



*Chef
Café Italiano
Pizzaria Sorveteria Peixe
Hamburgueria Cozinha Ética*

DIVINA COZINHA TOP

Os melhores da cidade.

*Peixe
Desserts
Especialização
Café Italiano
Pizzaria Sorveteria
Café Italiano
Café Italiano*

Apresentação



Desde 1998 realizamos em Caxias do Sul o tradicional evento enogastronômico Divina Cozinha. O objetivo na época era proporcionar acesso a cursos e palestras com renomados chefs, enólogos e sommeliers de várias partes do mundo. Na edição de 2010, inovamos ao lançar o Divina Cozinha Top – Os Melhores da Cidade. Mais do que valorizar o que Caxias do Sul tem de melhor neste setor, o selo Divina Cozinha Top reconhece o crescimento e a força da enogastronomia local.

Para chegar ao resultado apresentado neste guia-conceito, em sua segunda edição, realizamos uma consulta popular via site, com participação de mais de 2.000 pessoas da comunidade de Caxias e região. No período de 28 de março a 28 de abril de 2011, os convidados escolheram ao seu gosto o que era top na cidade em 41 categorias. Como sempre, as crianças também fizeram parte desta edição. Uma consulta nos colégios da cidade, com crianças entre 6 e 12 anos, foi realizada para eleger em seis categorias o Divina Cozinha Top KIDS - Os Melhores da Cidade.

Os mais votados nas consultas com os adultos e com as crianças estão em destaque neste guia-conceito. Além dos resultados das consultas, este guia-conceito também contém os capítulos Divina Memória, Top 10, Dicas, Agenda de eventos, Movimentos e Programação do setor enogastronômico da cidade de julho a dezembro de 2011. Esperamos que degustem e até a próxima edição do Divina Cozinha Top - Os Melhores da Cidade!

Equipe | Dolaimes Comunicação e Eventos

Realização: Dolaimes Comunicação e Eventos
Texto e edição: Dolaimes Comunicação e Eventos
Projeto gráfico: Black Orange Design
Fotos: Júlio Soares | Objetiva Fotografias
Tratamento das imagens: Soul Branding
Capa: Black Orange Design
Impressão: Editora São Miguel
Tiragem: 5.000 exemplares

Contato:

Dolaimes Comunicação e Eventos
Rua 20 de setembro | 1608 | Caxias do Sul | RS
CEP 95020-450
Fone (54) 3223.8677
www.dolaimes.com.br
twitter.com/dolaimes
dolaimes@dolaimes.com.br

Dolaimes Comunicação e Eventos



Fotografias: Cleiton Thiele | Magrão Scalco | Objetiva Fotografias

Em 3 de setembro de 2011, a Dolaimes Comunicação e Eventos, empresa fundada em 1987, iniciará seu 25º ano com cerca de 2 mil projetos atendidos. Especializada em gestão da comunicação, imagem corporativa e institucional, trabalha com modelo de gestão integrada, na qual a demanda é analisada pelos diversos ângulos da comunicação, o que permite o desenvolvimento de projetos ricos em estratégia, criatividade, ineditismo e poder de execução.

Com forte atuação no segmento de eventos corporativos, técnicos e de entidades de classe, realiza inaugurações de plantas fabris, centros de distribuição, prédios e espaços comerciais, convenções, congressos técnico-científicos, mostras, feiras e festas corporativas e sindicais, entre outros. Para isso, conta com uma equipe multidisciplinar, composta por profissionais de mercado especializados e com experiência em projetos corporativos. O resultado é a satisfação dos clientes e o sucesso de cada trabalho realizado.

Desde 1998, a empresa realiza o Evento Enogastronômico Divina Cozinha.

Agradecimentos

Nada se realiza sozinho e, assim, como em outros eventos que promovemos, contamos com importantes parceiros para a segunda edição do Divina Cozinha Top – Os Melhores da Cidade.

- Aos patrocinadores oficiais: SENAC Caxias do Sul, Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares e Peixe Urbano.

- Aos Apoiadores: Prefeitura de Caxias do Sul - Secretaria de Turismo, Sindivinho - RS, Editora São Miguel, Cavian Brindes, Vip Som & Luz, FW Decorações, Objetiva Fotografias, Soul Branding, Idea Mídia, Parque das Flores, Alphavídeo, Affitti, SAC Produções, Alessandra Muraro e Black Orange Design.

- A Julio Soares e a Objetiva Fotografias por registrar de forma ímpar todos os vencedores;

- A Rennes Rodrigues pelo esmero na tabulação dos resultados da consulta;

- A todos os restaurantes e estabelecimentos citados neste guia-conceito;

- À imprensa;

- À equipe Dolaimes Comunicação e Eventos.

Fúlvia Stedile Angeli Gazola e Daniela Fiorese Lucchese
Diretoras | Dolaimes Comunicação e Eventos

Índice

Apresentação.....	1
Perfil Dolaimes Comunicação e Eventos.....	2
Agradecimentos	4
Divina Cozinha Top 2011 - Os Melhores da Cidade.....	6
Divina Cozinha Top KIDS 2011- Os Melhores da Cidade.....	72
Divina Memória.....	92
Top 10 Divina Cozinha Top 2011	98
Dicas Melhores Pratos, Vinhos e Espumantes	104
Guia Enogastronômico de Caxias do Sul	106
Perfil do fotógrafo	117
Secretaria de Turismo Caxias do Sul.....	118





o melhor

Restaurante

- 2° Puerto del Toro
- 3° Andrea
- 4° La Barra
- 5° Osaka
- Casa Di Paolo

Umai-Yoo

www.umi-yoo.com.br
Rua Marques do Herval, 315 | 54 3537.6667

Havana

www.havanacafe.com.br
Rua Augusto Pestana, 145 | 54 3224.6619



o melhor

Prato

2° Linguado ao molho de manga
Havana

3° Bacalhau J. Fasoli | Havana

4° Chivito | La Barra

5° Bacalhau Gomes de Sá
Santo Ofício

Peixe prego ao molho **curry** **vermelho** Umai-Yoo





a melhor

Carne *alla carte*

- 2° Puerto del Toro
- 3° Danúbio
- 4° La Vaca del Sur
Milano
- 5° Cabanhas



Andrea



o melhor

Churrasco

Comida Gaúcha

2° Gaudério

3° Santa Terezinha Mazzoquini

4° Cabanhas

5° Laço de Ouro

Churrascaria
Imperador

www.churrascariaimperador.com.br
Avenida Júlio de Castilhos, 3107 | 54 3225.1513



o melhor

Peixe

frutos do mar

- 2° Rech Bueno
- 3° Osaka
- 4° Puerto del Toro
- 5° Havana



Umai-Yoo

www.umi-yoo.com.br
Rua Marques do Herval, 315 | 54 3537.6667



a melhor

Culinária Variada Contemporânea

- 2° La Barra
- 3° Per Mangiare
- 4° Pimenta do Reino
- 5° Bottega Pace



Havana

www.havanacafe.com.br
Rua Augusto Pestana, 145 | 54 3224.6619



a melhor

Culinária Italiana

2° Galeteria Alvorada

3° Trattoria Pastine

4° Família Gelain
Cantina Toldo

5° Galeto Brasile



Casa
Di Paolo

www.casadipaolo.com.br
Rua Os 18 do Forte, 454 | 54 3533.6500
Shopping Iguatemi | 54 3025.6035
Shopping San Pelegrino | 54 3029.2600



