



DIVINA COZINHA TOP

Caxias do Sul - 2012

• *Os melhores da cidade* •



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. Para a 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 segmento, o selo Divina Cozinha Top reconhece o crescimento e a força da enogastronomia local.

Para chegar ao resultado apresentado neste guia-conceito, em sua terceira edição, realizamos uma consulta popular via site, com participação de 2.850 pessoas da comunidade de Caxias e região. No período de 15 de março a 15 de abril de 2012, os participantes escolheram ao seu gosto o que era top na cidade em 42 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, o guia também contém os capítulos Dicas, Divina Memória, Divinas Receitas e Movimentos do setor enogastronômico da cidade. Esperamos que degustem e até a próxima edição do Divina Cozinha Top - Os Melhores da Cidade!

Equipe | Dolaimes Comunicação e Eventos

*Alguns estabelecimentos, que integraram o grupo dos cinco mais votados na consulta Divina Cozinha Top 2012, foram suprimidos desta publicação por solicitação de seus proprietários.



Em 3 de setembro de 2012, a Dolaimes Comunicação e Eventos completa seu 25º aniversário, com mais 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.



FOTOS: GLETON THELE, FOTO OBJETIVA, GILMAR GOMES, MAGRÃO SOARES, STÚDIO FOTOGRAFICO AERIANO

Eventos Corporativos
Eventos Técnico-científicos
Assessoria de Comunicação
Projetos Especiais

AGRADECIMENTOS

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

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

- Aos Apoiadores: Prefeitura Municipal de Caxias do Sul, Objetiva Fotografias, Soul Branding e Loreto Image, Flávia Bellini, SAC Produções, Parque das Flores, FW Flores e Decorações, Contgraf, Sindivinho, Eletrola Som e Luz, Cavian, Alphavídeo, Cipnet, Blackorange e Deen;

- Ao Júlio Soares e a Objetiva Fotografias por registrar de forma ímpar todos os vencedores;

- A Rennes Rodrigues Vilar Campos 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

