



MARCELO RIOS

Adriana Pardala, que comanda, com mão de ferro, o departamento de Marketing da RKM Engenharia, na foto com o boniton Henry Castelli, durante férias-relâmpago em Miami. Com as baterias recarregadas, ela agora se dedica nos preparativos do lançamento do edifício Zoidal, que inaugura o conceito pra lá de contemporâneo na construção civil. O bem-estar do morador é a palavra-chave do novo empreendimento que será erguido no Bairro Funcionários, na zona sul da capital.

A FERA E O BELO

ALBUJN DE VIANÇA



Terra do Sabor e do Saber

O projeto Sabor e Saber, paralelo ao X Festival de Gastronomia de Tiradentes, proporcionou aos chefs catalães uma experiência inesquecível: a possibilidade de experimentar as delícias da culinária mineira. Durante a estadia dos sete chefs no Brasil, eles conheceram a alta gastronomia mineira e brasileira, nos jantares oferecidos por Mauro Bernardes em seu restaurante Aurora e o almoço no D.O.M. de Alex Atala.

Mas como nem só de alta gastronomia vivem os mineiros, eles foram também ao restaurante Pau de Angü, em Bichinho, onde descobriram novos sabores como o ovo frito na

manteiga, o pé de galinha, o feijão preto e o chuchu. Conheceram também a versão mineira do "matô com membrilha", uma sobremesa muito comum na Catalunha, conhecida em Minas como "Romeu e Julieta", o famoso queijo com goiabada.

Resumo da ópera: o Sabor e Saber realmente cumpriu seu objetivo: não apenas proporcionou um grande experiência gastronômica ao público que participou dos festins, como realizou de fato o intercâmbio entre duas regiões de culturas tão similares em sua culinária, mas separadas no espaço pela distância dos continentes.

O nome por trás do Sabor e Saber

O sucesso do Sabor e Saber tem nome: Juliana Velloso. Idealizadora do projeto, Juliana vinha trabalhando a idéia do intercâmbio cultural entre a Catalunha e Minas Gerais, suas terras do coração, desde de 2005. Deu certo. Dois anos depois e com o apoio de nomes como Alex Atala, que indicou seus melhores fornecedores e

Mauro Bernardes do restaurante Aurora, que se portou como um verdadeiro produtor, cedendo equipamentos, comprando produtos e até oferecendo seu primeiro chef para atuar como chef voluntário nos festins, o projeto foi considerado um dos mais bem sucedidos durante o X Festival de Gastronomia de Tiradentes.

MARELA GUIMARÃES



Mesa farta e feliz - um bando de chefs almoçando juntos em Bichinho