 anos.
R\$ 125,00

24 de agosto - Festim Roland Villard. R\$ 125,00
Festim Harmonizado Sabor e Saber. Chef: Ismael Alonso (Restaurant Arola de l'hotel ARTS /Ritz Carton/ Barcelona) R\$ 175,00

25 de agosto - Festim Especial: Cozinha e Pinturas do Louvre.
Chef: Mr. Pinard, Le Grand Louvre, Paris. R\$ 145,00

25 de agosto - Festim Harmonizado Sabor e Saber
Chef: Montse Estruch - Restaurant El Cingle, Vacarisses (Barcelona). R\$ 175,00