a melhor

Culinária Oriental

- 2° Osaka
- 3° Tamashi
- 4° Tzu - Sushi Bar
- 5° China in Box

Umai-Yoo





a melhor

Culinária Étnica

2° El Tempero | Mexicana

3° Per Mangiare | Árabe

4° Habib's | Árabe

5° Havana | Cubana



La Barra
Uruguiaia



a melhor

Comida
Integral
natural | vegetariana

- 2° Govinda
- 3° Lanchorien
- 4° Labaredas Naturalle
- 5° Flôr de Cerejeira



Trigais



a melhor

Pizza

- 2° Nella Pietra
- 3° Alameda
- 4° Arte in Pasta
- 5° La Barra Granpiacer

Roda Pizza
Giordani





o melhor

Lanche

2° Juventus

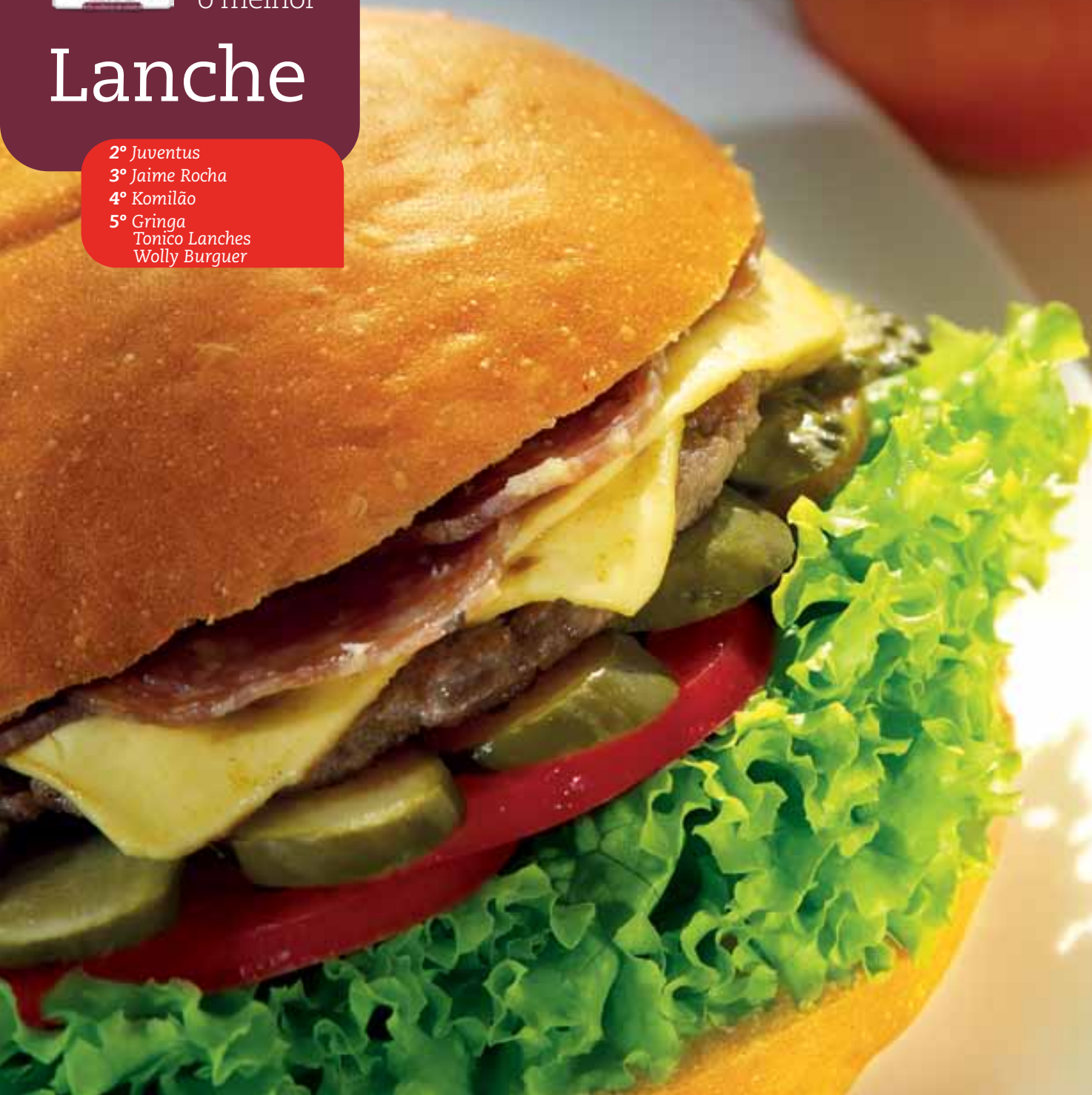
3° Jaime Rocha

4° Komilão

5° Gringa

Tônico Lanches

Wolly Burguer



Baita-Kão

www.baitakao.com.br
Rua Sinimbu, 175 | 54 3222.1034



a melhor

Salada

- 2° Quinta Estação
- 3° Casa Di Paolo
- 4° La Barra
- 5° Havana

Per Mangiare

Puerto del Toro

Shopping Iguatemi | 54 3021.0600

www.permangiare.com.br
Av. Júlio de Castilhos, 976 | 54 3218.3900



o melhor

Agnolini

- 2° Casa Di Paolo
Milano
- 3° Alvorada
- 4° Galeto Brasile
- 5° Buku's
Divino Sabor
Cantina Lunelli



Churrascaria
Imperador



o melhor

Bar

Casa noturna

- 2° Havana
- 3° Boteco 13
- 4° Mississippi Delta Bar
- 5° Pepsi Club



La
Barra



o melhor

Bistrô

- 2° Per Mangiare
- 3° Bistrô Rural
- 4° Havana
- 5° Aristos
Giardino
São Lourenço

*Pimenta
do Reino*



o melhor

A&B de Hotel

Alimentação e bebida

- 2° Intercity
- 3° Personal Bistrô Hotelaria
- 4° Ibis
- 5° Cosmos
Samuara

Blue Tree Towers





o melhor

Serviço de alimentação
para **Eventos**

2° Sonia Hermoza

3° Aristocrata

4° Sica
Merceretto

5° Santo Ofício
Intercity

Quinta Estação





a melhor

Alimentação de

Shopping

2° Puerto del Toro

3° Gaudério

4° Croasonho

5° Trattoria Pastine

Casa
Di Paolo

www.casadipaolo.com.br
Rua Os 18 do Forte, 454 | 54 3533.6500
Shopping Iguatemi | 54 3025.6035
Shopping San Pelegrino | 54 3029.2600



a melhor

Cafeteria

2° Café Nobre

3° Croassonho

4° Arco da Velha

5° Catna

Café Mooca (Antigo Café do Porto)



