

Clube

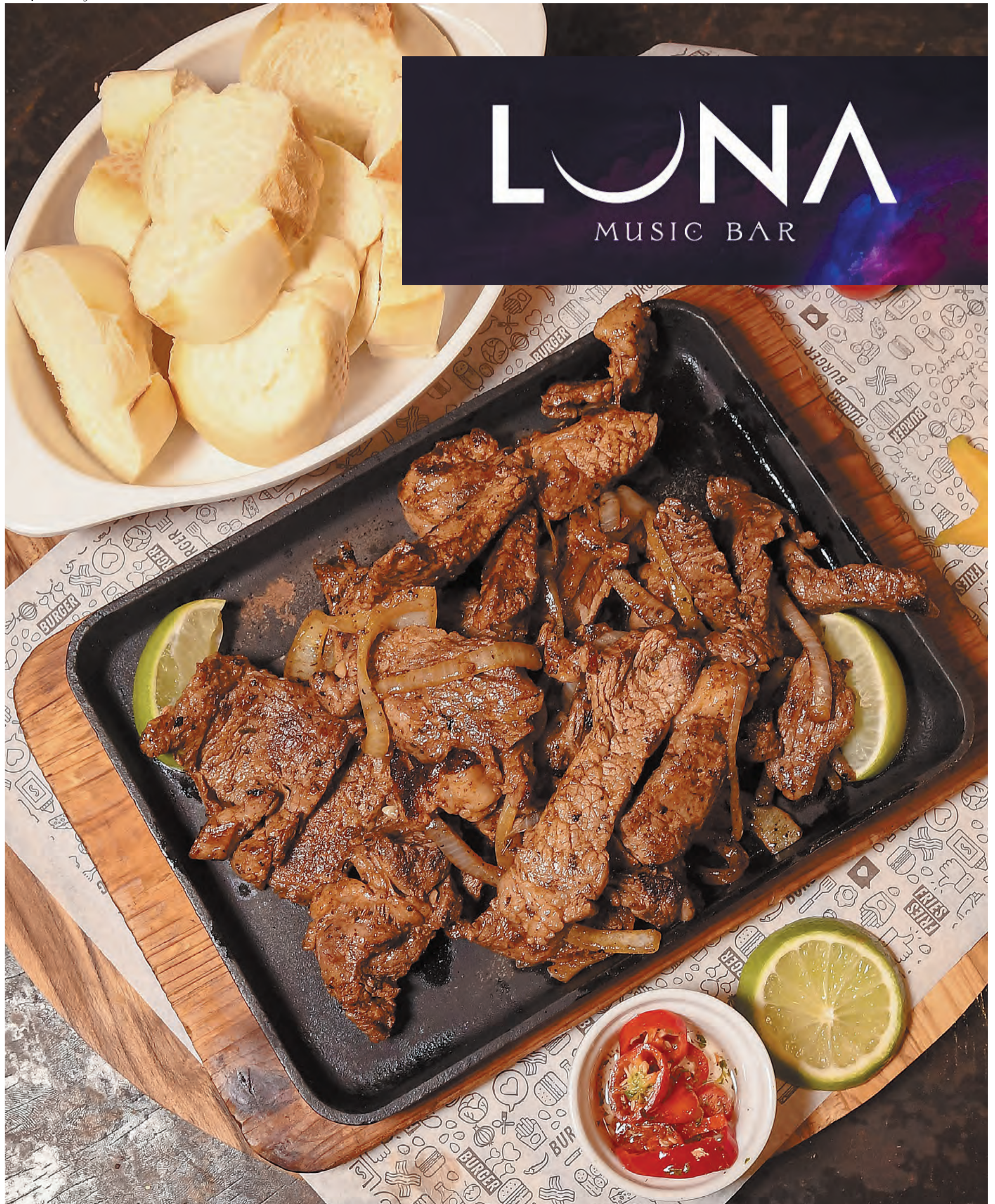
Gourmet

C
R
I
S

TODODIA Domingo • 25 | Set • 2022 • Nº 845      www.tododia.com.br  @cris.pisoni

P I S O N I

Foto | SMH Fotografia



LUNA
MUSIC BAR

2º Mundial do Queijo do Brasil

Foto | Reprodução <https://caprildobosque.com.br>



O queijo brasileiro **Dolce Bosco**, produzido em Joanópolis (SP), obteve medalha de prata na 2ª edição do Mundial do Queijo do Brasil, realizado em São Paulo entre os dias 15 e 18 de setembro.