Í N D I C E

Apresentação 1

Perfil Dolaimes Comunicação e Eventos 2

Agradecimentos 4

Divina Cozinha Top 2012 - Os Melhores da Cidade 6

Divina Cozinha Top KIDS 2012- Os Melhores da Cidade 80

Dicas | Melhores Pratos, Bebidas e Drinks 94

Divina Memória 98

Divinas Receitas 104

Movimentos Enogastronômicos de Caxias do Sul 108

Secretaria de Turismo | Caxias do Sul 116

Perfil do fotógrafo 118





a melhor
Carne
alla carte



ANDREA

Churrascaria Cabanhas 2º
Puerto Del Toro 3º
La Vaca Del Sur 4º
Casa Di Paolo 5º

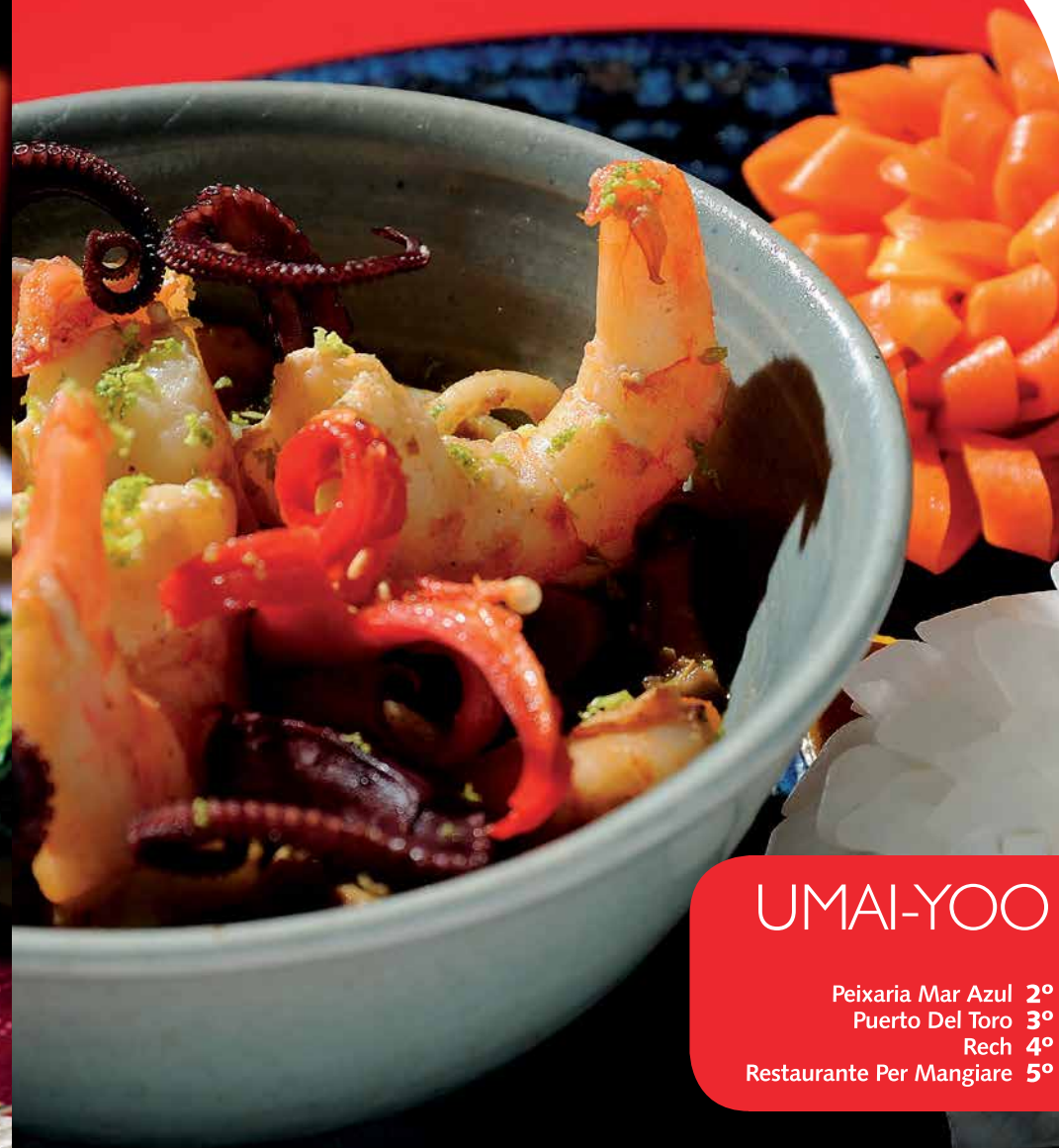
o melhor
Churrasco
culinária gaúcha

CHURRASCARIA IMPERADOR

Churrascaria Cabanhas 2º
Mazzoquini
Puerto Del Toro 3º
TcheGaudérioGrill 4º
Laço De Ouro 5º

o melhor
Deixe
 frutos do mar

BUENO



UMAI-YOO

Peixaria Mar Azul 2º
 Puerto Del Toro 3º
 Rech 4º
 Restaurante Per Mangiare 5º

a melhor
culinária variada
Contemporânea

HAVANA

Restaurante Per Mangiare 2º
La Barra 3º
Umai-Yoo 4º
Bottega Pace - Cozinha com Alma 5º
Trattoria Pastine

a melhor
culinária Italiana

CASA
DI PAOLO

Famiglia Gelain 2º
Galeria Alvorada
Cantina Lunelli 3º
Trattoria Pastine 4º
Galeto Brasile 5º

a melhor
culinária
Oriental



UMAI-YOO

China in Box 2°
Sushiaki 3°
Pequim 4°
Tsu Sushi Bar 5°

a melhor
 culinária
 Étnica

CACHAÇARIA
 ÁGUA DOCE
 MINEIRA



LA BARRA
 URUGUAIA

La Vaca del Sur | Argentina 2º
 Habib's | Árabe 3º
 Restaurante Per Mangiare | Árabe 4º
 Havana | Espanhola 5º
 Me Gusta Casa de Tapas | Espanhola

a melhor
culinária **Integral**
natural vegetariana



TRIGAIS

Subway	2º
Labaredas Naturalle	3º
Catna Sabor com Saúde	4º
Govinda	5º

a melhor
Pizza

RODA PIZZA
GIORDANI

Nella Pietra 2°
Belgrano 3°
Alameda 4°
Don Guilherme 5°
Pizzeria Art in Pasta

o melhor
Lanche

HAMBURGUERIA
JUVENTUS

JAIME ROCHA

Baita-Kão 2º
 Wolly Burger 3º
 Gringa 4º
 Komilão 5º
 Planet Of Burger

a melhor
Salada

PUERTO
DEL TORO

Restaurante Per Mangiare 2°
Quinta Estação 3°
Casa Di Paolo 4°
Doce Docê 5°

o melhor
Sorvete

SORVELÂNDIA

	Urca	2°
Barlavento - Morangos Hidropônicos		3°
Refreskata		4°
Doce Docê		5°

o melhor
Doce



STELLA

Doce Docê **2º**
Kideliz

Panificadora e Doceria Rio Branco **3º**

Ferronato Chocolates Finos **4º**

Catna Sabor com Saúde **5º**

Janine Perini Doces Finos

o melhor
Tortéi

CASA
DI PAOLO

Milano 2º
Famiglia Gelain 3º
Cantina Lunelli 4º
Don Guilherme 5º

a melhor
Bebida
 Drink



MOJITO LA BARRA

Caipiroska de Morango | La Barra 2°
 Mojito | Havana 3°
 Saquerinha de Lichia | Umai-Yoo 4°
 Caipira de Pimenta 5°
 Pimenta do Reino Bistrô
 Mojito | Boteco 13