Doce Docê

www.docedoce.com.br

Rua Arcy da Rocha Nóbrega | 54 2101.0009

Rua Sinimbú, 135 | 54 3228.5005

Rua Sinimbú, 1639 | 54 3221.4661

Rua Os Dezoito do Forte, 2222 | 54 3223.5716

Rua Borges de Medeiros, 391 | 54 3202.1447

Shopping PrataViera | 54 3223.6137

Shopping Iguatemi, Loja 329 | 54 3214.9055

Shopping Iguatemi, Lifestyle | 54 3027.1336

Shopping San Pelegrino | 54 3029.0251



a melhor

Padaria

- 2° Veneza
- 3° Pão Quente
- 4° Dona Morena
- 5° Q' Delícia
America
Pan D'amore



Rio
Branco

www.panificadorariobranco.com.br
Av. Rio Branco, 617 | 54 3028.6033
Rua Bento Gonçalves, 1284 | 54 3027.5774
Rua Luiz Michelon, 1438 | 54 3027.6033



o melhor

Sorvete

- 2° Urca
- 3° Stella
- 4° Doce Docê
- 5° Refreskata
Gelatti

Sorvelândia



o melhor

Doce

- 2° Doce Docê
- 3° Q' Delícia
- 4° A Confeitaria
- 5° Croasonho

Stella



o melhor

Vinho nacional

- 2° Casa Valduga
- 3° Casa Perini
- 4° Don Laurindo
- 5° Salton Fabian



Miolo

Boscatto





o melhor

Espumante *nacional*

- 2° Cave Geisse
- 3° Chandon
- 4° Salton
- 5° Monte Paschoal Cavalieri



Casa Perini



a melhor

Cerveja nacional

- 2° Bohemia
- 3° Prost Bier
- 4° Original
- 5° Helles



Polar



a melhor

Bebida

drink

2° Saquerinha de Lichia | Umai-Yoo

3° Mojito | La Barra

4° Mojito | Havana

5° Clericot | La Barra
Mojito | Boteco 13

Adios Muchachos

Baita-Kão



a melhor

Carta de Vinhos

- 2° Puerto del Toro
- 3° Trattoria Pastine
- 4° La Barra
Chateau Lacave
- 5° Di Paolo
Havana Café
Umai-Yoo



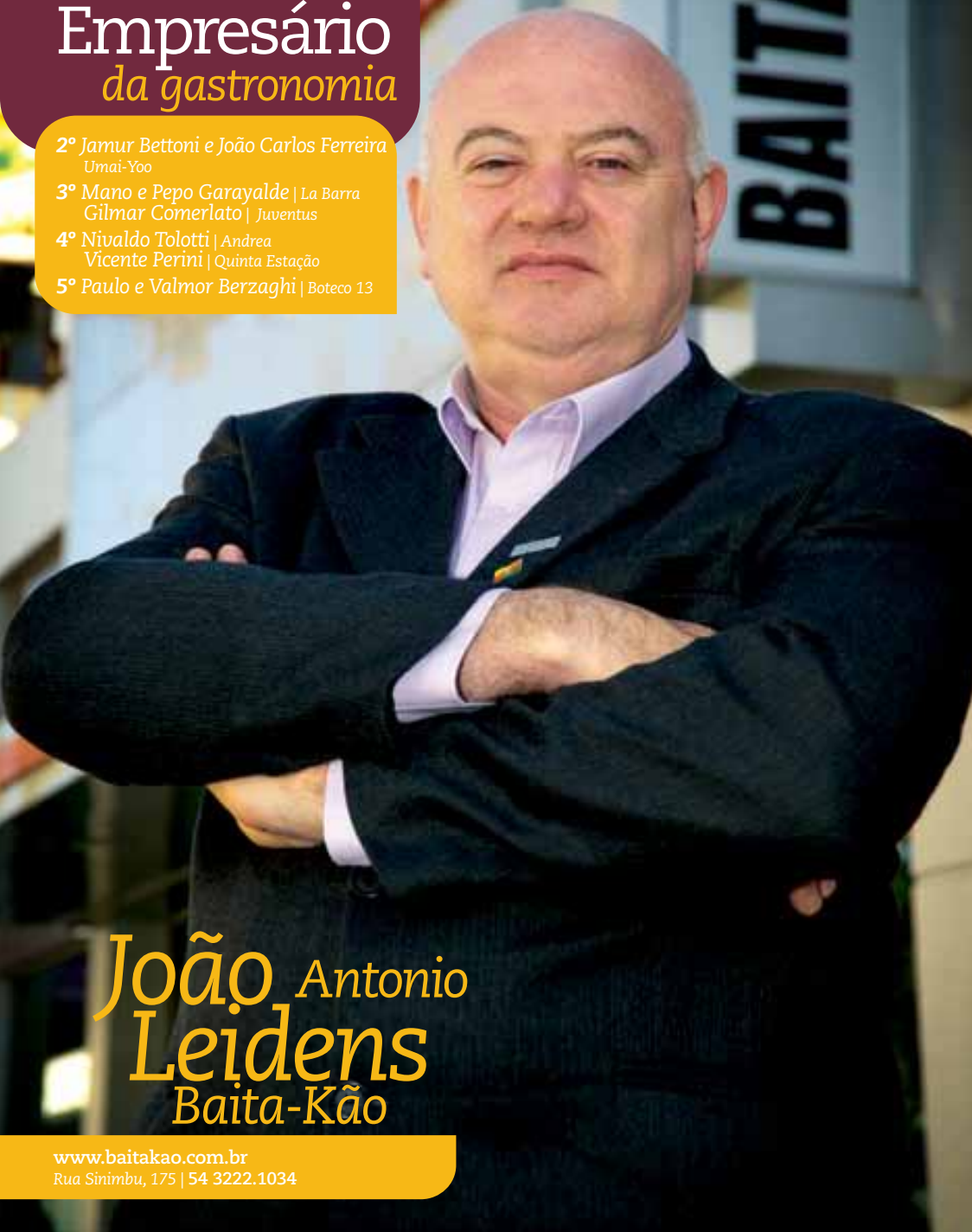
Per
Mangiare



o melhor

Empresário da gastronomia

- 2º Jamur Bettoni e João Carlos Ferreira | Umai-Yoo
- 3º Mano e Pepo Garayalde | La Barra
Gilmar Comerlato | Juventus
- 4º Nivaldo Tolotti | Andrea
Vicente Perini | Quinta Estação
- 5º Paulo e Valmor Berzaghi | Boteco 13



João Antonio Leidens Baita-Kão

www.baitakao.com.br
Rua Sinimbu, 175 | 54 3222.1034



Marcos e Milton Roda Pizza Giordani

www.giordani.com.br
Av. Dr. Emílio Ataliba Finger, 200 | 54 3211.2730
Av. Abramo Randon, 975 | 54 3028.2725



a melhor

Chef

2° Evandro Comiotto

3° Nelson Rech

4° Cris Smaniotto
Junior Paz

5° Simone Lorandi Panisson
Charlie Tecchio Colonetti

Viviane Chies



o melhor

Enólogo

sommelier

- 2º Renata Comiotto
- 3º Alessandro Piagentini
Clovis Boscatto
Enrique Bertelli
- 4º Paulo Cesar Souza
- 5º Adair Basso
Clairton Calgaroto



*Arlindo
Menoncin*



a melhor

Doceira chocolatier

- 2° Isis Machado
- 3° Neusa Maria Boeira
- 4° Janine Perini
- 5° Q´Delícia



Stella

www.doceriastella.com.br
Rua Alfredo Chaves, 1005 | 54 3027.1110



o melhor

Maitre

- 2° Cleber Hunhoff | La Barra
- 3° Nelson Rosa | Umai-Yoo
Clairton José Calgaroto | Lacave
- 4° Vanessa Demori | Merceretto
Wladimir Penne | Wolly Burguer
- 5° Luiz Gustavo Hahn | Boteco 13
Renato Pereira Silvano | Umai-Yoo
Vitor Hugo dos Santos | Juventus