O queijo azul de cabra foi o vice-campeão Super Ouro e ficou atrás apenas do Gruyère Reserve, da Mifroma, o grande campeão suíço elaborado com leite de vaca cru e curado por quase um ano, em caves naturais de uma montanha localizada em Ursy, uma pequena vila do país.

O Dolce Bosco é criação da mestre queijeira Heloísa Collins, da marca Capril do Bosque. De massa mole e macia, foi inspirado no gorgonzola doce italiano, com diferentes combinações de mofos e tempos de cura.

O terceiro lugar Super Ouro ficou com o queijo Stockinghall, norte-americano, produzido pela Murray's Cheese, de leite de vaca e curado entre 10 e 12 meses.

Foto | Reprodução <https://www.soulprodutor.com.br>



A produtora Heloísa Collins ainda foi premiada Ouro com os queijos Azul do Bosque (queijo de cabra azul), Blue da Mantiqueira (queijo azul de leite de cabra e búfala) e Coração em Brasa (queijo láctico maturado com pimentas e carvão).

Foto | Reprodução <https://caprildobosque.com.br>



Melhores queijeiros e queijistas

Pela primeira vez, o evento também elegeu os melhores queijeiros (produtores) e queijistas (comerciantes). O queijeiro campeão foi Victor Gomide, da Laticínios Gomide, de Viçosa (MG) e a queijista foi Marina Cavechia, do Teta, localizado em Brasília.

Em quatro dias, o Mundial do Queijo do Brasil também apresentou a Feira de Produtos de Terroir, com mais de 100 produtores nacionais, que mostrou a diversidade e qualidade dos queijos artesanais brasileiros para consumidores finais e comerciantes.

O mundial é produzido pela organização não governamental SerTãoBras e chancelado pela Guilde Internationale des Fromagers, com premiações voltadas ao setor queijeiro artesanal e industrial.

MENU

Chefs Campinas no Campo Grande

O Campinas e Região Convention & Visitors Bureau e a Secretaria Municipal de Cultura e Turismo da cidade realizam hoje (25/09), das 10h às 17h, na Praça João Amazonas, Jardim Maracanã o festival Chefs Campinas no Campo Grande, com entrada gratuita. O evento reunirá operações de vários restaurantes e bares da própria localidade para comemorar os 7 anos da criação do distrito. A ideia é oferecer comidas de qualidade a preços populares, no valor de até R\$ 30, fomentar novos polos gastronômicos e de turismo em Campinas, dar visibilidade aos estabelecimentos e levar lazer e cultura aos moradores.

Foto | Divulgação



Concurso O Quilo é Nosso

O restaurante Mãe Terra Culinária Natural, de Campinas, é o representante da região na 6ª edição do concurso O Quilo é Nosso, que premiará o melhor restaurante de cada região e estado participante, entre dez brasileiros, e posteriormente definirá o campeão nacional. O evento traz holofotes para um segmento genuinamente brasileiro do ramo de alimentação fora do lar: a comida a quilo. Você pode conferir tudo sobre o concurso pelo site www.oquiloenosso.com.br.

Foto | Pixabay



PARRILLA Y COCINA
La Boca
ARGENTINA

RESERVAS: 19 99431-5115

RUA PERNAMBUCO, 971 WERNER PLAAS AMERICANA

DELIVERY - DELIVERY - DELIVERY - DELIVERY - DELIVERY - DELIVERY - DELIVERY - DELIVERY - DELIVERY

O sabor do Fogo a Lenha em sua casa!