o melhor
Vinho
Nacional



CASA PERINI

Boscatto 2º
Casa Valduga 3º
Miolo 4º
Aliança 5º

o melhor
Espumante
Nacional



CASA PERINI

Casa Valduga	2º
Salton	3º
Monte Paschoal	4º
Cave Geisse	5º
Luiz Argenta	

a melhor
Cerveja
Nacional



BOHEMIA

Polar	2°
Helles Premium	3°
Original	4°
Skol	5°

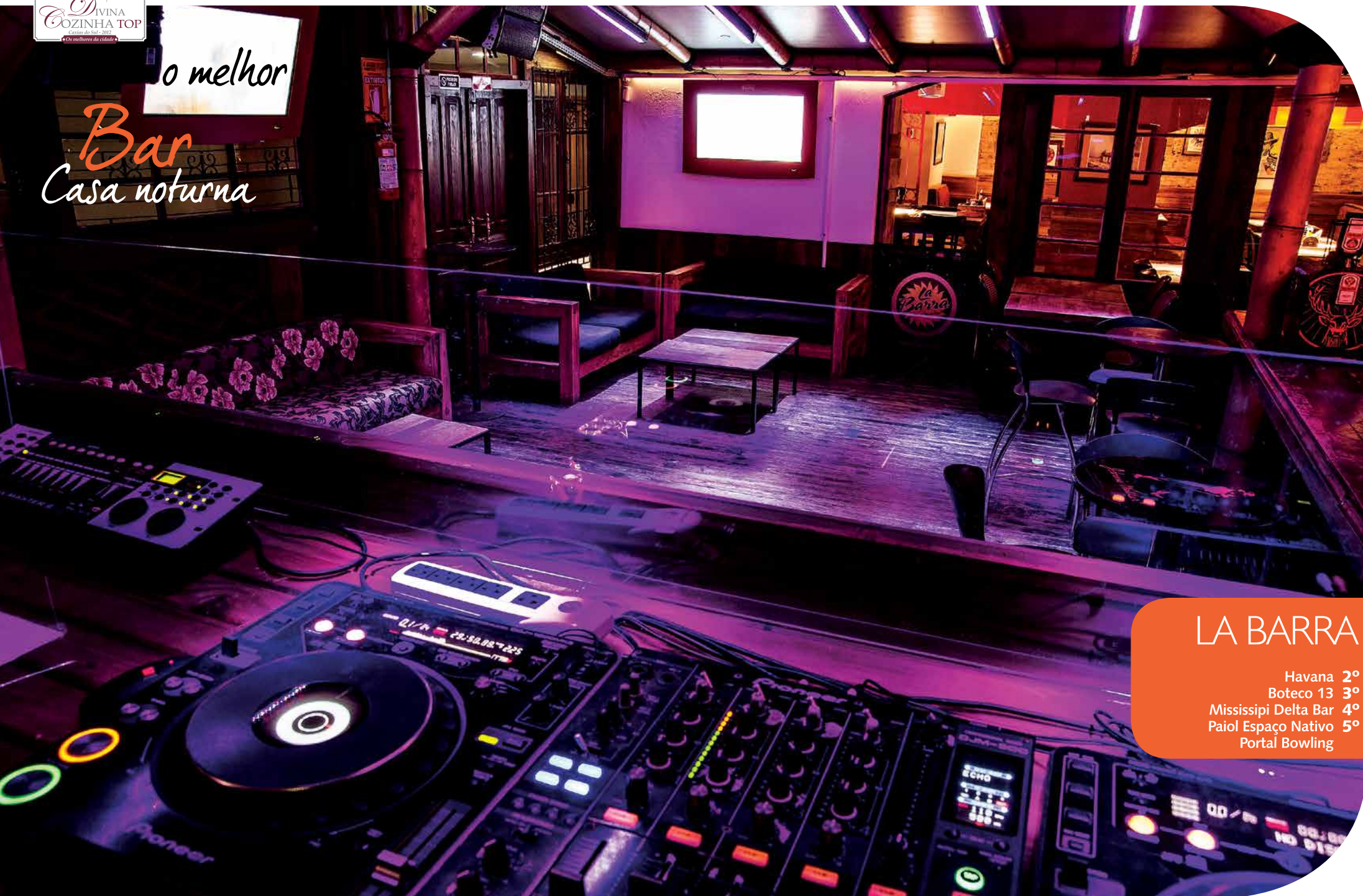
a melhor
Padaria

PANIFICADORA E DOCEIRA
RIO BRANCO

Veneza 2º
Padaria e Confeitaria Pão Quente 3º
Pan D'Amore 4º
Forqueta 5º

RIO BRANCO
panificadora e doceria
Gostoso como ser Feliz

o melhor
Bar
Casa noturna



LA BARRA

Havana 2º
Boteco 13 3º
Mississippi Delta Bar 4º
Paiol Espaço Nativo 5º
Portal Bowling

a melhor Cafeteria



DO ARCO DA VELHA

www.doarcodavelha.com.br
 Rua Os 18 do Forte, 1690 | 54 3028.1744

CROASONHO

www.croasonho.com.br
 Rua Os 18 do Forte, 1815, sala 02 | 54 3538.9998
 Shopping Iguatemi | 54 3021.5442
 DELIVERY | Rua Tronca, 1607 | 54 3021.6595



DOCE DOCE

www.docedoce.com.br
 Shopping Iguatemi | 54 3214.9055
 Hospital do Círculo | 54 2101.0009
 Hiper Zaffari Centro | 54 3202.1447
 Posto Viasul, Rua Os 18 do Forte | 54 3223.5716
 Shopping Pratavieira | 54 3021.6137
 San Pelegrino Shopping Mall | 54 3029.0251
 Hiper Zaffari Lourdes | 54 3228.5005
 Shopping Iguatemi, Lifestyle | 54 3027.1336
 Galeria Martinatto | 54 3221.4661

Stella 2º
 Zarabatana 3º
 Café Nobre 4º
 Catna Sabor com Saúde 5º
 Mocca

o melhor
Bistrô



EMPÓRIO PER MANGIARE

- | | |
|-------------------------|----|
| Aristos Pub | 2º |
| Bistrot Romano | |
| Pimenta do Reino Bistrô | |
| Bistrô Rural | 3º |
| The King | |
| São Lourenço | 4º |
| Boteco 13 | 5º |
| Giardino | |

melhor
 A&B de Hotel
 Alimentação
 e bebida



INTERCITY
 PREMIUM CAXIAS DO SUL

Blue Tree Towers 2º
 Samuara 3º
 Personal Bistrô 4º
 Cosmos 5º

o melhor
 Serviço de
 alimentação para
 Eventos



QUINTA
 ESTAÇÃO

Lacave Eventos e Gastronomia 2º
 Intercity Premium Caxias do Sul 3º
 Don Claudino 4º
 Buffet Aristocrata 5º

a melhor
Alimentação de
Shopping

CASA
DI PAOLO

PUERTO
DEL TORO

Croasonho 2º
Forneria Nella Pietra 3º
TcheGaudérioGrill 4º
Burger King 5º

a melhor Carta de vinhos

Vinhos Tintos	
F.R.A.N.C.A	
J. P. Chenet	Cabernet Sauvignon / Shiraz - Vin de Pays Premier de Cuvée Merlot / Cabernet Sauvignon - Vin de Pays
Diversos	Beaujolais Côtes Du Rhône Bordeaux Chateau Rayon Château de Pape
I.T.A.L.I.A	
Diversos	Pirot Nero (Casa del Ronco) Chianti Valpolicella D.O.C. Montepulciano D' Abruzzo Nero d'Avola - Sicilia Syras - Sicilia Barbera d'Asti Dolcetto d'Alba Barolo Barbaresco Amarone della Valpolicella
E.S.P.A.N.H.A	
Naviana	Tempranillo / Cabernet Sauvignon V. de La Tierra Cabernet Sauvignon / Merlot - V. de La Tierra
Marques Riscal	Tempranillo Reserva Sangre de Toro - Catalunya D.O. Atrium - Merlot - Penedès D.O. Gran Concha - Penedès D.O. Mas Borrás - Pinot Noir - Penedès D.O. Mas La Plana - Cabernet Sauvignon - Penedès D.O. - 14 -
Torres	



