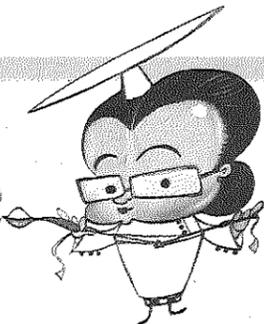


Na cozinha da Bete



BETE PAPO

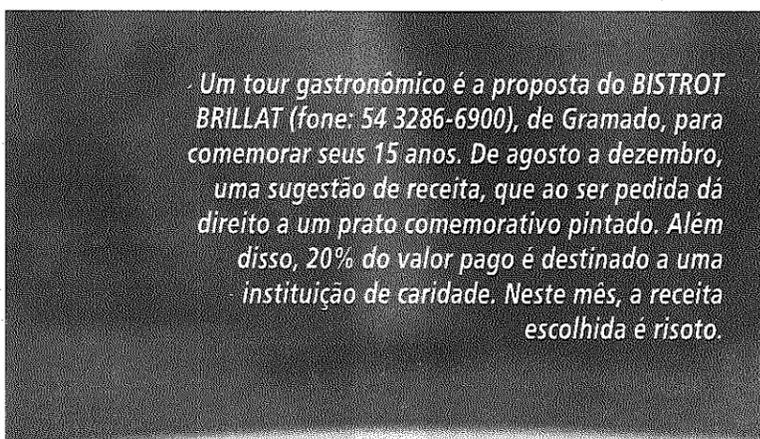


O consultor gastronômico Marcelo Jacobi tinha orgulho de oferecer o melhor serviço

No último dia 6, o caderno Gastrô completou 20 anos. Não fizemos festa, apesar de termos inúmeros motivos para comemorar. Com discrição, registrei a data e seguimos em frente com mais uma edição, rumo ao que se espera sejam muitos outros aniversários. Nesses anos dedicados à gastronomia, percebi que em torno da boa mesa são seladas amizades, descobertas afinidades e até realizados sonhos. Conheci chefs, aprendi receitas, assimilei os conceitos da cozinha gourmet.

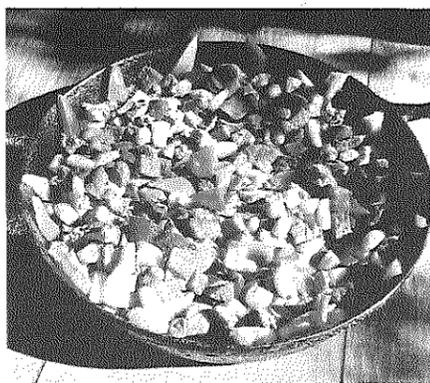
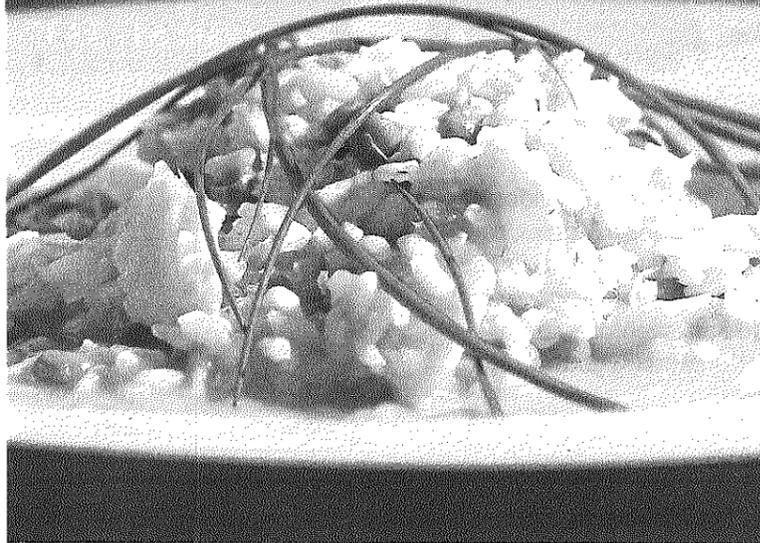
Preciso dizer que sempre foi um trabalho prazeroso. Editar o Gastrô me permitiu fazer parte de um mundo em que servir bem era a maior realização. Foi em meio à gastronomia que conheci o consultor gastronômico Marcelo Jacobi, um parceiro que se tornou um grande amigo. Estivemos lado a lado em 10 Mostrás Nacionais ZH Gastronomia, em aulas e jantares com chefs, em incontáveis eventos. Generoso, ele partilhava conhecimentos, estendia a mão a quem precisasse e tinha uma percepção aguçada para saber quem tinha futuro na arte de cozinhar. O enorme coração, no entanto, não o impedia de ser prático na hora de organizar festas e eventos. Era a garantia de que tudo seria perfeito.