@fogoa.lenha.restaurant

Vinom Empório

Toda **Semana** UMA SELECÇÃO DE **Vinhos** POR **49,90** CADA

WELCOME CENTER

Work Shop Gourmet

Na 11ª São Paulo Design Week

Aconteceu em São Paulo, durante a semana de 04 a 11 de setembro, a 11ª semana do design “São Paulo Design Week”, um dos cinco maiores festivais de bom design e produtos do mundo, com várias exposições, instalações, palestras e workshops espalhados pelos quatro cantos da cidade de São Paulo, além de interessantes atividades ligadas à inovação de mobiliário, objetos, produtos e outros.

Particpei, como convidada, do workshop culinário no espaço gourmet da Grecco Mobiliário, com curadoria da plataforma de conteúdo e relacionamento ‘Cidad3’, sob o comando do chef Lucas Gori, da Del Veneto, empresa especializada em cortes suínos premium, que preparou para os convidados, juntamente com o chef Antônio Albanese, um divino jantar.



Risotos empratados, prontos para degustação



No aperitivo, deliciosa tábua de frios suínos fabricados pela Del Veneto



Chef Lucas Gori com a mão na massa, preparando o risoto



Sobremesas finalizadas com flores coloridas e comestíveis



Um brinde à 11ª DW: Chef Antonio Albanese, Chef Lucas Gori e Valeria Lebois (Clube Gourmet)

Como aperitivo, uma excelente tábua de frios suínos, belissimamente apresentada; como prato principal, um delicioso e cremoso risoto, à base de caldo de ossos de porco e legumes, acompanhado de carne de pernil de leitão de leite, desfiado e refogado. Para finalizar o prato, queijo Serrinha defumado ralado. Perfeito!

A sobremesa, inédita e autoral, ficou sob meu comando: criação do momento com os produtos que tínhamos à mão: batatas doces roxas, cozidas em calda de caramelo, servidas com iogurte grego e crispes de presunto defumado, decorada com flores comestíveis da Republica dos Jardins. Deliciosa!

Observação: os dois pratos, o principal e a sobremesa, foram servidos para os convidados em pratinhos feitos à base de massa de mandioca, totalmente ecológicos, inclusive comestíveis! (receitas em @v.derogatisgourmet).

Tome Nota:

Valéria De Rogatis Lebois - arquiteta/designer gourmet
Criação editorial e conteúdo - produção e texto
| val.rogatis@outlook.com
| Imagens: chef Lucas Gori e Valéria Lebois

Agradecimentos:
Chef Lucas Gori
| (11) 97662-4442

Chef Antônio Albanese | (67) 9933-1500
Del Veneto, cortes suínos | (14) 99102-8329
Grecco, moveis planejados
| (11) 4858-8054
Republica do Jardim, flores comestíveis
| (16) 97403-9779



Para mais informações, aponte o seu celular para o código QR Code





Música, bar e gastronomia

O Luna Music Bar foi inaugurado em setembro de 2021, em Americana, pelos irmãos Paula e Pablo Ribeiro, para oferecer entretenimento, drinks e petiscos especiais, com shows e som de alta qualidade. “A casa oferece opções de shows diferentes a cada semana, com o propósito de unir as vertentes do entretenimento e da gastronomia”, explica a sócia-proprietária Paula Ribeiro. Ela conta que é responsável pela parte musical, o irmão, pelas questões financeiras, e ambos dividem a administração do estabelecimento. “Eu já tinha experiência com shows, mas nunca havíamos trabalhado com comércio”, ressalta.

Música é tema central

Com foco em shows ao vivo, o repertório dos artistas que sobem ao palco do Luna Music Bar é eclético, com trilhas nacionais e internacionais, pop, rock e MPB, com performances de bandas ou de cantores, com voz e violão. Bandas covers e tributos também fazem parte da programação musical da casa, com couvert artístico.