RESTAURANTE PER MANGIARE

- Casa Di Paolo 2º
- Puerto Del Toro 3º
- Trattoria Pastine
- Havana 4º
- La Barra 5º

o melhor Restaurante

PUERTO DEL TORO

Havana 2º
Andrea 3º
Casa Di Paolo 4º
Umai-Yoo
La Barra 5º

o melhor
Prato



BAURU DANÚBIO

Bauru Especial | Wolly Burguer **2º**

Festival Japonês | Umai-Yoo

Bauru | Planet Of Burguer **3º**

Bauru ao Prato | Baita-Kão

Bacalhau J. Fasoli | Havana **4º**

Chivito | La Barra

Parrilla Premium | La Vaca Del Sur **5º**

Risoto De Camarão | A Barca

o melhor
Chef



CHARLIE
TECCHIO COLONETTI

Vicente Perini 2º
Evandro Comiotto 3º
Junior Paz 4º
Nelson Luiz Rech 5º

charlie T

o melhor
Maitre

CLAIRTON
JOSÉ CALGAROTO
RESTAURANTE LACAVE

Roque Arruda | Roda Pizza Giordani **2º**

Paulo Lorenzetti | Havana **3º**

Cleber Hunhoff | La Barra **4º**

Wladimir Ubirajara Piedras **5º**
Wolly Burger

o melhor Garçom



MAURO ARIOLI
ANDREA

54 3221.1897

Renato Pereira Silvano | Umai-Yoo **2º**
Elisandro Anschau Batista | Planet Of Burger **3º**
Alexandre Matias Borges | Baíta-Kão **4º**
Odilon Guedes | Rech **5º**



DAGOBERTO A.
DOS SANTOS
NELLA PIETRA

54 3202.5000
www.nellapietra.com.br



VILMAR
CORREA
DANÚBIO

54 3223.1566

a melhor Equipe de Bartender



LA BARRA

Havana 2º
Roda Pizza Giordani 3º
Boteco 13 4º
Curinga Bar 5º

melhor
Enólogo
Sommelier



RENATA
FORMOLO

Clóvis Boscato 2º
Arlindo Menoncin 3º
Ismael Onzi 4º
Adair Basso 5º

a melhor

Doceira
Chocolatier

ISIS MACHADO



MIRIAM
MANTOVANI
STELLA

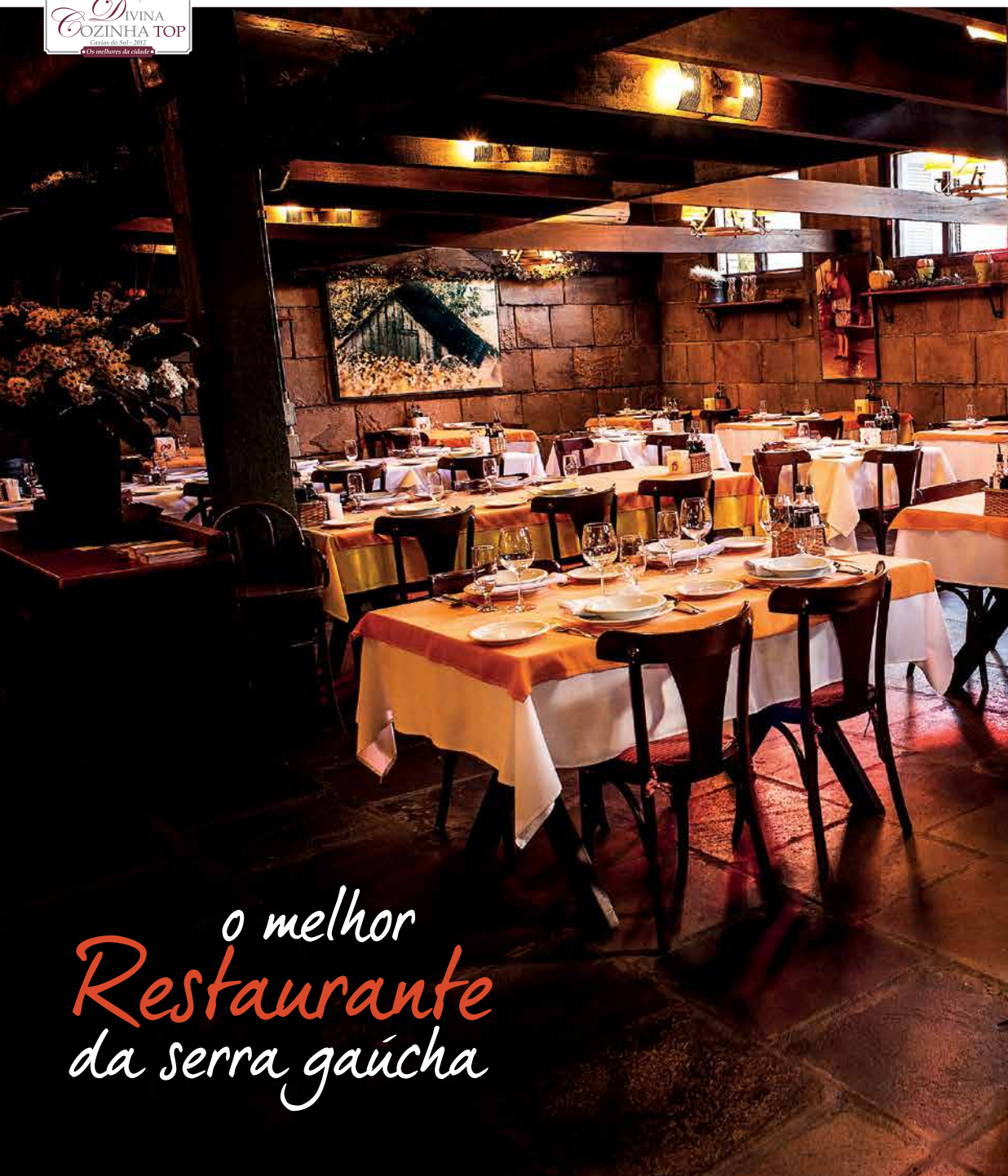
Neusa Maria Boeira 2º
 Kidelizz 3º
 Janine Perini 4º
 Ferronato Chocolates Finos 5º