Paulo.
Lorenzi
Havana



o melhor

Garçom

- 2º Dagoberto A. dos Santos
Nella Pietra
- 3º Renato Pereira Silvano
Umái-Yoo
- 4º Kelvin Dias dos Santos
La Barra
- 5º Vilmar Corrêa | Danúbio
Odilon Guedes | Rech

Alexandre
Matias
Borges
Baita-Kão





a melhor

equipe de Bartender

- 2° Havana
- 3° Boteco 13
- 4° Curinga Bar
- 5° Paiol



La Barra

www.labarra.com.br
Rua Cel. Flores, 810 | 54 3028.0406





o melhor

Restaurante kids

2º Churrascaria Imperador
3º Talharim



Casa
Di Paolo

www.casadipaolo.com.br
Rua Os 18 do Forte, 454 | 54 3533.6500
Shopping Iguatemi | 54 3025.6035
Shopping San Pelegrino | 54 3029.2600



a melhor

Pizzaria kids

2º Don Romano
3º Belgrano



Roda Pizza
Giordani

www.giordani.com.br
Av. Dr. Emilio Ataliba Finger, 200 | 54 3211.2730
Av. Abramo Randon, 975 | 54 3028.2725



a melhor

Hamburgueria kids

2° Mc Donald's
3° Jaime Rocha

Hamburgueria Juventus





a melhor

Confeitaria kids

2º Q'Delícia
3º Rio Branco



Stella

www.doceriastella.com.br
Rua Alfredo Chaves, 1005 | 54 3027.1110



Doce Doce CAFÉ

Doce Doce

www.docedoce.com.br

Rua Arcy da Rocha Nóbrega	54 2101.0009
Rua Sinimbu, 135	54 3228.5005
Rua Sinimbu, 1639	54 3221.4661
Rua Os Dezoito do Forte, 2222	54 3223.5716
Rua Borges de Medeiros, 391	54 3202.1447
Shopping Prativiera	54 3223.6137
Shopping Iguatemi, Loja 329	54 3214.9055
Shopping Iguatemi, Lifestyle	54 3027.1336
Shopping San Pelegrino	54 3029.0251



a melhor

Padaria kids

2° Veneza
3° Pão Quente



Rio
Branco

www.panificadorariobranco.com.br
Av. Rio Branco, 617 | 54 3028.6033
Rua Bento Gonçalves, 1284 | 54 3027.5774
Rua Luiz Michelon, 1438 | 54 3027.6033



a melhor

Sorveteria kids

2° Urca
3° Refrescata

Sorvelândia





MEMÓRIA DIVINA
EMÓRIA

Neste capítulo queremos homenagear quem fez parte da construção da enogastronomia caxiense e estará sempre nas nossas saborosas memórias.



GALETERIA PECCINI

Foto do interior da galeteria do Hotel Peccini, empresa caxiense constituída pelo conjunto "hotel e restaurante". Destacou-se pelo lado gastronômico, através da Galeteria Peccini. Na verdade, a Galeteria que nasceu em 1950, exprime a face do pioneirismo, por ser a primeira na cidade a introduzir o galetto no seu cardápio comercial. Dessa forma, a importância deste prato como uma expressão gastronômica da imigração italiana na região, que se considera um patrimônio local e universo dos sabores históricos da sociedade caxiense.



CANTINA PÃO E VINHO

Desde 1975, a Cantina Pão e Vinho foi marco da culinária caxiense, considerado um dos mais tradicionais restaurantes da cidade. Seu cardápio típico italiano foi criado para relembrar o que tradicionalmente as famílias italianas serviam: polenta, radicci e fortaia. Além de servir o cardápio típico italiano com ingredientes que saíam de uma horta própria, o atendimento era realizado pelos próprios donos. A casa onde a Cantina foi sediada por 36 anos é uma construção de 1896, obra dos primeiros colonizadores da cidade.

Top 10

*Café
Pizzaria Sorvete*



Top 10



Os 10 mais citados na consulta estão listados abaixo exatamente como foram escritos. A Dolaimes Comunicação e Eventos fica isenta de qualquer mudança, alteração ou informação incorreta enviada pelos participantes. Do 1º ao 5º citados estão listados conforme classificação, considerando-se os empates. Do 6º ao 10º, estão listados por ordem alfabética, também considerando empates.

Estabelecimentos

Melhor Restaurante

Umai-Yoo
Havana
Puerto del Toro
Andrea
La Barra
Osaka
Casa Di Paolo
Baita-Kão
Bottega Pace
Curinga Bar
Quinta Estação
Trattoria Pastine

Melhor Prato

Peixe prego ao molho curry vermelho | Umai-Yoo
Linguado ao molho de manga | Havana café
Bacalhau J. Fasoli | Havana
Chivito | La Barra
Bacalhau Gomes de Sá | Santo Ofício
Bauru | Danúbio
Bauru ao prato | Baita-kão
Bauru Especial | Wolly Burguer
Festival Japonês | Umai-Yoo
Filé Felipão | Andrea
Filés | Andrea
Penne à moda do Chef | Restaurante Mercetretto
Risoto de Camarão | A Barca

Carnes Alla Carte

Andrea
Puerto del Toro
Danúbio
La Vaca del Sur
Milano
Churrascaria Cabanhas
Arbóreo
Avenida
Bologna
Bueno
Casa Di Paolo
Centenário
Curinga Bar
Empório JF Guerra
Havana Café

Comida Gaúcha | Churrasco

Churrascaria Imperador
Gaudério
Santa Terezinha Mazzoquini
Churrascaria Cabanhas
Laço de Ouro
Bigode
Espeto de Ouro
Paíol Espaço Nativo
Ponteio
Puerto del Toro

Peixes | Frutos do mar

Umai-Yoo
Rech
Bueno
Osaka
Puerto del Toro
Havana
Curinga Bar
La Barra
Peixaria Mar Azul
Per Mangiare
Santo Ofício

Culinária Variada | Contemporânea

Havana
La Barra
Per Mangiare
Pimenta do Reino
Bottega Pace
Curinga Bar
Osaka
Sica - Restaurante da CIC Caxias
Trattoria Pastine
Umai-Yoo

Culinária Italiana

Casa Di Paolo
Galeria Alvorada
Trattoria Pastine
Família Gelain
Cantina Toldo
Galeto Brasile
Andrea
Cantina Lunelli
Cantina Pão e Vinho
Mercetretto
Per Mangiare

Culinária Oriental

Umai-Yoo
Osaka
Tamashi
Tzu - Sushi Bar
China in Box
Jamish
Jin Jin
Lucky
Pequim
Sushiaki
Taiko

Culinária Étnica

La Barra | Uruguai
El Tempero | Mexicana
Per Mangiare | Árabe
Habib's | Árabe
Havana | Cubana
Cachaçaria Água Doce
Empório Guerra
La Vaca Del Sur
Pimenta do Reino
Sonia Hermoza

Comida Integral | Natural | Vegetariana

Trigais
Govinda
Lanchorien
Labaredas Naturalle
Flôr de Cerejeira
Alecrim
Anastácia
Catna
Flôr de Arroz
Subway

Pizza

Roda Pizza Giordani
Nella Pietra
Alameda
Arte in Pasta
La Barra
Gran Piacer
Belgrano
Casa Nossa
Don Guilherme
Piccolo Spazio
Sabor do Sul
Vesúvio