O barman e mixologista Juka e o chef Jairo



Pablo Ribeiro e a chef Juliana Farias

Cardápio enxuto com assinatura

O cardápio de petiscos é enxuto, mas leva a assinatura do chef Jairo Gudzowskyj, com opções diferenciadas de escondidinho de carne seca, frango ou camarão; além de porções como bolinho de costela com gorgonzola, tilápia empanada e dadinhos de tapioca com geleia de pimenta. A chef Juliana Farias é a responsável pela cozinha da casa no dia a dia. “Outra boa pedida são os mini hambúrgueres”, diz Paula.



Fotos | SMH Fotografia



Paula e Pablo Ribeiro



Ambiente

A decoração é rústica, com elementos tropicais, e o bar possui dois ambientes distintos: a parte da frente da casa, ideal para conversar com amigos e curtir shows em voz e violão, e o ambiente interno para shows com bandas, com equipamento de som e acústica de qualidade.



Drinks coloridos e variados

E o que seria de uma noite de diversão e música sem drinks, não é mesmo? No Luna Music Bar, as opções mais famosas são as batidas especiais da casa: Queen (leite condensado coco e vodca), Lady Gaga (vodca, leite condensado e morangos), Bon Jovi (leite condensado, vodca e maracujá), Aerosmith (vodca, chocolate e leite condensado), entre outras.

Além de cervejas variadas e do chope, também é possível encontrar drinks clássicos como o Moscow Mulle, com espuma caseira, além de caipirinhas de frutas tradicionais com saquê, vodca ou cachaça elaborados pelo Juka, barman da casa, especialista em mixologia.



Para mais informações sobre a casa, aponte o seu celular para o código QR Code



Reservas e shows

A programação semanal de shows pode ser consultada no perfil da casa no Instagram, assim como as promoções da semana. O funcionamento é a partir das 20h, com karaokê às quintas e shows às sextas e sábados. Mais informações e reservas via direct (Instagram) ou pelo WhatsApp.



4 brasileiros na lista do The Best Chefs Awards 2022

Alex Atala está no top 10 pela 2ª vez consecutiva

Quatro brasileiros estão na lista dos 100 melhores chefs do mundo, no ranking do The Best Chefs Awards 2022. Mais uma vez, o estrelado Alex Atala, de São Paulo (SP), proprietário do D.O.M, figura entre os top 10 da lista, na 10ª posição, repetindo o feito de 2021 como o brasileiro mais bem colocado no concurso. Outros três chefs “brasucas” estão entre os 100 melhores da premiação: Alberto Landgraf/Oteque (Rio de Janeiro) foi o 46º, Manu Buffara/Manu (Curitiba), ficou na 48ª posição, e Helena Rizzo/Maní (São Paulo), foi a 100ª do ranking.

Dabiz Muñoz, de Madrid, proprietário do Di-

verXo, restaurante detentor de três estrelas no Guia Michelin, conquistou o topo da lista pela segunda vez consecutiva, repetindo a façanha de 2021. O dinamarquês Rene Redzepi foi o 2º do ranking; Joan Roca (Espanha) foi o 3º; Massimo Bottura (Itália) ficou com a 4ª posição; Andoni Luis Aduriz (Espanha) ficou em 5º, também ocupando pela segunda vez consecutiva o top 10 da lista; Bjorn Frantzén (Suécia) também está pela segunda vez consecutiva no top 10, na 6ª posição; os chefs Mateu Casañas, Oriol Castro e Eduard Xatruch, do Disfrutar (Espanha), ficaram com a 7ª posição; Alain Passard (França) foi

o 8º; Ana Roš (Eslovênia) ficou em 9º lugar e Atala (Brasil) fechou o top 10 do The Best Chefs Awards 2022.

O ranking dos melhores chefs do mundo é elaborado a partir de uma lista prévia de 200 nomes, com um mix entre 100 chefs novatos e os 100 chefs considerados os melhores do mundo na edição passada. A 6ª edição da premiação aconteceu em Madrid, com painéis e demonstrações gastronômicas, entre 18 e 20 de setembro.



