



Campus I - UPF - Passo Fundo - RS

## AULAS TEMÁTICAS

### PROGRAMAÇÃO

<b>Data</b>	<b>Horário</b>	<b>Prato</b>	<b>Chef</b>
24/08/2013	16h	Terrine de batatas com filé de suíno e chantilly de raiz forte	Heiko Grabolle
	18h	Moqueca Capixaba	Juarez Campos
	19h30min	O mapa atual do Rio Grande do Sul - com degustação de vinhos	Ricardo Castilho
25/08/2013	16h	Costela de queixada com umbigo de bananeira e angu	Bruno Duarte
	17h15min	Galinha sauté com mourille	Floriano Spiess
	18h30min	Salada Niçoise	Viko Tangoda
	19h30min	Nossos espumantes	Ricardo Castilho



Campus I - UPF - Passo Fundo - RS

## CHEFS

### **Heiko Grabolle, Heiko Grabolle Gastronomia**

Heiko Grabolle, chef alemão, autor e *Food Stylist*, radicado no Brasil desde 2003, dono da sua empresa Heiko Grabolle Gastronomia. É membro da associação dos chef alemães VKD e chef do restaurante-escola SENAC em Blumenau (SC). Tem passagens por Alemanha, Suíça, Itália, Inglaterra e Espanha, entre outros.



### **Bruno Duarte / D&A Gastronomia**

Mineiro, iniciou sua história na gastronomia muito cedo, quando ajudava o pai na padaria da família, em Iturama, Triângulo Mineiro. Estudou gastronomia no Centro Universitário do Triângulo em Uberlândia e, durante o curso, fez algumas especializações como Gastronomia Hospitalar, Dietoterapia, Imun nutrição e Doença Cardiovascular. Mora no Rio de Janeiro há 3 anos, comanda a D&A Gastronomia, uma empresa especializada em eventos corporativos, familiares, casamentos e formaturas, trabalhando sempre com cardápios exclusivos e com produtos de alta qualidade. É professor do Sindicato de Hotéis, Bares e Restaurantes do Rio de Janeiro e também do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado de Goiás. Busca uma constante especialização e, principalmente, passar todo o seu conhecimento sobre cozinha mineira, conhecida como cozinha de raiz.





Campus I - UPF - Passo Fundo - RS

## Floriano Spiess

O chef Floriano Spiess começou sua trajetória na Serra Gaúcha, em 2001, com passagens por bistrôs e em seguida com o seu restaurante próprio, o Le Monde, com o qual conquistou sua primeira estrela no Guia Quatro Rodas. As delícias da sua cozinha fusion ganharam notoriedade através do Menu Degustação, com 10 serviços surpresa do chef, que conquistou fiéis clientes em Canela. Em abril de 2011, o chef ancorou o seu restaurante Le Monde à beira do rio Guaíba, no centenário casarão Villa Lina. Com o Le Monde Villa Lina, conquistou duas estrelas no Guia Quatro Rodas para o restaurante e foi eleito o melhor chef da capital gaúcha, em 2012. Em junho de 2013, o chef inaugurou nova casa:



Floriano Spiess - Cozinha de Autor. O endereço em Porto Alegre, na Praça Japão, tem sociedade com sua esposa Giuliana Oliveira, responsável pela marca Negrita, de brigadeiros gourmet.

## Viko Tangoda (São Paulo, SP)

Criativo e disposto a tudo para fazer uma celebração inesquecível, Viko Tangoda tem se destacado pelo profissionalismo com que encara os grandes desafios, como criar menus inspirados em clássicos do cinema. Versátil, vai do luxo ao lúdico com muito talento. Na última edição do Mesa no Cinema, Viko causou emoção ao interpretar nas panelas o filme *O palhaço*, de Selton Mello. Não faltaram garçons-palhaços, sacolés (picolés de suco de frutas) e pirulitos de chocolate.





**Campus I - UPF - Passo Fundo - RS**

### **Juarez Campos**

Proprietário do restaurante Oriundi, em Vitória, especializado em cozinha italiana, é farmacêutico bioquímico de formação. Na década de 1990, trocou a bancada do laboratório pelo calor do fogão ao perceber que a cozinha era sua verdadeira vocação. Estudou na Itália, estagiou com o francês Laurent Suaudeau, em São Paulo, e abriu o Oriundi. Mas foi o saudoso chef paraense Paulo Martins o responsável por descortinar um universo que ele pouco conhecia: a cozinha brasileira.

Na alma da gastronomia capixaba estão a essencial e necessária relação com o mar e com a montanha e a fundamental ligação com o artesanato local. Sofre ainda influências dos indígenas, dos colonizadores portugueses e dos imigrantes (italianos e pomeranos, em especial). Não dá para negar que o peixe é um dos elementos primordiais dessa cozinha regional. Por isso, Juarez acredita que é importante manter ativa a colônia de pescadores local.