Lanche

Baita-Kão
Hamburgueria Juventus
Jaime Rocha
Komilão
Gringa
Tónico Lanches
Wolly Burguer
Croasonho
Daniel Burguer
Doce Docê
Felippi's Lanches
Mc Donald's

Salada

Per Mangiare
Puerto del Toro
Quinta Estação
Casa Di Paolo
La Barra
Havana
Croasonho
Curinga Bar
Doce Docê
Gran Piacer
La Vaca del Sur
Labaredas Naturalle

Agnolini

Churrascaria Imperador
Casa Di Paolo
Milano
Galeria Alvorada
Galeto Brasile
Bukús
Divino Sabor
Cantina Lunelli
Adelina Massas
Doce Docê
Galeria Zanotto
La Mescola
Make Massas

Bar | Casa Noturna

La Barra
Havana
Boteco 13
Mississippi Delta Bar
Pepsi Club
Bier Haus
Bukús
Curinga Bar
Paíol Espaço Nativo
Portal Bowling
Vagão Bar

Bistrô

Pimenta do Reino
Per Mangiare
Bistrô Rural
Havana
Aristos
Giardino
São Lourenço
Bistrot Romano
Boteco13
La Barra
Place des Sens
The King

A&B de Hotel

Blue Tree Towers
Intercity
Personal Bistrô Hotelaria
Ibis
Cosmos
Samuara
Norton
Swan Towers

Alimentação para eventos

Quinta Estação
Sonia Hermoza
Aristocrata
Sica
Mercetretto
Santo Ofício
Intercity
Chateau Lacave
Don Claudino
Espaço Nobre
Havana Café
Jaque Zattera
Recreio da Juventude

Alimentação de Shopping

Casa Di Paolo
Puerto del Toro
Gaudério
Croasonho
Trattoria Pastine
Burguer King
Forneria Nella Pietra
Jin jin Wok
Massaiola
Maxi Burger
Mc Donald's
Vivenda do Camarão

Cafeteria

Doce Docê
Café Nobre
Croasonho
Arco da Velha
Catna
Café Mooca (Antigo Café do Porto)
Café da praça | Triches
Mc Café
Pão Quente
Stella
Zarabatana

Padaria

Rio Branco
Veneza
Pão Quente
Dona Morena
Q' Delícia
America
Pan D'amore
Art Pão
Favo de Mel
Forqueta
Stella
Tia Lola

Sorvete

Sorvelândia
Urca
Stella
Doce Docê
Refreskata
Gelatti
Barlavento - Morangos Hidropônicos
Kibon
Mc Donald's
Praver

Doces

Stella
Doce Docê
Q'delícia
A Confeitaria
Croasonho
Catna
Ferronato
Rio Branco
SICA
Tathy Doces

Top 10



Melhor Vinho Nacional

Boscato
Miolo
Casa Valduga
Casa Perini
Don Laurindo
Salton
Fabian
Aliança
Cave Geisse
Luis Argenta
Pagliosa
Viapiana
Zanrosso

Melhor Espumante Nacional

Casa Perini
Cave Geisse
Chandon
Salton
Monte Paschoal
Cavaliere
Casa Valduga
Fabian
Lacave
Luis Argenta
Miolo
Valmarino

Cerveja

Polar Pilsen
Bohemia
Prost Bier
Original
Helles
Brahma Extra
Eisenbahn
Eisenbruck
Serramalte
Skol

Bebida | Drink

Adios Muchachos | Baita-Kão
Saquerinha de Lichia | Umai-Yoo
Mojito | La Barra
Mojito | Havana
Clericot | La Barra
Mojito | Boteco 13
Caipira de Pimenta | Pimenta do Reino
Caipiroska de Morango | La Barra
Mojito | Curinga Bar
Saquerinha de Morango | Osaka

Carta De Vinhos

Per Mangiare
Puerto del Toro
Trattoria Pastine
La Barra
Chateau Lacave
Casa Di Paolo
Havana Café
Umai-Yoo
Boteco 13
Cantina Arbóreo
Empório JF Guerra
Gran Piacer
La Vaca del Sur

Profissionais

Empresário da Gastronomia

João Antonio Leidens | Baita-kão
Marcos e Milton Giordani |
Roda Pizza Giordani
Jamur Bettoni e João Carlos Ferreira |
Umai-Yoo
Mano e Pepo Garayalde | La Barra
Gilmar Comerlato | Juventus
Nivaldo Tolotti | Andrea
Vicente Perini | Quinta Estação
Paulo e Valmor Berzaghi | Boteco 13
Afonso Golin | Per Mangiare
Alexandre Fasoli e Marcelo Colatto |
Havana
Eduardo Silva e Susin | Croasonho
Evandro Comiotto | Trattoria Pastine
Paulo e Camilo Geremia |
Casa Di Paolo
Venilton Demori | Merceretto

Chef

Viviane Chies
Evandro Comiotto
Nelson Rech
Cris Smaniotto
Junior Paz
Simone Lorandi Panisson
Charlie Tecchio Colonetti
Alex Szigethy
Aurea Tolotti
Daniel Salomoni
Eduardo Gonçalves
Felipe Sica
Jaqueline Zattera
Sergio Chaves
Vicente Perini

Enólogo

Arlindo Menoncin
Renata Comiotto
Alessandro Piagentini
Clovis Boscatto
Enrique Bertelli
Paulo Cesar Souza
Adair Basso e Clairton Calgaroto
Hugo Cesar Stefano da Silva
Ismael Onzi
Leandro Morando

Doceira

Stella
Isis Machado
Neusa Maria Boeira
Janine Perine
Q' Delicia
Bea Fole
Bete Doces
Carla Soares
Ferronato
Sweet Laura - Laura Fadanelli

Maitre

Paulo Lorenzetti | Havana
Cleber Hunhoff | La Barra
Nelson Rosa | Umai-Yoo
Clairton José Calgaroto | Lacave
Vanessa Demori | Merceretto
Wladimir Penne | Wolly Burguer
Luiz Gustavo Hahn | Boteco 13
Renato Pereira Silvano | Umai-Yoo
Vitor Hugo dos Santos | Hamburgueria Juventus
José Alves | Osaka
Luis Henrique da Silva Junior |
La vaca del Sur
Papai (Maurício Braun) | Curinga Bar
Roque Arruda | Roda Pizza Giordani

Garçom | Garçonete

Alexandre Matias Borges | Baita-kão
Dagoberto A. dos Santos | Nella Pietra
Renato Pereira Silvano | Umai-Yoo
Kelvin Dias dos Santos | La Barra
Odilon Guedes | Rech
Vilmar Correa | Danúbio
Alex Tutti | La Barra
André Alberto dos Santos | Osaka
Giovani Lantin | La Barra
José Valdo da Silva | Boteco 13
Marcio Fabiano dos Santos | Quinta Estação
Mauro Arioli | Andrea
Roberto Frumi | Chateau Lacave
Sandra Ferraz | The King

Equipe de Bartender

La Barra
Havana
Boteco 13
Curinga Bar
Paio
Roda Pizza Giordani
Merceretto
Osaka

Restaurante | Kids

Casa Di Paolo
Churrascaria Imperador
Talharam
Andrea
Danúbio
Dom Romano
Enir
Firenze
Labaredas Naturalle
Laço de Ouro
Marianinha
Per Mangiare
Puerto Del Toro

Pizzaria | Kids

Roda Pizza Giordani
Don Romano
Belgrano
Artigianale
Bella Fornaglia
Donatello
Fornão
Gigetto
Nella Pietra
Pecatto de Gulla
Pizza Hut
Pizzaiolo
Sabor da Serra

Hamburgueria | Kids

Hamburgueria Juventus
Mc Donald's
Jaime Rocha
Burguer King
Croasonho
Felippi's Lanches
Gringa
Komilão
Subway
Tonico Lanches

Top 10



Confeitaria | Kids

Doce Docê
Stella
Q' Delicia
Rio Branco
Pão Quente
Veneza

Padaria | Kids

Rio Branco
Veneza
Pão Quente
Bon Giorno
Cia do Pão
Colina
Doce Docê
Favo de Mel
Mercado do Queijo
Pan D'amore
Rainha do Sol

Sorveteria | Kids

Sorvelândia
Urca
Refreskata
Burguer King
Doce Docê
Gelatti
Mc Donald's
Stella

Dicas

Dicas dos participantes da consulta 2011 referente ao melhor prato, melhor vinho e melhor espumante.