Alex Atala

Foto | Reprodução <http://bdrestaurant.com.br>

► Os 100 melhores chefs eleitos

1. Dabiz Muñoz (Espanha)
2. Rene Redzepi (Dinamarca)
3. Joan Roca (Espanha)
4. Massimo Bottura (Itália)
5. Andoni Luis Aduriz (Espanha)
6. Bjorn Frantzén (Suécia)
7. Mateu Casañas, Oriol Castro e Eduard Xatruch (Espanha/Disfrutar)
8. Alain Passard (França)
9. Ana Roš (Eslovênia)
- 10. Alex Atala (Brasil)**
11. Rasmus Munk (Dinamarca)
12. Rasmus Kofoed (Dinamarca)
13. Ángel León (Espanha)
14. Niko Romito (Itália)
15. Virgilio Martinez (Peru)
16. Grant Achatz (Estados Unidos)
17. Riccardo Camanini (Itália)
18. Eneko Atxa (Espanha)
19. Víctor Arguinzoniz (Espanha)
20. Anne-Sophie Pic (França)
21. Andreas Caminada (Suíça)
22. Mauro Colagreco (Argentina)
23. Yannick Alléno (França)
24. Dominique Crenn (França)

25. Dan Barber (Estados Unidos)
26. Paolo Casagrande (Itália)
27. Rodolfo Guzman (Chile)
28. Julien Royer (França)
29. Yoshihiro Narasawa (Japão)
30. Mauro Uliassi (Itália)
31. César Ramirez (Estados Unidos)
32. Enrico Crippa (Itália)
33. Quique Dacosta (Espanha)
34. Christian Bau (Alemanha)
35. Clare Smyth (Reino Unido)
36. Paco Roncero (Espanha)
37. Jonnie Boer (Países Baixos)
38. Diego Guerrero (Espanha)
39. Eric Vilgaard (Dinamarca)
40. Heston Blumenthal (Reino Unido)
41. Javier & Sergio Torres (Espanha)
42. Martin Berasategui (Espanha)
43. Paco Morales (Espanha)
44. Corey Lee (Estados Unidos)
45. Alexandre Mazzia (França)
- 46. Alberto Landgraf (Brasil)**
47. Giuseppe Iannotti (Itália)
- 48. Manu Buffara (Brasil)**
49. Daniel Humm (Suíça)
50. Pía León (Peru)

51. Marco Müller (Alemanha)
52. Nick Bril (Países Baixos)
53. Emmanuel Renaut (França)
54. Arnaud Donckele (França)
55. Mingoo Kang (Coreia do Sul)
56. Dani García (Espanha)
57. Jorge Vallejo (México)
58. Antonia Klugmann (Itália)
59. Floriano Pellegrino (Itália)
60. Bruno Verjus (França)
61. Augustin Balbi (Argentina)
62. Hans Neuner (Áustria)
63. Joris Bijdendijk (Países Baixos)
64. Sven Elverfeld (Alemanha)
65. Hélène Darroze (França)
66. Himanshu Saini (Índia)
67. Hiroyasu Kawate (Japão)
68. Felix Lo Basso (Itália)
69. Leonor Espinosa (Colômbia)
70. Henrique Sá Pessoa (Portugal)
71. Tristin Farmer (Reino Unido)
72. Natsuko Shoji (Japão)
73. Elena Reygadas (México)
74. Vicky Lau (China)
75. Diego Rossi (Itália)
76. Gert De Mangeleer (Bélgica)
77. Gareth Ward (Reino Unido)
78. Josh Niland (Austrália)
79. Moreno Cedroni (Itália)
80. José Avillez (Portugal)
81. Yusuke Takada (Japão)
82. Karime Lopez, Takahiko Kondo (México/Japão)
83. Domenico Marotta (Itália)
84. Santiago Lastra (México)
85. Paulo Airaud (Argentina)
86. Alvaro Clavijo (Colômbia)
87. Paco Pérez (Espanha)
88. Dong Zhenxiang (China)
89. Norbert Niederkofler (Itália)
90. Peter Goossens (Bélgica)
91. Jeremy Chan (Reino Unido)
92. Przemysław Klima (Polônia)
93. Tala Bashmi (Bahrain)
94. Atsushi Tanaka (Japão)
95. Jaime Pesaque (Peru)
96. Martina Puigvert, Fina Puigdevall (Espanha)
97. Vicky Cheng (China)
98. Debora Fadul (Guatemala)
99. Stefano Baiocco (Itália)
- 100. Helena Rizzo (Brasil)**