melhor Empresário da gastronomia

NIVALDO E AUREA
TOLOTTI | ANDREA

PAULO GEREMIA
CASA DI PAOLO

Gilmar Comerlato | Hamburgueria Juventus 2º
Marcos e Milton Giordani | Roda Pizza Giordani
Eduardo Silva e Gustavo Susin | Croasonho 3º
Mano e Pepo Garayalde | La Barra 4º
Jamur Bettoni e João Carlos Ferreira | Umai - Yoo 5º



o melhor
Restaurante
da serra gaúcha



RESTAURANTE E ARMAZÉM
CANTA MARIA
BENTO GONÇALVES

San Tao | Gramado 2º
Sbornea's | Bento Gonçalves 3º
Real Brunetta | Farroupilha 4º
Churrascaria Ipiranga 5º
Bento Gonçalves



o melhor
restaurante
Kids



CASA
DI PAOLO



Churrascaria Imperador 2º
Colina Grill 3º

a melhor
lancheria
hamburgueria
Kids



HAMBURGUERIA
JUVENTUS

Mc Donald's 2º
Komilão 3º



a melhor
sorveteria
Kids



SORVELÂNDIA

Urca 2°
Mc Donald's 3°



a melhor
confeitaria
kids



STELLA

Kidelizz 2º
Doce Docê 3º

a melhor
padaria **Kids**

PANIFICADORA
E DOÇERIA

**RIO
BRANCO**

Veneza 2º

Panificadora e Confeitaria Pão Quente 3º





 a melhor
pizzaria
 Kids



RODA PIZZA
GIORDANI

Belgrano 2º
 Nella Pietra 3º

D I C A S



DICAS

Dicas dos participantes da consulta 2012 referentes ao melhor prato e melhor bebida/drink. Os nomes publicados estão reproduzidos da forma como foram escritos na Consulta Divina Cozinha TOP 2012.

Melhor Prato

Abraçadinho | Bologna
 Abraçadinho | Milano
 Bacalhau à Vicentina | Rech
 Bacalhau com Polenta Mole | Rech
 Bacalhau Imperial | Restaurante Per Mangiare
 Bauru | Avenida
 Bauru de Filé | Hamburgueria Juventus
 Bauru Rei | Petit Boy
 Bife à Parmegiana | Andrea
 Caldeirada | Rech
 Carnes Exóticas | Cantina Arbório A
 Cassata de Nozes | Ferronato Gastronomia e Eventos
 Codorna com Polenta | Andrea
 Codorna Recheada | Bottega Pace - Cozinha com Alma
 Congrio à Belle Meuniere | Bueno
 Cordeiro ao Molho Indiano | Pimenta do Reino Bistrô
 Croissant de Filé e Requeijão | Croassonho
 Escondidinho de Bacalhau | Quinta Estação
 Filé à Parmegiana | Bueno
 Filé à Parmegiana | Milano
 Filé à Portuguesa | Hamburgueria Juventus
 Filé ao Camembert | La Barra
 Filé ao Molho Jack Daniel's com Shitake | Mississipi Delta Bar
 Filé ao Molho Madeira | Restaurante Lacave
 Filé Bonato | Hamburgueria Juventus
 Filé com Aspargos e Queijo | Hamburgueria Juventus
 Filé de Congrio | Restaurante Lacave
 Filé de Salmão ao Creme de Laranja
 Ferronato Gastronomia e Eventos

Filé do Theves | Cantina Arbório A
 Filé em Crosta de Chorizo | La Barra
 Filé Felipão | Andrea
 Filé na Mostarda com Batata Suíça
 Pimenta do Reino Bistrô
 Galeto ao Primo Canto
 Galeteria Dom Patrício (Antigo La Vindima)
 Massa Quatro Queijos | Portal Bowling
 Menu Degustação | São Lourenço
 Nhoque de Mandioquinha Molho Azeitonas
 Pimenta do Reino Bistrô
 Paella Valenciana | Me Gusta Casa De Tapas
 Paleta de Cordeiro | Trattoria Pastine
 Peixe ao Molho de Cerveja | Aroma Grill
 Perdiz com Polenta Mole | Andrea
 Picado Italiano | Planet Of Burger
 Picanha Uruguaia | Empório Guerra
 Risoto de Alho Poró | Belluno
 Risoto de Bacalhau | Restaurante Lacave
 Risoto de Camarão | Havana
 Risoto de Pato | Bottega Pace - Cozinha com Alma
 Robalo | São Lourenço
 Salmão | Divino Fogão
 Torre de Escalopes | Curinga Bar
 Torteli de Zucco | Trattoria Pastine
 Torteloni 4 Queijos | Restaurante Lacave
 Torteloni ao Fungui | Trattoria Pastine