Melhor Prato

Abraçadinho | Avenida
Abraçadinho | Danúbio
Abraçadinho | Milano
Assado de tira | Empório JF Guerra
Bacalhau | Bueno
Bacalhau com polenta | Rech
Barca Samurai Sushi | Umai-Yoo
Bauru | Andrea
Bauru | Cantina Lunelli
Bauru | Milano
Bauru | Posto São Gotardo
Bauru ao molho de tomate com queijo | Hamburgueria Juventus
Bauru Rei | Vesuvio
Bife à milanesa | Milano
Bife Ancho | Empório JF Guerra
Caldeirada | Rech
Camarão ao espeto | Per Mangiare
Camarão ao thermidor | Rech
Carré francês | Empório JF Guerra
Codorna dessossada com purê de castanhas | Bottega Pace
Combinado de Sushi | Osaka
Congrio à Belle Muniere | Granpiacer
Coquilles ao molho de filé com rúcula | Curinga Bar
Croasinho de filé com requeijão e mussarela | Croasinho
Escondidinho de bacalhau | Quinta Estação
Festival Japonês | Osaka
Fettuccine à gorgonzola | Havana
Fettuccine à gorgonzola | Boteco 13
Filé | Alitalia
Filé à Bordelaise | Curinga Bar
Filé à Camembert | La Barra
Filé à parmegiana | Andrea
Filé à parmegiana | Milano
Filé à parmegiana | Casa Azul
Filé ao molho barbecue | O Ferreiro
Filé ao molho camembert | La Barra
Filé ao molho de nozes | Andrea
Filé com aspargos | Andrea
Filé com queijo e mostarda | La Vaca del Sur
Filé com tomates e aspargos | Havana
Filé com tortelones ao molho de salvia | Havana
Filé de peixe à Belle Muniere | Restaurante Bueno
Filé em crosta de chourico | La Barra
Filé gratinado 4 queijos | Boteco 13
Filé Mignon com bacon ao mel | Bottega Pace
Filet ao Molho Barbecue | O Ferreiro
Filet ao molho de ostras | Umai-Yoo
Filet ao molho de palmito | Gran Piacer
Galeto ao primo canto | Galeteria Alvorada
Galeto tradicional | Casa Di Paolo
Kao pad saparo | Umai-Yoo

Linguado ao molho de camarão | Boteco 13
Lombo de bacalhau levemente grelhado | Bottega Pace
Nhoque | Cantina Toldo
Pad Thai | Umai-Yoo
Parrilla premium | La Vaca del Sur
Pato ao curry vermelho e lichias | Umai-Yoo
Penne ao molho mornai | Chateau Lacave
Perdiz | Andrea
Picadinho carioca | Boteco 13
Picanha | Puerto del Toro
Picanha grelhada no azeite de ervas com penne ao funghi | Vagão Classic
Pizza carciofo | Piccolo Spazio Pizzeria
Pizza de coração | Roda Pizza Giordani
Pizza de filé com batata palha | Roda Pizza Giordani
Pizza de parma com gorgonzola | Piccolo Spazio Pizzeria
Risoto de aspargos | Havana
Risoto de camarão | Cantina Lunelli
Risoto de camarão | Pádova
Risoto de camarão | Restaurante Milano
Risoto de ervas finas | Havana
Risoto tomate seco e queijo de búfala | Chateau Lacave
Risotos | Pimenta do Reino
Rodízio de massas | Casa Di Paolo
Rodízio de Sushi | Osaka
Salmão à Berlusconi | Curinga Bar
Salmão com alcaparras e risoto de cogumelos | Vagão Classic
Salmão com creme de espinafre | Rech
Salmão com Mel e mostarda | Restaurante Sica
Salmão | Rech
Salmão em crosta com molho de laranja | Empório São Lourenço
Sequência de Japonês | Osaka
Sobremesas | Colher de Pau
Spaghetti ao molho de tomate seco | Casa Di Paolo
Sukiaki | Osaka
Tepan de salmão | Umai-Yoo
Tortéi | Cantina Toldo
Tortéi com molho de carne | Piccolo Pollo
Tortelone de ricota com filé | Havana Café
Torteloni ao molho de espumante e palmito | Chateau Lacave
Truta Recheada | La Barra

Melhor Espumante

130 | Valduga
Aquarela | Casa Perini
Asti | Aurora
Asti | Casa Valduga
Asti | Miolo
Asti | Perini
Asti Moscatel | Don Guerino
Asti moscatel | Monte Paschoal
Boscato
Brut | Casa Perini
Brut | Fabian
Brut | Giacomi
Brut | Lacave
Brut | Miolo
Brut | Valmarino
Brut | Valmarino
Brut | Viapiana
Brut Rosé | Luiz Argenta
Cuveé Demi Sec | Miolo
De Garibaldi
Demi sec | Chandon
Don Cândido
Don Guerino
Gialo | Salton
Millésime | Miolo
Monarca
Moscatel | Aurora
Moscatel | Casa Perini
Moscatel | Casa Valduga
Moscatel | Castelmare
Moscatel | Cavaliere
Moscatel | Chandon
Moscatel | Jotape
Moscatel | Lacave
Moscatel | Luiz Argenta
Moscatel | Monte Paschoal
Moscatel | Pagliosa
Moscatel | Panizzon
Moscatel | Salton
Moscatel | Valdemiz
Moscatel | Miolo Terranova
Moscatel Asti | Vector Valentino
Moscatel Salvatore | Salvador
Moscato Gialo | Giacomin
Oremus
Panizzon
Peterlongo | Demi Sec
Piagentini
Ponto Nero | Valduga
Rose | Adolfo Lona
Terracota
Tonet
Vergola
Zanella