Manu Buffara

Foto | Reprodução <http://sgmconline.com.br>

Foto | Reprodução <http://ssenhoramesa.com.br>



Alberto Landgraf

Foto | Reprodução <http://sgauchazh.clicrbs.com.br>



Helena Rizzo

Tagliolini com salmão defumado

Já provou uma bela massa com salmão defumado? Minha dica, nesta edição, é um molho cremoso feito com o peixe defumado, além de creme de leite e cebola. Experimente esta receita deliciosa e rápida!

Foto | Reprodução <https://gauchazh.clicrbs.com.br>



Bruna Chacur

INGREDIENTES

500g de tagliolini (talharin) verde
2 colheres (sopa) de manteiga
½ cebola pequena
150g de salmão defumado
200 ml de creme de leite
Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga e refogue a cebola, sem dourar. Acrescente metade do salmão defumado grosseiramente picado e o creme

de leite. Aqueça um pouco, depois passe no liquidificador ou processador junto com a cebola, até virar uma massa uniforme. Corte o restante do salmão em tiras finas. Cozinhe a massa, escorra e passe para uma tigela. Junte o molho de creme de leite e salmão, misture bem, em seguida acrescente pimenta-do-reino moída na hora. Adicione as tirinhas de salmão, mexa delicadamente e sirva.



Utilize o leitor de códigos QR Code do seu celular para mais informações sobre a coluna.



Bruna Chacur | Fogão a Lenha

Buffalo Wings

Se é novidade que você gosta, então, prepare-se para experimentar a sugestão desta semana, à base de frango frito com molho apimentado. Fica uma delícia! Até a próxima.

Foto | Pixabay



INGREDIENTES

1 kg de asinhas de frango (coxinha e meio da asa), 1 xícara (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de sal, 1 colher (sopa) de páprica picante, 1 colher (sopa) de pimenta caiena
1/2 colher (sopa) de pimenta-do-reino, 1 xícara de molho de pimenta vermelho de sua preferência, 50g de manteiga, 1 colher (sopa) de alho em pó (pode ser alho desidratado batido no processador/liquidificador), 2 colheres (sopa) de cebola em pó (idem com cebola desidratada), talos de salsa (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a farinha, o sal, a pimenta caiena, a páprica e a pimenta-do-reino.

Empane as asinhas de frango nessa mistura, uma a uma. Frite as asinhas de frango em óleo de canola a 180 graus e reserve. Elas devem ficar levemente douradas. Enquanto as asinhas fritam, prepare o

molho. Derreta a manteiga e adicione a cebola e o alho em pó e, posteriormente, o molho de pimenta. Deixe ferver por uns 3 minutos e desligue.

Jogue o molho por cima das asinhas, lembrando que quanto mais molho mais picantes ficarão as asinhas. Sirva acompanhadas de alguns talos de salsa, se gostar, para quebrar um pouco o ardor.



Fádía Cheaito

Sheike Culinária Árabe | Rua das Figueiras, 354 | Americana | 19 3461-3964



Utilize o leitor de códigos QR Code do seu celular para mais informações sobre a coluna

EMPÓRIO



Foto | Reprodução <https://www.amazon.com.br>

Valorize suas preparações com o conjunto de 6 pratos rasos da marca Porto Brasil, de 26,5 cm, na cor preta. Em cerâmica, pode ser utilizado em microondas e lava-louças. O valor sugerido é de R\$ 237,43, no site da loja Amazon.

Foto | Reprodução <https://cybercook.com.br>



DRINK

BATIDA DE COCO

INGREDIENTES

Coco ralado a gosto
1 lata de leite condensado
400 ml de vodca
1 vidro de leite de coco

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, coloque em copos e salpique coco ralado por cima, ou decore conforme a preferência

Receita: <https://cybercook.com.br/>

PECADO DA GULA



Claudia Porteiro

Maxi Queijadinha de Forno

INGREDIENTES

150g de coco fresco ralado
150g de queijo minas padrão ralado grosso
450g de açúcar
300g de manteiga derretida
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
4 ovos

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180 graus. Unte uma forma redonda de 25 cm de diâmetro com manteiga e açúcar cristal. Em um bowl, misture todos os ingredientes, deixando a manteiga derretida por último. Transfira a mistura para uma forma e leve para assar por aproximadamente 45 minutos. Retire do forno e regue com a calda. Retorne ao forno por mais 5 minutos. Desenforme quando estiver morna.

CALDA: INGREDIENTES

100ml de água
60g de açúcar
Extrato de baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva todos os ingredientes até diminuir pela metade. Regue sobre a queijadinha logo após sair do forno.

Foto | Reprodução <https://www.youtube.com/claudiaporteiro>



DÉDE



Cantucci e Gajar ka Halva

Hoje trouxe duas sugestões para você experimentar: o cantucci, biscoito tipicamente italiano, e o gajar ka halwa, doce indiano à base de cenoura e leite, ambos muito saborosos e diferentes. Vale a pena experimentar!

Cantucci

Foto | Reprodução <https://www.giallozafferano.com>

INGREDIENTES

4 ovos, 6 gemas, 2 gemas para pincelar, 500g de açúcar, raspas de 3 laranjas, raspas de 3 limões, 1kg e 1/2 de farinha de trigo, 200g de amêndoas com casca crua, 1 colher (chá) de essência de baunilha, 1 colher (café) de bicarbonato de sódio, 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó e 1/2 colher (café) de sal

MODO DE PREPARO

Bata os ovos em batedeira por 10 minutos. Acrescente as raspas do limão, da laranja e a baunilha. Adicione o açúcar refinado e bata mais um pouco. Junte o bicarbonato, o fermento e o sal. Adicione as amêndoas e a farinha pouco a pouco, até dar liga. Caso necessário, adicione mais farinha. Quando estiver homogênea, sem grudar nos dedos, faça rolinhos de aproximadamente 40 cm de comprimento e 3 cm de largura.

Coloque em assadeira untada com manteiga e farinha de trigo, pincele com gema



e polvilhe com açúcar cristal. Leve ao forno preaquecido a 150 graus por cerca de 15 minutos. Retire e corte os rolinhos em diagonal e retorne ao forno para secar por mais 5 minutos.

Deixe esfriar e guarde em potes fechados, em temperatura ambiente.

Gajar ka Halwa (Doce de cenoura e leite)

Foto | Reprodução <https://daanapanaisupermarket.ca>



INGREDIENTES

1kg de cenouras, 250 ml de leite, 300g de açúcar, 200g de manteiga, 1/2

colher (chá) de cardamomo moído, 3 colheres (sopa) de pistaches tostados e picados, 3 colheres (sopa) de amêndoas descascadas, tostadas e cortadas em fatias

MODO DE PREPARO

Rale as cenouras, derreta 100g de manteiga numa frigideira de fundo grosso e refogue as cenouras. Junte o leite, o açúcar, o cardamomo e o restante da manteiga. Cozinhe em fogo alto, mexendo até apresentar consistência cremosa.

Retire e despeje sobre um prato untado. Alise e decore com as amêndoas e os pistaches picados.

Deixe esfriar e corte em losangos, servindo em seguida.



Um café com doces artesanais feitos com muito amor.



Produzimos para:

- Festas
- Eventos
- Casamentos
- Aniversários

R. Panamá, Nº 50 - Paraíso, Americana - SP ☎ (19) 3645-4966 📞 (19) 9 9988-9339

📷 @ateliédobrigadeiro

📱 @ateliédobrigadeiro.luizapisoni