Melhor Bebida/Drink

Caipira de Cachaça | Boteco 13
 Caipira de Frutas | Hamburgueria Juventus
 Caipira de Frutas | Laço De Ouro
 Caipira de Frutas | Me Gusta Casa De Tapas
 Caipira de Kiwi | Planet Of Burger
 Caipira de Melão | Alameda
 Caipira de Morango | Belgrano
 Caipira de Morango | Cachaçaria Água Doce
 Caipira de Morango | Trattoria Pastine
 Caipira de Morango | Planet Of Burger
 Caipira de Steinhager | Paiol Espaço Nativo
 Caipirinha de Vinho | Vagão Bar
 Caipiroska | Empório Per Mangiare
 Caipiroska de Fruta | Roda Pizza Giordani
 Caldeirão | Paiol Espaço Nativo
 Cerveja Abadessa | Mississipi Delta Bar
 Coice de Ganso | Paiol Espaço Nativo
 Cosmopolitan | Mississipi Delta Bar
 Drink de Verão | Ferronato Gastronomia e Eventos
 Dry Martini | La Barra
 Licor de Faisal | Cantina Arbório A
 Long Island Iced Tea | Mississipi Delta Bar
 Mojito | Curinga Bar
 Mojito | Leo Levi Bistrô
 Mojito | Mississipi Delta Bar
 Mordida de Ganso | Paiol Espaço Urbano
 Negresco | Portal Bowling
 Sapo Seco | Paiol Espaço Nativo
 Saquerinha de Lima da Persia | Umai-Yoo
 Saquerinha de Morango | Havana
 Sex On the Beach | Havana





MEMÓRIA DIVINA

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

MEMÓRIA

Cave

Símbolo de uma época em que a noite de Caxias do Sul alternava elegância e ousadia, a Cave, localizada no subsolo do Alfred Palace Hotel, foi ponto de encontro de muitos notívagos entre os anos 1974 e 2003. Com seu indefectível neon azulado chamando a atenção na fachada e com acesso através da Praça da Bandeira, o bar foi frequentado por hóspedes oriundos de várias partes do Brasil e do exterior, assim como caxienses ávidos por bons drinques, aperitivos e shows nacionais. A Cave foi pioneira em diversos aspectos gastronômicos, com chef e pizzaiolo vindos do Uruguai, trazendo inovações culinárias. Mesas no jardim eram uma tremenda atração. Pelo palco do Cave se apresentaram nomes como os de Luizinho Eça, Tamba Trio, Jorge Mautner, Nelson Jacobina, Manolo Otero, Carlos Lyra e Sivuca, entre outros. Os músicos da casa, Miguel Ângelo e Roni, davam o tom nas noites. A Cave (caverna, em inglês) entrou para a história da noite caxiense.



Na cozinha, chefes internacionais. Sobre as mesas com toalhas de brocado até o chão, talheres de prata 90, guardanapos de linho 50cm e taças de cristais. Nas paredes, reproduções de obras do pintor boêmio e pós-impressionista Toulouse-Lautrec (1864-1901). No cardápio, em bilíngue (português/francês), Carpaccio, Camarão Café Paris e o tradicional Filé Donjon. A cada seis meses, todo o cardápio era modificado por profissionais da gastronomia internacional. Eis algumas das nobres características do Donjon, restaurante que criou um novo conceito de gastronomia em Caxias do Sul durante as décadas de 70, 80, 90 e 2000 e se tornou um dos melhores do Rio Grande do Sul. Aos finais de semana, o Donjon, localizado no interior do Alfred Palace Hotel, reunia representantes da sociedade caxiense entre hóspedes ilustres do hotel, todos embalados pelo seu famoso trio de jazz, com músicos da cidade, como Lino Casagrande e Troian. Com uma agradável pista de dança, fazia as noites serem mais românticas e bem servidas. Sofisticação e vanguarda em um mesmo ambiente, que jamais serão esquecidos pela cidade. Donjon, para representar a sua importância, significa a torre mais alta dos castelos medievais franceses.

DIVINAS RECEITAS

por *Luigi Tartari*
e *Carlos Siffert*



O guia deste ano traz uma novidade, o capítulo Divinas Receitas. Os pratos sugeridos são *Fusili com Alcachofras*, do chef Luigi Tartari, e *Torta Di Melle e Noci*, do chef Carlos Siffert. Ambos participaram do evento Divina Cozinha em março de 1999, em Caxias do Sul. Vista o avental e bom apetite!

Luigi Tartari

O nome de Luigi Tartari é conhecido no Brasil desde 1955, quando, aos 21 anos, veio da Itália para dar tempero novo à alta gastronomia brasileira. Nascido em Cremona, Tartari começou na cozinha aos 12 anos de idade e atuou em um dos mais conceituados hotéis de Veneza, o Lido. No Brasil, foi chef especialmente contratado de vários hotéis e restaurantes. Hoje, presta consultoria para o setor gastronômico.



Fusili com Alcachofras

INGREDIENTES

- 400g de Fusili
- 2 filés de Anchova
- 40g de manteiga
- 1/2kg de fundos de alcachofras (compradas prontas)
- 1 dente de alho picado
- 1 colher (sopa) de salsa, sálvia, tomilho e manjeriço picados
- 30ml de azeite de oliva
- 50ml de vinho branco seco
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Escorra o óleo das alcachofras em uma peneira e reserve-os separadamente.
Refogue os filés de anchova com o óleo das alcachofras e o azeite de oliva.
Acrescente o vinho e deixe evaporar. Quando ferver, coloque as alcachofras.
Tire do fogo, coloque a manteiga, sal, pimenta e as ervas picadas.
Misture com a massa já cozida em água e sal. Sirva imediatamente.



Carlos Siffert

O chef Carlos Siffert reúne em seus pratos características e ingredientes de vários lugares do mundo, tudo muito bem apurado na técnica francesa, adquirida em seus anos de formação na Europa. Teve passagens pelo renomado e sofisticado restaurante Laurent, do chef Laurent Suaudeau, e pelo bufê de Nina Orta. Desde 1995 comanda o Restaurante Tambor, em São Paulo.