Mas Marcelo tinha pressa. Incansável, queria fazer muito e várias coisas ao mesmo tempo. Entre seus muitos planos imediatos, estava o jantar com vários chefs gaúchos para comemorar os 20 anos do Gastrô. Uma cirurgia marcada para o dia anterior ao aniversário o impediu. Marcelo tinha tanta pressa que partiu cedo. A gastronomia sentirá sua falta. O chefe dos chefs deixou saudades e muitos seguidores que certamente vão continuar realizando festas e eventos, proporcionando prazer e fazendo aquilo de que ele mais se orgulhava: servir bem.



Um tour gastronômico é a proposta do BISTROT BRILLAT (fone: 54 3286-6900), de Gramado, para comemorar seus 15 anos. De agosto a dezembro, uma sugestão de receita, que ao ser pedida dá direito a um prato comemorativo pintado. Além disso, 20% do valor pago é destinado a uma instituição de caridade. Neste mês, a receita escolhida é risoto.

RICARDO WOLFFENBUTTEL, 06/08/2007



FERNANDO GOMES, 06/17/06/2013

LITERATURA E GASTRONOMIA

Páginas Saborosas é o nome do festival de gastronomia que será realizado de 24 de agosto a 1º de setembro durante a Jornada Literária de Passo Fundo. No evento, além de aulas com chefs de cozinha, serão oferecidos os pratos vencedores da Maratona Gastronômica, realizada em 2010 por oito municípios da região. Entre as receitas servidas nos almoços, entreevo campeiro, ovelha atolada, porco desossado à pururuca, carpa grelhada, além de um festival de doces nativos e cucas. Informações podem ser obtidas pelo fone: 54 3316-8368.

BOLO EM JARRA

A estilista Gabriela Verri, filha do técnico Dunga, comemorou o aniversário de um ano de sua loja de roupas de uma forma criativa: uma jarra com ingredientes secos foi enviada para os amigos, para que esses preparassem um bolo. Para fazer o bolo de chocolate e avelãs, bastava acrescentar ovos, leite, manteiga e fermento.



FESTIVAL MINEIRO



A cidade mineira de Tirandentes realiza, de 23 de agosto a 1º de setembro, o 16º Festival Cultura e Gastronomia, no Centro Histórico da cidade. Bahia, Mato Grosso, Paraná, Rio Grande do Sul, São Paulo e do Distrito Federal serão homenageados, por meio dos festins, cursos, debates com produtores locais e atrações artísticas. Os festins internacionais darão enfoque à gastronomia latino-americana, com a presença de chefs do México, Colômbia, Argentina e Equador. Minas Gerais, estado anfitrião, também terá um festim especial dedicado à nova geração da gastronomia mineira. Carla Telline, do restaurante Bah, vai representar o Rio Grande do Sul. Informações pelo fone: 51 2535-6922.

PRATO LIGHT

BOLO DE AVEIA

Porções: 8

- 1 xícara de leite desnatado
- 1 canela em pau
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 gema
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal light
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de aveia em flocos finos
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (café) de cravo em pó
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 2 claras em neve

1. Aqueça o leite com a canela em pau e dissolva o açúcar mascavo.
2. Retire a canela e reserve o leite.
3. Em uma batedeira, bata a gema e a margarina até formar um creme claro.
4. Despeje o leite reservado, alternando com uma mistura da farinha com a aveia.
5. Acrescente também a canela em pó, o cravo e o fermento.
6. Desligue a batedeira, junte as claras batidas em neve e misture delicadamente.
7. Despeje em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido, a 180 graus, por cerca de 30min ou até que fique dourado.

FALE COM

(51) 3218-4381

gastronomia@zerohora.com.br Editora: Bete Duarte



No site: zerohora.com/gastro



No Facebook: [facebook.com/gastrozh](https://www.facebook.com/gastrozh)



No Twitter: twitter.com/gastrozh