Melhor Vinho

Anima Vits | Boscato
Assemblage | Seival
Cabernet | Fabian
Cabernet | Giacomin
Cabernet Sauvignon 2009 | Alma Única
Cabernet Sauvignon | Aurora
Cabernet Sauvignon | Don Pizzol
Cabernet Sauvignon | Don Silvestre
Cabernet Sauvignon | Fabian
Cabernet Sauvignon | Jotape
Cabernet Sauvignon | Miolo
Cabernet Sauvignon | Pagliosa
Cabernet Sauvignon | Valduga
Cabernet Sauvignon | Salton
Canção Suave
Cantina Salvatti
Carbnet | Luis Argenta
Chardonnay | Casa Perini
Chardonnay | Luiz Argenta
Chardonnay | Vinícola Góes e Venturini
Don Cândido
Don Guerino
Duetto | Casa Valduga
El Sueño | Cave Geisse
Fabian Reserva
Gerant | Viapiana
Gerant Cuvee Prestige 1986 | Viapiana
Giacomin
Gran Báculo | Salvador
Gran Reserva | Boscato
Jota Pe
Juan Carrau | Velho Museu
Lote 43 | Miolo
Malbec | Boscato
Marcelan | Casa Perini
Marcus James
Merlot | Argenta
Merlot | Aurora
Merlot | Boscato
Merlot | Casa Perini
Merlot | Casa Valduga
Merlot | Cavaliere
Merlot | Gheller
Merlot | Vala de Vinhas
Merlot | Salton
Merlot 2007 | Boscato
Moet | Chandon
Monte Paschoal
Moscato | Casa Valduga
Panizzon Maximus
Pérgola
Pinot Noir | Pizzol
Pinot Noir | RAR
Reserva | Don Laurindo
Rosé | Fabian
Salton Desejo
Salvatore
Seleção | Miolo
Servelin
Shiraz | Valduga
Shiraz | Miolo
Talento | Salton
Tanat | Don Laurindo
Tanat | Lacave
Teroldego | Vinicola Angheben
Tonet
Tormentas Premium | Grande Caldo Cab Sauv 2004
Vinho Rosé Seco | Villa Francioni
Vinhos de Uvas Moscato e Chardonnay
Vinicola Aliança
Vinicola Motter
Zanella



Agenda

Julho a Dezembro de 2011



www.sindiregiao.com.br | 54 3221.2666

O SHRBS assegura a representação e a defesa dos interesses da categoria por meio do incentivo à inovação e a qualificação de produtos e serviços, da gestão eficaz e pró-ativa, buscando e fomentando a integração, sempre respeitando a cultura regional e apoiando o desenvolvimento sustentável.

Para conferir a lista completa de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região da Uva e do Vinho, acesse o site www.sindiregiao.com.br

CURSOS

Atendimento ao Cliente

Bem Receber Copa

Bom de Copa

Gestão do Negócio

Inglês com intercâmbio nos USA

Inglês para a COPA 2014

Intercâmbios com a Itália

Oficinas de Gastronomia

Relações Interpessoais

Serviços de Camareira

Trabalhando Alimentos com Segurança/Boas Práticas de Fabricação

Serviços de Garçom

Serviços do Vinho

Técnicas de Venda e Marketing

Parceria com: MTUR, FBHA, IMB, ABIH, IFRS, SENAC, SENAI, UCS, COG e Universidade de Valencia em Orlando-USA, ICIF-UCS, COMVERS, FACULDADE CENECISTA, FACULDADE ANGLO AMERICANA e IBRAVIN



www.senacrs.com.br | 54 3225.1666

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC-RS), instituição com 64 anos de experiência na área de educação profissional no Brasil e sem fins lucrativos, com Sede em Caxias do Sul há 37 anos, realizará a 2ª Semana de Gastronomia - Senac Caxias do Sul, de 18 a 22 de julho de 2011.

Calendário da semana:

18/07 - Releitura da Culinária Italiana e Palestra sobre a influência da cultura italiana na região. Nesta noite o prato será harmonizado com vinhos.

19/07 - Harmonização de Queijos e Vinhos e Palestra sobre os vinhos da região. Nesta noite será harmonizado Tábua de Frios com vinhos.

20/07 - Culinária Brasileira. Nesta noite o prato será harmonizado com cervejas.

21/07 - Culinária Africana. Nesta noite será apresentado prato típico da culinária africana, harmonizado com vinhos.

22/07 - Doces de Pelotas. Nesta noite serão apresentados doces tradicionais de Pelotas, harmonizados com espumantes.

A realização do evento acontecerá no Auditório do SENAC, em Caxias do Sul. Será montada uma cozinha e o público presente terá a oportunidade de acompanhar todo o processo de criação do prato, elaborado pelo Chef. Após, todos os presentes receberão uma porção do prato para degustação.

Agenda

Julho a Dezembro de 2011



UCS · ICIF
escola de gastronomia
cultura e enologia das regiões da Itália

www.ucs.br/ucs/extensao/escolagastronomia
(54) 3292.1188

A Escola de Gastronomia UCS-ICIF prepara profissionais de excelência na culinária e enologia, desenvolvendo e difundindo a cultura agroalimentar de origem italiana.

Cronograma dos cursos da Escola de Gastronomia da UCS para 2011:

Junho

- Chef de Cozinha Avançado - Turma III - 16 de junho a 12 de agosto
- Pastilhagem - Bolos Decorados e Cupcakes - de 7 a 10 de junho

Julho

- Sommelier Internacional - FISAR - Básico - Turma XVII - de 18 a 23 de julho
- Curso Breve - Harmonização: os doces com o vinho - FISAR - 13 de julho
- Curso Breve - O vinho através dos nossos sentidos - FISAR - 14 de julho
- Curso Breve - Enografia italiana: vinhos tranquilos - FISAR - 15 de julho
- Confeitaria - Nível 1 - de 26 a 29 de julho

Agosto

- Formação Básica de Chef de Cozinha - Turma XXI - de 4 de agosto a 25 de novembro
- Formação Básica de Chef de Cozinha - Turma XXII - de 22 de agosto a 9 de dezembro

Setembro

- Sommelier Internacional - FISAR - Básico - Turma XVIII - de 26 de setembro a 1 de outubro

Outubro

- Sommelier Internacional - FISAR - Avançado - Módulo - Visita a uma região Vitivinícola de Mendoza - de 03 a 07 de outubro

Novembro

- Curso Avançado FISAR para Chef de Cozinha - de 28 de novembro a 02 de dezembro

Dezembro

- Sommelier Internacional - FISAR - Básico - Turma XIX - de 5 a 10 de dezembro
- Sommelier Internacional - FISAR - Avançado - Módulo 6 - França: Champagne, Borgogna e Bordeaux - de 12 a 13 de dezembro
- Sommelier Internacional - FISAR - Avançado - Módulo 7 - USA, Argentina, Chile e Uruguay - de 14 a 15 de dezembro

SAIBA MAIS SOBRE OS CURSOS:

www.ucs.br/ucs/extensao/escola_de_gastronomia
gastronomia@ucs.br | (54) 3292.1188 ou 3292.3071

Av. Vindima, nº 1000 | Parque de Eventos Eloy Kunz | Flores da Cunha | RS



www.truquesdecozinha.com.br/escola
(54) 3419.4831 | chefgabriel@gmail.com

A Escola de Gastronomia Truques de Cozinha trabalha com um conceito inovador: Aulas para o público iniciante e amadores.

Os cursos são de rápida duração: de 2 a 12 horas, sendo realizado todos os dias, inclusive aos sábados de manhã.

Workshops

Carnes

Peixes

Massas

Risotos

Molhos básicos

Canapés

Saladas

Lanches

Sushi

Culinárias Internacionais:

Mexicana, Japonesa, Chinesa, Peruana, Francesa

Cursos breves:

Culinária básica

Sushi

Culinária para crianças

Aulas para nutricionistas

Aulas para garçons

Bartender

Capacitação de secretárias do lar

Movimentos

AULAS PARTICULARES DE CULINÁRIA PARA CRIANÇAS

Chef Nina De Carli | Fone: (54) 3211.2500

FEDERAÇÕES

FEBAVE | Federação Brasileira de Confrarias e Associações Femininas do Vinho e do Espumante
www.febave.com.br

ENSINO SUPERIOR

UCS - ICIF - Universidade de Caxias do Sul - Escola de Gastronomia
www.ucs.br/ucs/extensao/escolagastronomia

ESCOLA TÉCNICA

SENAC Caxias do Sul
www.senacrs.com.br

Clube de Criação

Jantares especiais. **Informações:** contato@cccs.ppg.br

Confraria do Champanhe da Serra Gaúcha

Jantares mensais. **Informações:** (54) 9173.2080

Confraria da Etiqueta

Jantares enogastrômicos precedidos de palestra cultural, nos meses de março, junho e setembro, nas segundas-feiras à noite.

Informações: (54) 3021.1708 | 9977.4796

CIC

Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul
www.cic-caxias.com.br

CIC | Reunião-almoço todas as segundas-feiras com cardápios elaborados através de uma parceria do Restaurante SICA e Escola de Gastronomia da UCS-ICIF.

Informações: (54) 3218.8000

CIC Jovem: CIC Jovem Gourmet | Jantares mensais na última terça-feira do mês.

Informações: (54) 3218.8000

Conselho da Mulher Empresária e Executiva da CIC | Noite da Salada (no mês de novembro) e Café com Informação (evento mensal, toda última quinta-feira do mês).

Informações: (54) 3218.8017

CDL

Câmara de Dirigentes Lojistas de Caxias do Sul
www.cdlcaxias.com.br

Homens na Cozinha | **Informações** (54) 3209.9977

CDL Caxias | Reunião-almoço todas as quartas-feiras, com chef convidado.

Informações: (54) 3209.9977

CDL Jovem | Reunião-almoço em três terças-feiras por mês, com chef convidado.

Informações: (54) 3209.9977

Confraria do Vinho | **Informações:** (54) 3209.9977

SINDILOJAS

Sindicato do Comércio Varejista de Caxias do Sul
www.sindilojas-cs.com.br

Sindilojas | Encontro quinzenal nas quintas-feiras, reuniões-almoço ou jantar com chef convidado. **Informações:** (54) 4009.5555

Sindilojas Jovem | Reunião-almoço quinzenal nas quartas-feiras.

Informações: (54) 4009.5555

Confraria

SBAV | Sociedade Brasileira de Amigos do Vinho da Serra Gaúcha

Afonso Golin

Telefone: (54) 3222.3330

Confraria do Champanhe da Serra Gaúcha

Júlia Dúnia Schmitt - Presidente

Telefone: (54) 9173.2080

CJAVE | Confraria Jovens Amigas do Vinho

Gabrielle Piccoli e Marta Randon

Telefone: (54) 3028.9066

Confraria do Laboratório Randon

Nelson e Fátima Randon

Telefone: (54) 3225.1499

Confraria da Etiqueta

Regyna Gazzola

Telefone: (54) 3021.1708 | 9977.4796

Confraria do Charuto do Havana

Alexandre Fasoli

Telefone: (54) 3216.6619

Confraria da Cerveja do La Barra

Mano Garayalde

Telefone: (54) 3028.0406

Confraria do Sake do Osaka

Guilherme Eberle Bergamaschi

Telefone: (54) 3222.7732

Programação Geral

Julho a Dezembro de 2011

Julho 2011

09 - Festival de queijos e vinhos no Salão Verde Recreio da Juventude.

Informações: (54) 3218.3900

15 a 31 - Viagem dos sabores. Promoção: Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares - SHRBS. Informações: (54) 3218.3900

16 - Feijoada do Pulita

18 a 22 - Semana Gastronômica do Senac

Aulas de culinária - Gastronomia contemporânea - Chef Marcos Takayama e Raquel Giovelli

Informações: (54) 8117.7176

Agosto 2011

09 - Atletas da Cozinha do Recreio da Juventude

Informações: (54) 3028.3555

Aulas de culinária - Gastronomia contemporânea - Chef Marcos Takayama e Raquel Giovelli

Informações: (54) 8117.7176

Setembro 2011

Aulas de culinária - Gastronomia contemporânea - Chef Marcos Takayama e Raquel Giovelli

Informações: (54) 8117.7176

Outubro 2011

01 - Padres na cozinha Paróquia da Igreja São Leonardo do Murialdo.

29 - 4º festival do espumante no Salão Recreio da Juventude

22 - Sabores de Criúva

Novembro

Aulas de culinária - Gastronomia contemporânea - Chef Marcos Takayama e Raquel Giovelli

Informações: (54) 8117.7176

Dezembro

Aulas de culinária - Gastronomia contemporânea - Chef Marcos Takayama e Raquel Giovelli

Informações: (54) 8117.7176

Programas de Gastronomia

Canal 20

Truques de Cozinha | Rodrigo Oliveira

Segunda-feira | 20h

Sábado | 14h30min

Domingo | 11h30min | 14h

Truques de Cozinha Gastronomia | Rodrigo Oliveira

Segunda-feira | 20h30min

Terça-feira | 19h30

Sábado | 15h30min

Domingo | 15h



Perfil do Fotógrafo Julio Soares

Fotógrafo profissional que neste ano comemorou seus 20 anos de atividades. Possui vários cursos na área da fotografia incluindo o de direção de fotografia de cinema. Membro suplente do conselho deliberativo da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul.

Iniciou suas atividades profissionais na empresa Agrale S/A onde trabalhou por quase 10 anos sendo responsável pela área de propaganda e promoções da empresa.

Em 1990 fundou a Fotobjetiva, empresa focada na área de fotos empresariais publicitárias. Recentemente expandiu seus negócios criando uma divisão voltada à área de fotografia social, oferecendo ao mercado books para os mais variados públicos e registrando casamentos, 15 anos e formaturas.

Neste período promoveu ainda as exposições fotográficas: “Múltiplos Perfis” - Retratos dos Distritos, “Rastros” - Expedição Agrale Marruá, “Eternizando Emoções” - Retratos de Mães e Divina Cozinha “- edição 2010 .

Um dos pioneiros a ingressar na tecnologia de equipamento digital e no ambiente virtual da internet com criação do primeiro banco de imagens comercializado pela rede na serra gaúcha.

É um dos profissionais com maior tempo de atividades na área fotográfica de Caxias do Sul. Possui em seu arquivo mais de 130.000 negativos e mais de um milhão de imagens digitais.

Em seu portfólio constam trabalhos encomendados por empresas e entidades de destaque nacional e internacional, tais como: Agrale, Banco Santander, CIC, CPFL Energia, Empresas Randon, Grendene, Grupo TRES, Marcopolo, Sthil, Unimed, entre outros.

Em recente viagem pela Ásia (Tailândia, Laos e Camboja), e por parte da Europa, obteve mais de 5000 registros fotográficos, além de expandir seu conhecimento em outras culturas.



A Secretaria do Turismo
apoia iniciativas que
valorizam nossos destinos
gastronômicos



destino
Caxias do Sul
viva esta experiência


Prefeitura
Caxias
do Sul
Secretaria do Turismo


www.caxias.tur.br
0800 541 1875



Apoio:



Patrocínio:



A força do Sistema Fecomércio ao seu lado.



Apoio:



Realização:

*Dolaines
Comunicação
e Eventos*