Torta di Melle e Noci (TORTA DE MAÇÃ E NOZES)

INGREDIENTES

- 3 maçãs verdes grandes, sem casca, sem o miolo e cortada em anéis
- 30g de nozes picadas
- 4 ovos
- 100g de açúcar
- Suco e casca raspada de 1 limão
- 1 colher chá de essência de baunilha
- 100g de farinha peneirada com 1 colher de chá de fermento em pó
- 50g de manteiga derretida (mais um pouco para untar)
- Açúcar de confeiteiro (glacúcar)

MODO DE PREPARO

Numa forma redonda de 25cm, untada, forrada com papel manteiga, e untada novamente, dispor as rodela de maçãs e as nozes. Na vasilha da batedeira, bater os ovos com o açúcar até dobrarem de volume. Juntar a casca de limão e a baunilha.
Misturar a farinha aos ovos batidos com açúcar cuidadosamente, pingando a manteiga durante o processo.
Despejar a mistura sobre as maçãs e assar em forno médio por 40 minutos. Deixe esfriar, desenformar sobre um prato de servir e polvilhar com açúcar de confeiteiro.

MOVIMENTOS ENOASTRONÔMICOS DE CAXIAS DO SUL



Fundado em 08 de agosto de 1948, Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares - Região Uva e Vinho é uma Entidade Patronal com base territorial Regional, representando aproximadamente 1.800 estabelecimentos das seguintes categorias: Hotéis, Restaurantes, Bares, Casas Noturnas e Similares.

E tem por missão assegurar a representação e defesa dos interesses das categorias e apoiar o desenvolvimento sustentável. Através do incentivo à inovação e a qualificação de produtos e serviços, a gestão eficaz e pró-ativa, integrando e fomentando a cooperação e atuando também no desenvolvimento e promoção turística, sempre respeitando a cultura regional.

Saiba mais sobre o SHRBS no www.sindiregiao.com.br

- **Oficinas de Gastronomia:** elaboração de cardápios, sobremesas, decoração de buffet, flores comestíveis, chás e efusões, armazenamento de alimentos, doces e salgados, molhos, pizzas, peixes, degustação de vinhos, harmonização de cardápios e bebidas, cardápios sem glúten/light/diet, sorvetes, decoração com frutas, culinária japonesa e culinária italiana.

Cursos de: • Garçom/garçonete • Cozinheira (o) • Sommelier • Barman e Barwoman

Parceria com: SETUR/RS, IBRAVIN, ESCOLA DE GASTRONOMIA ICIF/UCS, IFRS, SEBRAE, SENAC, SENAI, SINTRATUR, COMVERS, CICRS, UCS, FACULDADE CENECISTA E FACULDADE ANGLO AMERICANA e FBHA.

Projetos Especiais:

- **Projeto Qualificar** os setores de Hotelaria, Gastronomia e Entretenimento da Região Uva e Vinho, parceria com a SETUR RS.
- **Projeto Desenvolver** a Gastronomia e a Hotelaria da Região Uva e Vinho/Serra Gaúcha, parceria com o Sebrae.
- **Projeto Tour** da Experiência, parceria com Mtur, Sebrae, IMB, Atuaserra e Secretarias de Turismo dos Municípios de Caxias do Sul, Cotiporã, Bento Gonçalves, Garibaldi, Nova Prata, Veranópolis e Vila Flores.
- **Projeto COCAP** - Cadeia da Enogastronomia, parceria com Governo do RS, União Europeia, Fundação de Veneza, Região do Veneto, CICRS e Atores locais.
- **GT de Gastronomia** Regional do RS, parceria com Gabinete do Governador do RS.
- **Projeto Eventos Integrados e Integradores** - Evento DIA DO VINHO, com Ibravin, Secretarias de Turismo e Entidades dos Municípios de Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Flores da Cunha, Garibaldi e Monte Belo do Sul.

Informações: sindiregiao@sindiregiao.com.br ou operacional@sindiregiao.com.br

CONFIRA OS CURSOS DO SENAC



- Auxiliar de Cozinha
- Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- Bolos Artísticos
- Cozinheiro Básico
- Doces Tradicionais de Pelotas
- Garçom Básico
- Oficina Culinária de Bolos e Tortas
- Oficina Culinária de Carnes e Molhos
- Oficina Culinária de Finger Food
- Oficina Culinária de Frutos do Mar
- Oficina Culinária Homem na Cozinha
- Oficina Culinária de Lanches Rápidos
- Oficina Culinária de Massas e Molhos
- Oficina Culinária de Risotos
- Oficina Culinária de Saladas
- Oficina Culinária de Sobremesas Geladas
- Oficina Culinária de Sopas e Cremes
- Oficina Culinária de Sushi
- Oficina de Culinária Brasileira Contemporânea
- Padeiro/Confeiteiro
- Pizzas
- Salgados para Festas

Preços diferenciados para
COMERCIÁRIOS

MATRÍCULAS ABERTAS

Senac Caxias do Sul
Av. Júlio de Castilhos, 3638 • Fone: (54) 3225.1666
senaccaxias@senacrs.com.br
www.senacrs.com.br/caxias



A força do Sistema Fecomércio ao seu lado.



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

A Escola internacional da UCS está localizada no município de Flores da Cunha/RS e foi inaugurada em 10 de agosto de 2004 fruto de uma parceria entre a Universidade de Caxias do Sul a Prefeitura e o Centro empresarial de Flores da Cunha. Tem como missão difundir a cultura do gosto e a enogastronomia na América Latina, formando e qualificando profissionais de excelência em culinária e *sommellerie*.

Instalada em um prédio adaptado ao padrão de qualidade europeu, a Escola ocupa uma área de 1,5 mil metros.

Conta com uma equipe de docentes formada por profissionais reconhecidos internacionalmente, que também recebe instrutores convidados da Itália para ministrar cursos.

Conheça tudo que a Escola de Gastronomia oferece:

- **Programa de Capacitação Profissional**
- **Programa de Aperfeiçoamento profissional**
- **Educação Continuada em Gastronomia**
- **Educação Continuada em Sommelierie**
- **Educação Continuada em Confeitaria**
- **Educação Continuada em Panificação**
- **Cursos Temáticos**

http://www.ucs.br/ucs/extensao/escola_de_gastronomia/apresentacao

MOVIMENTOS ENOASTRONÔMICOS DE CAXIAS DO SUL

Para saber mais, consulte os contatos abaixo:

Atletas da Cozinha | Recreio da Juventude

(54) 3028.3555

Aulas Particulares de Culinária | Chef Nina De Carli

(54) 3211.2500

Blog O Gourmet | Aventuras Gastronômicas

www.ogourmet.net :: nauri@ogourmet.net

CIC | Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul

www.cic-caxias.com.br

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

(54) 3218.8030

CJAVE | Confraria Jovens Amigas do Vinho e do Espumante

(54) 3028.9066 :: www.amigasdovinho.com.br

FEBAVE | Federação Brasileira de Confrarias de Associações Femininas do Vinho e do Espumante

Clube do Whisky | La Barra

(54) 3028.0406

Confraria da Etiqueta

(54) 3021.1708 :: (54) 9977.4796

Confraria do Champanhe da Serra Gaúcha

(54) 9173.2080

Confraria do Laboratório Randon | Encontro bimensal

(54) 3225.1499



Confraria do Vinho

(54) 3209.9977

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).

(54) 3218.8017

Feijoada do Pulita

(54) 3218.2100

Festival de queijos e vinhos | Salão Verde Recreio da Juventude

(54) 3218.3900

Festival do espumante | Recreio da Juventude

(54) 3218.3900

Jantar Beneficente Homens na Cozinha

(54) 3209.9977

Padres na cozinha | Paróquia da Igreja São Leonardo do Murialdo.

(54) 3221.2890

Sabores de Criúva

(54) 3267.8156, (54) 3267.8133 e (54) 3267.8070

SBAV | Sociedade Brasileira de Amigos do Vinho da Serra Gaúcha

(54) 3222.6392

SENAC Caxias do Sul

www.senacrs.com.br

Sindilojas | Sindicato do Comércio Varejista de Caxias do Sul

Encontro mensal nas quintas-feiras, reuniões-almôço ou jantar com chef convidado.

(54) 4009.5555 :: www.sindilojas-cs.com.br

UCS - ICIF | Universidade de Caxias do Sul - Escola de Gastronomia

www.ucs.br/ucs/extensao/escolagastronomia



Oficina de Culinária | Faculdade Nossa Senhora de Fátima

Esta oficina justifica-se uma vez que os profissionais e acadêmicos de nutrição devem reconhecer e executar as técnicas culinárias básicas nas mais diversas tendências da gastronomia.

O curso é realizado no laboratório de Nutrição e Dietética da Faculdade Fátima, onde os alunos aprenderão as técnicas gastronômicas básicas e desenvolverão as receitas previstas em cada módulo.

Objetivos da oficina:

- Apresentar as técnicas de corte e o preparo de alimentos;
- Oportunizar o conhecimento das técnicas, aplicando-as na prática;
- Indicar sugestões e maneira de utilização de utensílios domésticos a fim de obter um manuseio correto e com melhor aproveitamento;
- Apresentar ingredientes alternativos no preparo dos alimentos com o intuito de melhorar e diferenciar o cardápio.

Módulos:

Carnes e Aves, Risotos, Doces e Petit Gateau, Panetones - Especial Natal.

Chefe de Cozinha: Andréia Vanzin

Coordenadora do Curso de Extensão: Prof. Ms. Simara Rufatto Conde e Prof. Ms. Clarisse Zanette

(54) 35357300 :: www.fatimaeducacao.com.br :: clarisse.zanette@fatimaeducacao.com.br

Rua Alexandre Fleming, 454 | Caxias do Sul



SAL A GOSTO

Dirigida pelo Chef Gabriel Lourenço a Escola de Gastronomia Sal a Gosto trabalha com um conceito inovador: Aulas para o público não profissional apaixonado pela cozinha!

O Espaço conta com uma estrutura de alta tecnologia com 20 bancadas individuais nas quais cada aluno terá seu próprio fogão, além de todo o material necessário para aprender as técnicas de cozinha na prática, juntamente com os chefs. São abordados todos os módulos da culinária em receitas práticas, rápidas e com ingredientes encontrados em nossa região.

Os cursos acontecem todos os dias, inclusive aos sábados de manhã. Em cada aula são demonstradas as técnicas básicas sobre o tema e elaboradas as receitas aplicadas. Ainda podem ser feitas dinâmicas de grupos para empresas particulares. Para participar das aulas os interessados podem se inscrever diretamente pelo site.

Módulos:

Carnes tradicionais e exóticas, peixes, festival do camarão, massas e molhos, risotos, canapés, saladas, café da manhã, lanches e Culinárias internacionais.

(54) 3419.4831 :: www.escolasalagosto.com.br :: secretaria@escolasalagosto.com.br

Av. Júlio de Castilhos, 150 | sala 13 | Caxias do Sul | RS



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

PERFIL JÚLIO SOARES

FOTÓGRAFO

Fotógrafo profissional com 21 anos de experiência, possui vários cursos na área da fotografia, incluindo o de direção de fotografia de cinema.

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 em fotos publicitárias e empresariais. Hoje, atua nos mais variados campos da fotografia.

Assinou as exposições fotográficas: "Múltiplos Perfis" - Retratos dos Distritos, "Rastros" - Expedição Agrale Marruá, "Eternizando Emoções" - Retratos de Mães e "Divina Cozinha" - edições 2010 e 2011.

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

É um dos profissionais com maior tempo de atividade 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.

Júlio Soares também tem se destacado em fotografar alimentos para grandes redes de restaurantes, embalagens de alimentos, fabricantes de bebidas, entre outros.

Por ser um conhecedor da arte de fotografar este segmento, novamente está participando na sua terceira edição como autor das fotos do guia-conceito Divina Cozinha Top - Os Melhores da Cidade.



Apoio:



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 e Loreto Image
Capa: Black Orange Design
Impressão: Editora Contgraf
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
facebook.com/dolaimes
dolaimes@dolaimes.com.br



Realização:

Dolaines
Comunicação
e Eventos 25
anos

Patrocínio:



A força do Sistema Fecomércio ao seu lado.



Apoio:

