



DIVINA COZINHA

DIVINA COZINHA TOP

• Os melhores da cidade •

Caxias do Sul - 2013



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

O evento enogastronômico Divina Cozinha chega este ano a sua 15ª edição com um calendário bastante movimentado. Várias ações foram programadas para celebrar o aniversário do projeto iniciado em 1998. Naquela época, o Divina Cozinha tinha como objetivo facilitar o acesso da comunidade a cursos e palestras com renomados chefs, enólogos e sommeliers. Cumprida essa etapa, o evento inovou e, a partir de 2010, passou a realizar o Divina Cozinha Top - Os Melhores da Cidade, uma consulta popular que se tornou referência no segmento.

O guia-conceito que você tem em mãos é resultado de uma consulta popular via site, realizada entre 8 de abril e 8 de maio, que teve a participação de mais de 1,5 mil pessoas de Caxias e região, que votaram acessando o site www.divinacozinhatop.com.br, criado neste ano em função do aniversário do evento. São 42 categorias, entre elas as inéditas Chef Revelação 2012/2013, Melhor Buffet a Quilo, Melhor Suco de Uva da Região, Melhor Serviço de Alimentação para Empresas/Refeições Coletivas e Melhor Almoço de Colônia. Os nomes dos estabelecimentos aparecem neste guia conforme foram descritos na consulta pela maioria dos votantes.

Esta é a quarta edição do guia, que inova a cada ano com a inclusão de diferentes categorias e capítulos. A edição deste ano traz, além dos resultados, um glossário enogastronômico elaborado pela especialista Maria Beatriz Dal Pont, os capítulos Divina Memória 15 Anos (galeria de fotos dos 15 anos do evento) e Divinas Receitas, além de dicas e movimentos do setor enogastronômico de Caxias.

Esperamos que você aproveite ao máximo este guia-conceito, e desde já nos ajude a preparar o Divina Cozinha 2014.

Equipe Dolaines Comunicação e Eventos

Um ano especial.

Os 15 anos do Divina Cozinha começaram a ser celebrados com o Piquenique Solidário, evento inédito que ocorreu dia 7 de abril na Réplica de Caxias, junto ao Parque de Exposições da Festa da Uva. O público adquiriu kits individuais e aproveitou a tarde de domingo degustando produtos preparados por chefs que atuam em Caxias. O valor arrecadado com a venda dos kits foi repassado ao projeto beneficente Mão Amiga.

A programação alusiva aos 15 anos teve ainda a consulta popular Divina Cozinha Top 2013 - Os Melhores da Cidade, que você confere neste guia (exclusivamente ilustrado com fotografias do Clube do Fotógrafo de Caxias), a exposição temática *À Mesa com Cézanne*, com obras de artistas do Núcleo de Artes Visuais de Caxias do Sul (NAVI), e jantares temáticos com chefs da cidade.

Nossa empresa.

A Dolaimes Comunicação e Eventos atua no mercado de comunicação desde 1987, e em sua trajetória já atendeu a mais de dois mil projetos. A empresa tem nome consolidado em Caxias do Sul e região, mas sua estrutura e equipe viabilizam a realização de eventos em todo o Brasil, sejam eles corporativos ou técnico-científicos. A empresa também atua nas áreas de assessoria de imprensa, relações públicas, consultoria de comunicação e projetos especiais. Essa oferta de serviços deriva de um posicionamento sólido no mercado, da estreita relação com seus fornecedores, da estrutura disponível e de parcerias com empresas afins, além da experiência de toda a equipe.

A Dolaimes Comunicação e Eventos trabalha com uma equipe formada por profissionais especializados, com experiência em projetos corporativos e atualizados com as mídias sociais. Esse modelo de comunicação permite enriquecer os projetos com estratégias, criatividade, ineditismo e poder de execução.



Fotos: Júlio Soares, Marina Granzotto e Cleiton Thiele.

*Dolaimes
Comunicação
e Eventos*

Agradecimentos

A consulta Divina Cozinha Top - Os Melhores da Cidade se consolida a cada ano graças também ao comprometimento e a ajuda de muitos parceiros. Neste ano, agradecemos:

- Aos patrocinadores oficiais: Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Serra Gaúcha (SHRBS), Deen, Miradoor e Sólus;
- Aos apoiadores: Sistema Fecomércio-RS/SENAC, Prefeitura Municipal de Caxias do Sul (SEMTUR - Secretaria Municipal de Turismo) e Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul (CIC); Escola de Gastronomia da UCS, Editora São Miguel, Evandro Fontana, SAC, Fernando Weber, Flávia Bellini, Alphavideo, Cavian e Black Orange;
- Ao Clube do Fotógrafo de Caxias do Sul, por ilustrar com maestria e qualidade este guia; ao NAVI, por estar conosco nestes 15 anos de história;
- A todos os restaurantes, profissionais e estabelecimentos citados neste guia-conceito;
- À imprensa;
- À equipe Dolaimes Comunicação e Eventos.

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

Índice

Apresentação	1
Perfil Dolaimes Comunicação e Eventos	2
Agradecimentos	4
Divina Cozinha Top 2013 - Os Melhores da Cidade	6
Glossário Enogastronômico	92
Divina Memória	98
Divinas Receitas	106
Movimentos Enogastronômicos de Caxias do Sul	110
Clube do fotógrafo	118
NAVI	119



DIVINA
COZINHA TOP
Caxias do Sul - 2013
• Os melhores da cidade •





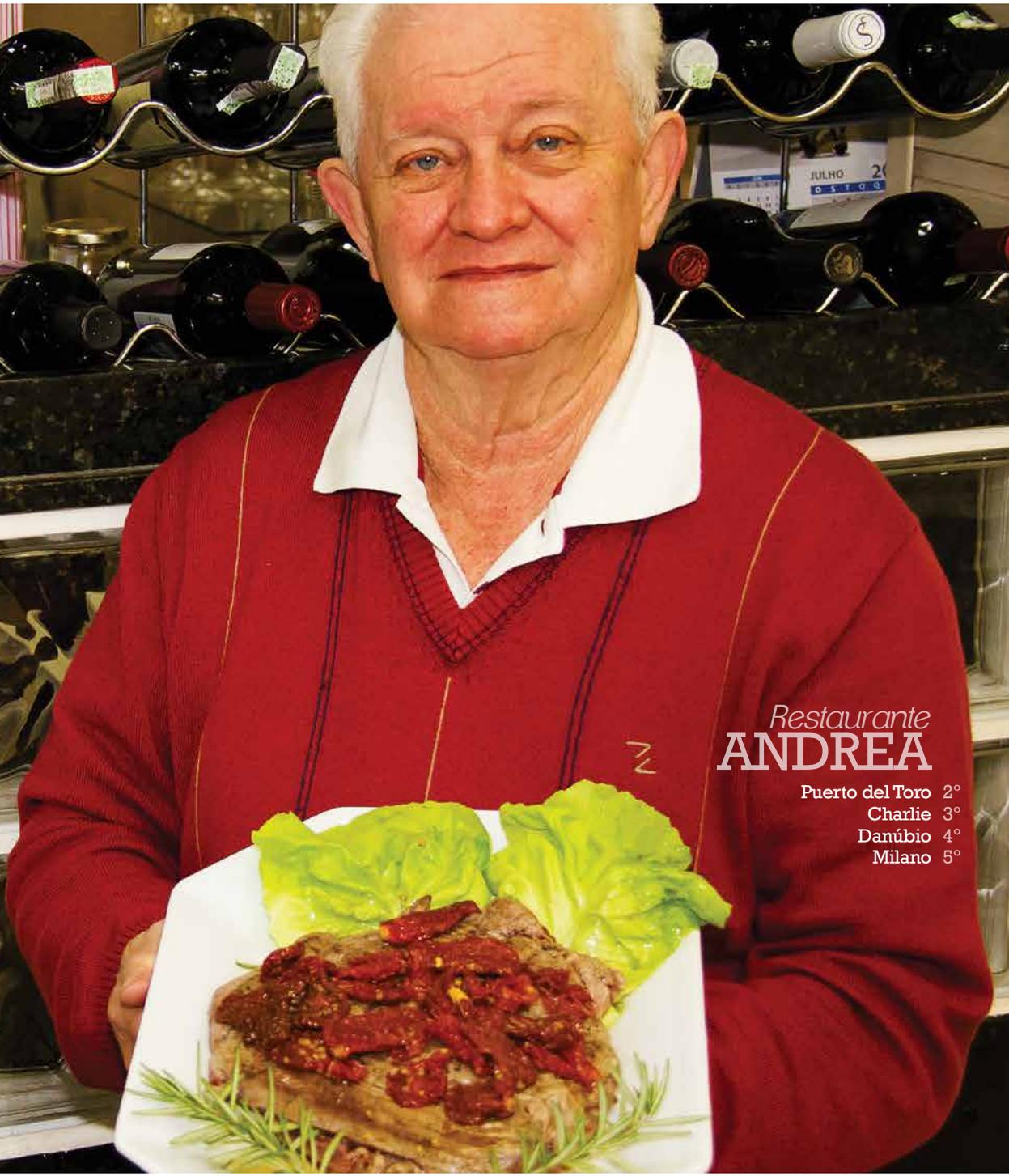
a melhor *culinária*
Italiana
Galeto

Casa
DI PAOLO

- Galeria Alvorada 2°
- Galeto Brasile 3°
- Galeria Zanotto 4°
- Famiglia Gelain
- Galeria Vêneto 5°



a melhor
Carne
à la carte



Restaurante
ANDREA

- Puerto del Toro 2°
- Charlie 3°
- Danúbio 4°
- Milano 5°

Foto: Sedenir Tauter

o melhor
Bauru



DANÚBIO

- Hamburgueria Juventus 2º
- Restaurante Andrea 3º
- Milano 4º
- Baifa-Kão 5º

o melhor
Churrasco
culinária gaúcha

IMPERADOR

Gaudério 2°
Mazzoquini 3°
Cabanha's 4°
Laço de Ouro 5°

o melhor
Peixe
frutos do mar

BUENO

Umai-Yoo 2°
Puerto del Toro 3°
Rech 4°
Charlie 5°



a melhor
culinária variada
Contemporânea

CHARLIE

La Barra 2°
Bottega Pace 3°
São Lourenço 4°
Puerto del Toro 5°





UMAI-YOO É ARTE

a melhor
culinária

Japonesa

UMAI-YOO É ARTE

UMAI-YOO

Sushiaki 2°
Daitokai Tsu Sushi Bar 3°
Tamashi 4°



UMAI-YOO

tailandesa

Me gusta Casa de Tapas | Espanhola 2°
La Barra | Uruguia 3°
China In Box | Chinesa 4°
Restaurante Per Mangiare | Árabe 5°

a melhor
culinária
Étnica
Exceto Japonesa e Italiana

Foto: Luis Barp

a melhor
culinária
Integral
natural
vegetariana



TRIGAIS

DNA Natural 2°
Natureba 3°
Govinda 4°
Catna 5°
Lanchorien



a melhor
Pizza

Roda pizza **GIORDANI**

Belgrano 2°
Nella Pietra 3°
Alameda 4°
Arte in Pasta 5°
Piccolo Spazio



o melhor
Lanche

Hamburgueria
JUVENTUS

Jaime Rocha 2°
Gringa 3°
Wolly Burguer 4°
Baita-Kão 5°



Foto: Marcio Milesi



a melhor
Salada

**PUERTO
DEL TORO**

Charlie 2°
Casa Di Paolo 3°
DNA Natural 4°
Empório Per Mangiare 4°
Croasonho 5°





o melhor
Sorvete

SORVELÂNDIA

Urca	2°
Sweez	3°
Doce Docê	4°
Stella	5°

o melhor
Doce



STELLA

Doce Docê 2°
Kideliz 3°
Sweez 4°
Ferronato 5°

o melhor
Almoço
de colônia

Foto: Anne Marie Brugger

NONNA GIULIA

Cantina Tonet 2º
Ranzolin 3º
Sociedade Esportiva Palmeiras - Linha 40
Salão dos Capuchinhos 4º
Casas Bonnet 5º

a melhor
Bebida

MOJITO

La Barra

Charlie Green | Charlie 2°
Rosa Morena | Hamburgueria Juventus 3°
Mojito | Havana 4°
Clericot | La Barra 5°

BOSCATO

Casa Perini 2°
Miolo 3°
Salton 4°
Casa Valduga 5°

o melhor
Vinho
Nacional

o melhor
Espumante
Nacional

CASA PERINI

Salton 2°
Casa Valduga 3°
Monte Paschoal 4°
Aurora 5°



o melhor
Suco
de uva

ALIANÇA

Casa Perini 2°
Aurora 3°
Zanrosso 4°
Menoncin 5°





a melhor
Cerveja
Nacional

POLAR

- 2° Bohemia
- 3° Original
- 4° Helles
- 5° Imaculada





a melhor
Padaria

Aqui tudo
foi feito
para fazer
você mais feliz.



Presente que
você ama com
uma linda toalha
de decoração.

-SÓDIO
+SAÚDE

Foto: Tania Takahashi

RIO BRANCO

- Veneza 2°
- Pão Quente 3°
- Pan D'amore 4°
- Padaria Santa Catarina 5°

o melhor
Bar
casa noturna

Foto: Cisa Pedrizzi

LA BARRA

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

a melhor
Cafeteria

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

DOCE DOCÊ

Sweez	2°
Do Arco da Velha	3°
Café Nobre	4°
Croasonho	5°
Stella	





o melhor
Bistrô



SÃO LOURENÇO

- Pimenta do Reino 2°
- Empório Per Mangiare 3°
- Anis Cafeteria & Bistrô 4°
- Romano 5°



melhor
A&B de hotel
alimentação
e bebida



INTERCITY
Premium Caxias

Blue Tree Towers 2°
Personal Bistrô 3°
Samuara 4°
Cosmos Hotel 5°



o melhor
serviço de
alimentação para
Eventos

QUINTA ESTAÇÃO

- Aristocrata 2º
- Sônia Hermoza 3º
- Espaço Nobre 4º
- Sica Gastronomia 5º



o melhor
serviço de
alimentação
Empresarial



EXPRESS

Detella 2°
Bella Gastronomia 3°
Vinhedos 4°
GRSA 5°

o melhor
Buffet a quilo
QUINTA ESTAÇÃO

Labareda's Grill 2°
Padova 3°
Talharim 4°
Colina Grill 5°





a melhor
alimentação de
Shopping

Casa
DI PAOLO

Puerto del Toro 2º
Gaudério 3º
Maxi Burger 4º
Croasonho 5º

a melhor
Carta
de vinhos

Restaurante
PER MANGIARE

- 2° Charlie
- 3° Casa Di Paolo
- Puerto Del Toro
- 4° Bottega Pace
- 5° La Barra

o melhor
Restaurante
CHARLIE

Restaurante Andrea 2º
Casa Di Paolo 3º
Puerto del Toro 4º
Hamburgueria Juventus 5º

o melhor
Restaurante
kids

Hamburgueria
JUVENTUS

Fotos: Marcio Milesi



MC DONALD'S

- Casa Di Paolo 2°
- Roda Pizza Giordani 3°
- Qualitá 4°
- Alameda Pizzeria 5°



SALMÃO ao molho de ostras Charlie

- Bauru | Danúbio 2°
- Bauru | Hamburgueria Juventus 3°
- Filé Felipão | Restaurante Andrea 4°
- Camarão na Moranga | Qualitá 5°

o melhor
Chef

CHARLIE
Tecchio Colonetti

Junior Paz 2°
Nilco da Silva 3°
Matheus Troglia 4°
Nelson Rech 5°



melhor
Chef
Revelação



Elisa Costa

**ELISA COSTA
MAFFESSIONI**

Fotos: Celso Tissot

54 9201.5955

FACE
cozinha com alma



JUNIOR PAZ

- Alex Szigethy 2°
- Jaime Chies 3°
- Neure Simone Ferronato 4°
- Gabriel Dalsoto 5°

54 9188.0479



o melhor
Maitre

ROBERTO ROSSANO
(Betinho) - Restaurante Charlie

Geverton Antônio Slongo | Qualidade 2°
Cleber Hunhoff | La Barra 3°
Paulo Lorenzetti | Havana 4°
Marcelo Picolotto De Oliveira | Intercity 5°

o melhor
Garçom

VILMAR CORREA
Danúbio

- 2º Igor Souza de Souza | Charlie
3º Marcelo Ferreira Almeida | Hamburgueria Juventus
4º Renato Pereira Silvano | Umai-Yoo
5º Mauro Arioli | Restaurante Andrea



a melhor
equipe de
Bartenders



LA BARRA

Havana 2°
Ferronato 3°
Nox Versus 4°
Boteco 13 5°

o melhor
Enólogo



ARLINDO MENONCIN

Clovis Boscato 2°
Renata Formolo 3°
Leandro Santini 4°
Thiago Borne 5°

a melhor
Doceira

MIRIAM MANTOVANI

- 2° Gabriel Dalsoto
- 3° Juliane Borges
- 4° Isis Machado
- 5° Daniela Ferronato

melhor
Empresário (a)
da gastronomia

**ISADORA TRICHES E
CHARLIE TECCHIO COLONETTI**

Restaurante Charlie

Gilmar Comerlato | Hamburgueria Juventus 2°
Jamur Bettoni e João Carlos Ferreira | Umai-Yoo 3°
Paulo Geremia | Casa Di Paolo 4°
Marcos e Milton Giordani | Roda Pizza Giordani 5°



Foto: Elio Abe

o melhor
Restaurante
da serra gaúcha
Exceto Caxias do Sul

Restaurante e Armazém
CANTAMARIA
Bento Gonçalves

- Sbornea's | Bento Gonçalves 2°
- Casa Di Paolo | Bento Gonçalves 3°
- Mamma Gemma | Bento Gonçalves 4°
- Pastasciutta | Gramado 5°
- Primo Camilo | Garibaldi



Glossário

Glossário Enogastronômico

por Maria Beatriz Dal Pont*

A&B de Hotel: serviços de alimentação e bebidas existentes num hotel, a saber: café da manhã, almoço, jantar, lanches, aperitivos, drinks, coquetéis e café servidos nos restaurantes, bares, quartos, eventos etc. É um setor ou área administrado por uma pessoa que recebe a designação de gerente de alimentos & bebidas, que providencia os meios para a preparação das refeições e de toda a alimentação servida no hotel.

Bar/casa noturna: estabelecimento comercial onde são servidas bebidas num balcão ou em pequenas mesas, acompanhadas de tira-gosto tipo bolinhos, batatas fritas, castanhas, amendoins etc. No Brasil, recebem a designação de boteco, botequim ou café. Podem oferecer música ao vivo em determinados horários, transformando-se em ponto de encontro de pessoas de todas as idades.

Bauru: sanduíche inventado no Bar Ponto Chic, em São Paulo, no ano de 1934, por seu proprietário Odílio Cecchini, atendendo ao pedido de um cliente assíduo, Casemiro Pinto Neto, de apelido Bauru. A receita tradicional leva pãozinho francês, com o miolo retirado e preenchido com cinco fatias de rosbife, duas rodélas de tomate, duas de pepino curtido no vinagre e porções iguais de três queijos: prato, suíço e estepe amalgamados em água quente com manteiga. O sanduíche foi um sucesso, acabou sendo copiado por outros estabelecimentos do país e sofrendo modificações conforme a região. Em Caxias do Sul, o Bauru deixou de ser um sanduíche, passou a ser servido no prato (o Bauru ao prato) e é composto de bife na chapa, queijo, presunto, molho especial de tomates, acompanhado de pãozinho francês. A receita original do Bauru recebeu um selo de certificação, é descrita e protegida por lei municipal da cidade de Bauru (SP), terra natal de Casemiro, tendo sido encaminhada ao IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico Nacional - para que lhe seja conferido o status de bem imaterial.

Bistrô: palavra francesa que designa estabelecimento de tamanho pequeno ou médio, onde se podem fazer refeições rápidas e simples, mas substanciosas e de boa qualidade, acompanhadas de uma taça de vinho (bistrot à vin). Seu cardápio tem base em carnes ensopadas com legumes, sopas, cozidos à base de vinho ou cerveja, massas, queijos, patês, embutidos servidos com pão de fermentação natural, o pão rústico de campagne ou ainda a baguette ou pão francês.

No Brasil, a palavra Bistrô também é usada para designar um restaurante de pequeno/médio porte, com decoração aconchegante, que apresenta cardápio enxuto, com algumas especialidades, não necessariamente da cozinha francesa.

Buffet a quilo: estabelecimento que serve refeições, onde a comida fica exposta em mesas, balcões aquecidos e/ou refrigerados, e o cliente se serve sem o auxílio de terceiros, fazendo o seu prato de acordo com escolhas entre os alimentos apresentados. Feito o prato, o mesmo é pesado e o pagamento se dá de acordo com o peso auferido e não com os alimentos escolhidos.

Cafeteria: estabelecimento de pequeno porte, especializado no serviço de café, filtrado ou tirado por pressão (café espresso) servido em pequenas xícaras em mesinhas de serviço ou apenas balcão; local onde as pessoas fazem um lanche rápido, geralmente acompanhado de café.

Carnes a la carte: restaurante especializado em carnes, com cardápio variado, onde o cliente escolhe o tipo de corte e de preparação. As carnes são servidas acompanhadas de saladas variadas e guarnições, como batatas fritas, arroz, legumes, farofas etc. Pode também incluir preparações à base de peixes e frutos do mar, aves, caças e carnes exóticas, como jacaré, avestruz, javali etc.

Carta de Vinhos: Lista de vinhos, classificados por tipo, finalidade, marca, procedência e preço existentes na adega de um restaurante, harmonizados ou não com os pratos constantes do cardápio, oferecidos ao cliente para que ele faça sua escolha. Pode vir em conjunto ou separada do cardápio, em publicação exclusiva. A carta de vinhos deve ser proporcional ao tamanho e estilo do local, equilibrando e ressaltando as qualidades dos pratos servidos.

Chef de Cozinha/Cozinheiro: Profissional qualificado que organiza, coordena, controla e também executa o serviço de cozinha em diversos tipos de restaurante, elaborando cardápios, orientando e supervisionando a execução de receitas, treinando pessoas, desenvolvendo fornecedores, testando equipamentos, responsabilizando-se pela higiene, limpeza e segurança do local. Possui curso técnico ou superior de Gastronomia, domina as técnicas culinárias, conhece a merceologia dos alimentos, tem o paladar desenvolvido, cultura enogastronômica, efetua pesquisas, afere tendências e as traduz em criações culinárias.

Chef revelação: profissional em atuação no mercado de gastronomia, que recebe reconhecimento do público e dos seus pares, surpreendendo seus clientes pela qualidade de seu trabalho, cardápio apresentado, sabor de sua comida, carta de vinhos e atendimento no local de trabalho.

Churrasco/culinária gaúcha: prato símbolo da culinária gaúcha, o churrasco designa uma porção de carne assada na brasa, tendo como tempero único o sal grosso. É preparado segundo uma técnica específica de corte da carne, que vem espetada em espetos de aço e colocada numa churrasqueira, onde é assada lentamente no calor das brasas de carvão. O churrasco surgiu como comida dos tropeiros, homens que tocavam o gado e viajavam grandes distâncias no pampa gaúcho, em lombo de burros ou cavalos, transportando mercadorias e notícias. Nas noites frias, aqueciam-se com o fogo das fogueiras e o aproveitavam para assar a carne em espetos de madeira, usando o sal grosso, com o qual alimentavam o gado, para temperar. Atualmente, o churrasco pode ser servido acompanhado de outros pratos da culinária gaúcha, como o feijão tropeiro, o arroz carreteiro, moranga caramelada, aipim frito, canjica, broa de fubá, paçoca de pinhão, entre outros.

Coquetel: combinação de bebidas variadas ou mistura de duas ou mais bebidas alcoólicas, suco de algumas frutas ou suco de tomate, com gelo, condimentos, açúcar e especiarias, enfeitados por miniaturas de papel, pedaços de fruta artisticamente cortados, servidos em copos ou taças adequados.

Culinária contemporânea: termo que designa o restaurante com cardápio que segue uma linha, uma escola, uma tendência contemporânea, atualizada. Um exemplo claro é culinária molecular, adotada e desenvolvida pelo chefe espanhol Ferrán Adriá, que se utiliza de tecnologias e artefatos inovadores para transformar velhos procedimentos, técnicas, apresentação e paladar. Indica também a culinária que desconstrói alimentos e ingredientes reorganizando-os sob nova forma, subvertendo os formatos e preparações tradicionais. Um bom exemplo é o assado em baixa temperatura, onde a carne é cozida no vácuo, muito lentamente, ou o creme de leite sendo substituído por espumas diversas feitas num sifão, o encapsulamento de líquidos em esferas, permitindo a criação de “caviar” de berinjela ou de suco de melão. Pode indicar ainda um local onde se pratica uma cozinha de fusão (fusion) onde são mesclados pratos, técnicas e ingredientes de diversas cozinhas, mas que possuem alguma identidade entre si.

Culinária étnica: termo genérico que designa a cozinha pertencente à determinada etnia, ou seja, raça ou povo, o conjunto de suas técnicas, ingredientes e modos de preparação, que refletem a cultura e as tradições.

Culinária integral/natural/vegetariana: culinária que faz uso exclusivo de produtos vegetais e/ou integrais (não submetidos à refinação, como o caso do arroz, farinhas etc) e de alguns produtos de origem animal como ovos e leite. Algumas pessoas adotam esta dieta como decorrência de crenças religiosas ou místicas, por saúde ou mesmo por estilo de vida ligado à ecologia, à sustentabilidade, preservação da natureza etc.

Culinária japonesa: cozinha originária do Japão tornou-se um fenômeno, sendo conhecida e popularizada em quase todos os países do mundo. Baseia-se em cinco ingredientes: o missô, tofu, shoyu, arroz e Ajinomoto, combinados com peixes, frutos do mar, legumes e verduras. Caracteriza-se por utilizar o alimento cru, principalmente o peixe, preparado de determinadas maneiras, com apresentação artística e agradável aos olhos. A atenção aos detalhes, ao senso de equilíbrio, à leveza dos pratos e à importância do visual como elemento integrante do prato exprimem a busca da harmonia com a natureza, que é percebida pelo cliente na arte do sushiman (profissional especialista na elaboração do sushi, sashimi e outras preparações da cozinha japonesa). A bebida não alcoólica tradicional que acompanha as refeições é o chá. O saquê, aguardente de arroz, é a bebida alcoólica que também pode acompanhar as refeições e é servido em recipientes quadrados e baixos, chamados de massu. Os alimentos mais populares são o sushi, sashimi, nigui, tempura, sopa de missô. Os pratos são degustados utilizando-se os hashi (hastes de madeira ou laca usadas para pinçar os alimentos e leva-los à boca) em substituição aos talheres ocidentais. A culinária japonesa não se destaca pelos doces ou sobremesas, pois os japoneses não são adeptos, preferindo não comê-las ou substituí-las por frutas da estação.

Culinária variada: termo que equivale à tradicional “cozinha internacional”, significando uma seleção de pratos de diversas origens e países, que compõem um cardápio de um restaurante. Geralmente, tem base na culinária francesa e italiana, com pratos bem diversificados que não caracterizam nenhuma cozinha, mas ao mesmo tempo representam todas.

Doceira/Chocolatier: profissional ou estabelecimento especializado na confecção e venda de doces, bolos, tortas, chocolates e afins. Geralmente seus produtos possuem valor agregado, sendo muito bem moldados e decorados com motivos temáticos, apresentados em festas de aniversário, coquetéis, casamentos e eventos em geral.

Doces: preparação culinária à base de açúcar, mel ou adoçante, servida como sobremesa, guloseima, principalmente em festas e comemorações. É fonte de energia e caloria, possuindo um apelo forte ao paladar.

Existem diversos tipos, formatos e variações, mas geralmente são feitos com ovos, farinha, açúcar, manteiga, chocolate, frutas, nozes e sementes. Podem vir na forma de bolos, pães,ucas, biscoitos; ou como pudins, flans, musses, tortas, cassatas. Existem ainda os doces de frutas em calda, cristalizados, doces de corte, de colher, geleias e doces de leite que podem ser servidos como tal ou integrarem uma receita como matéria-prima. Os doces são milenares, presentes em muitas culturas, às vezes com os mesmos ingredientes, apenas combinados de maneiras e com técnicas diversas, multiplicando assim seu resultado.

Drink (drinque): bebida alcoólica ou não alcoólica servida antes das refeições, festas ou comemorações.

Empresário da gastronomia/proprietário do estabelecimento (análise gestão/ inovação): proprietário, investidor, gestor ou administrador de estabelecimento do ramo da alimentação nos seus mais diversos estilos, que se destaca pela proposta, concepção e gestão profissional da empresa, sendo reconhecido pela qualidade do seu estabelecimento, tanto do ponto de vista da cozinha como do serviço, da carta de vinhos, do local, decoração, estacionamento, enfim, de todos os quesitos que compõe o conjunto de um empreendimento de sucesso.

Enólogo: profissional formado em Enologia – ciência de que estuda o vinho e a vinificação em todos os seus aspectos. É o responsável pela produção de vinhos e espumantes e sua qualidade, desde o esmagamento, prensagem e a fermentação até o engarrafamento e envelhecimento.

Equipe Bartender/Barmen: profissional especializado no serviço de bar, responsável pelo preparo de coquetéis, drinks, batidas, sucos etc. Deve possuir conhecimento sobre bebidas nacionais e estrangeiras de diversos tipos e finalidades, bem como de copos adequados para cada tipo de bebida. Trabalha no bar em conjunto com garçons.

Frutos do mar: crustáceos (camarões, lagostas, caranguejos, siris, centollas) moluscos com concha (mariscos, ostras, vôngoles, mexilhões, ouriços do mar), lulas e polvos, animais invertebrados que vivem no mar e que recebem esta denominação porque algumas espécies se fixam nas rochas, formando uma espécie de cacho semelhante ao dos frutos. São usados na culinária em várias preparações e estão presentes em diversas cozinhas, de países de todos os continentes, principalmente aqueles que têm acesso ao mar.

Galeto/culinária italiana: especialidade gastronômica surgida na cidade de Caxias do Sul, no Hotel e Restaurante Peccini, consiste numa combinação de alguns pratos: sopa de agnolini, galeto assado no espeto, espaguete ao molho de miúdos, polenta frita, salada de radicci com tocinho frito, geralmente servida acompanhada de vinho em jarra, tendo

como sobremesa sagu com creme, pudim de leite ou frutas em calda. Designa também a ave de leite, de 500 a 700 gramas, com aproximadamente 25 dias de vida, chamado galeto al primo canto (primeiro canto) significando o abate do animal ainda jovem, que vai temperada e assada diretamente sobre o fogo. O galeto, hoje conhecido e apreciado em todo o Brasil, é um patrimônio cultural de Caxias do Sul.

Garçom/Garçonete: profissional que serve alimentos e bebidas em restaurantes, bares, hotéis, clubes, festas, buffets, anotando pedidos e atendendo às necessidades e demandas dos clientes. Um bom garçom, que conhece sua clientela, seus gostos e estilos, personifica e caracteriza o bom atendimento de um local.

Lanche: pequena refeição, merenda, que é ingerida principalmente entre o almoço e o jantar. Pode designar também uma refeição pequena, rápida, em substituição a uma refeição principal, feita em uma lancheria/lanchonete, bar, cafeteria ou mesmo num quiosque de rua.

Loja de alimentação de shopping: geralmente localizadas em locais específicos, denominados de “praça de alimentação”, são lojas especializadas em servir lanches, comidas padronizadas e rápidas, com cardápio limitado. O próprio cliente faz o pedido, paga e leva o alimento até a mesa. Pode ser também intitulada de fast food. Compõem um mix pré-determinado pelo shopping, com o objetivo de não haver dupla oferta do mesmo gênero de comida, e proporcionar ao cliente uma variedade grande de opções.

Maitre: profissional que supervisiona os serviços de atendimento em restaurantes, hotéis, clubes e similares, recebendo clientes, auxiliando-os na escolha da mesa, do cardápio, orientando e coordenando a execução dos serviços de sala, de acordo com o tipo e padrão do restaurante. É o responsável pela equipe de garçons, commis e auxiliares de salão em um restaurante. Faz as reservas e controla a qualidade e quantidade dos materiais em uso, como pratos, talheres, copos, toalhas, guardanapos, bem como o uniforme do pessoal de serviço.

Padaria: o mesmo que panificadora, significando o estabelecimento onde são fabricados e vendidos produtos à base de farinha, doces ou salgados, como pães, bolos, biscoitos,ucas, produtos ditos de forno ou assados em fornos.

Peixes: designação genérica que se dá ao animal vertebrado que vive no mar, rio ou nos lagos. Podem ser divididos em dois grandes grupos culinários: os peixes com gordura, como o salmão, atum, arenque, cavala e sardinha; os peixes magros, como o bacalhau, a pescada, o linguado, badejo, traíra etc. Os peixes mais consumidos no Brasil são robalo, garoupa, cherne, linguado, cação, pescada e namorado.

Pizza: especialidade italiana, feita de massa semelhante a do pão, em formato arredondado e achatado, sobre a qual são dispostas camadas de queijo mussarela, molho de tomates e condimentos variados, principalmente o orégano. Pode ser enriquecida com cogumelos, abobrinha italiana, berinjela, azeitona, ovos cozidos, embutidos etc. Sua massa pode ter espessura diversa: fina, grossa ou extrafina, dependendo do local e da região onde é preparada. É cozida tradicionalmente em forno de lenha, assada sobre pedras aquecidas ou em fornos especiais. Em Caxias do Sul e região, a opção da pizza doce como sobremesa é muito bem aceita. As pizzas doces são adaptações culinárias baseadas na doçaria tradicional, em pratos consagrados, como por exemplo a pizza de Brigadeiro, à Califórnia, Prestígio, Doce de Leite, Romeu e Julieta etc.

Prato: o termo pode ser entendido como determinada preparação culinária servida individualmente e que compõe um tipo de serviço ou cardápio. Por exemplo: prato feito, primeiro prato, prato principal. Pode designar, ainda, uma receita ou iguaria típica de uma cozinha. Exemplo: “A polenta é um prato da cozinha regional italiana”.

Restaurante: estabelecimento especializado em serviço de refeições em diversos períodos do dia ou da noite, de vários tipos, tamanhos, preços e estilos, desde o trivial, passando pelo comercial, até chegar à chamada alta gastronomia, com a presença de chef de cozinha estrelados, onde a refeição passa do simples ato de matar a fome para um evento memorável de lazer, de experimentação, aventura e cultura do gosto. Conforme sua finalidade são divididos tecnicamente em categorias: Restaurante Econômico/ Fast food; Restaurante de Nível Familiar/ Médio; Restaurante Moderado e Restaurante de Alto luxo/ Alto nível. Quanto ao sistema de serviço, são classificados como: À la carte, a peso ou preço por quilo, buffet ou self-service, buffet (eventos), rodízio, PF - prato feito, fast food e delivery correspondendo a cada uma destas categorias um tipo de comida, de serviço, de preço, de objetivo. O restaurante pode ser considerado um local de negócios ou de lazer e confraternização, dependendo do horário da refeição e da intenção do comensal.

Salada: preparação culinária servida geralmente fria, composta por alimentos crus ou cozidos, folhas verdes, legumes e verduras que vêm condimentadas por um molho, que pode ser vinagrete, maionese, iogurte, creme de leite, limão, azeite, sal & vinagre, etc. O nome “salada” deriva de “salgada”, significando alimento preparado com sal. É servida como entrada, acompanhamento de uma refeição ou como prato único, dependendo do tipo de refeição e do horário em que é feita.

Serviço de alimentação para empresas/ refeições coletivas: prestação de serviços de alimentação realizada por empresa especializada em elaboração de refeições para grandes grupos de pessoas (coletivas), geralmente localizados em organizações de porte sejam elas industriais, comerciais, governamentais, hospitais, universidades etc. Surgiram como uma resposta à necessidade de alimentação dos trabalhadores que não tem como fazer suas refeições em casa, por decorrência do trabalho. As refeições são preparadas em local fornecido pelo cliente (cozinhas e refeitórios industriais) ou fabricadas numa cozinha central e depois transportadas para serem servidas no refeitório ou restaurante dos clientes.

Serviço de alimentação para eventos: buffet, coquetel/catering: estabelecimento especializado em alimentos e bebidas para festas, recepções, em local próprio, a domicílio ou em clubes, salões de festas, empresas, hotéis, centro de convenções etc. O catering é, geralmente, considerado um tipo de serviço de A&B para eventos de grande porte, com logística importante.

Sommelier: profissional especializado tradicionalmente no serviço de vinhos e, mais recentemente, em outras bebidas e produtos como cervejas, cachaças, azeites; conhece profundamente tanto o produto como o mercado, estando apto a fazer análise sensorial/degustação, compras, harmonização com alimentos, montagem de adegas, cartas de vinho e elaiotecas. Trabalha em restaurantes, hotéis, vinícolas, importadoras, enotecas, lojas especializadas na comercialização de bebidas.

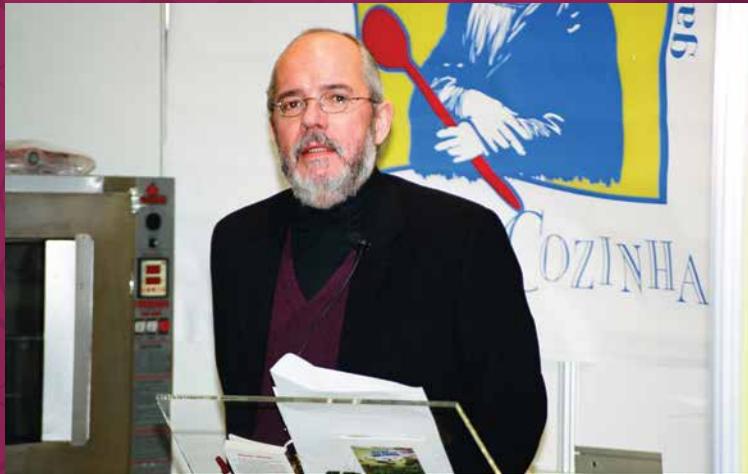
Sorvete: iguaria doce desenvolvida pelos italianos, elaborada a partir de frutas ou leite, com a adição de ovos, creme de leite, chocolate, licores, cremes, geléias, frutas secas, nozes, castanhas etc, e congelada de certa forma que resulte cremosa e macia. Pode ser servido como sobremesa, como lanche ou mesmo como um refresco em dias de calor no verão.

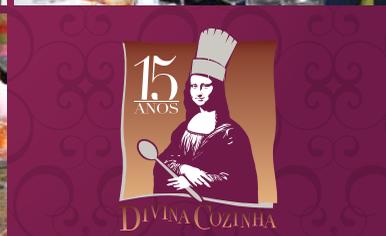
Maria Beatriz Dal Pont é autora do projeto de implantação da Escola de Gastronomia UCS, e diretora da mesma escola de 2002 a 2008. Foi diretora do Campus de Hospitalidade da Universidade Estácio de Sá. Tem formação Internacional em Gastronomia com ADF- Alan Ducasse Formation, França, e em Hotelaria com a EHL – Ecole Hôtelière Lausanne, Suíça. 2008/2009. Foi diretora de Área de Hospitalidade - Hotelaria, Gastronomia e Turismo - SENAC RJ – 2009-2011. É Sommelier Honorária pela FISAR – Itália. Representante para o Brasil da International Extravirgin Olive Oil Agency. Produtora de conteúdos para mídias sociais na área de gastronomia. Sócia da empresa Amada Cozinha Gastronomia e Eventos.



MEMÓRIA DIVINA

Neste capítulo queremos homenagear quem fez parte da construção da enogastronomia caxiense participando dos 15 anos do Divina Cozinha.







Divinas receitas

*por Monika Galloni
e Sérgio Arno*



Esta edição do guia oferece novamente o capítulo Divinas Receitas, desta vez com sugestões dos chefs Monika Galloni e Sérgio Arno, que participaram de edições do Divina Cozinha nos anos 90. Monika nos ensina a preparar a Insalata de Riso, enquanto Sérgio nos apresenta o Involtino de Berinjela com Misto de Queijo de Cabra com Conlis de Tomates. Arregace as mangas e bom apetite!

Monika Galloni

Insalata de Riso



Ingredientes

- 250g de arroz cozido
- 150g de ervilhas cozidas
- 150g de cenouras cozidas e picadas
- 50g de alcaparras
- 150g de azeitonas pretas sem caroço, picadas
- 200g de tomates sem sementes, picados
- 100g de queijo estepe ou emmenthal em cubos
- 3 ovos duros picados
- Manjeriço fresco a gosto

Modo de preparo

Misturar todos os ingredientes e temperar com óleo de oliva extra virgem, sal, pimenta e suco de limão (tempero italiano), maionese e pimenta.

Sérgio Arno

Involtino de Berinjela com Misto de Queijo de Cabra com Coulis de Tomates



Ingredientes

- 34 berinjelas
- 200g de queijo de cabra mole
- 200g de queijo Filadélfia
- Pouca erva aromática
- Queijo Parmesão

Para o coulis de tomate

2kg de tomate, 1 cebola, 1 cenoura, 2 talos de salsão, 2 colheres de sopa de açúcar, sal a gosto

Modo de preparo

Coulis:

Coloque os tomates com casca e cortados em pedaços, a cebola, a cenoura e o salsão picados grosseiramente em uma panela grande. Leve ao fogo e deixe cozinhar por uma hora em fogo baixo. Na metade do cozimento, ajuste o sal e, se necessário, junte o açúcar. Retire do fogo e passe tudo no liquidificador até formar um molho homogêneo. Passe na peneira fina e volte ao fogo, cozinhando por mais 20 ou 30 minutos, até tomar consistência densa.

Involtino:

Corte as berinjelas em fatias no sentido do comprimento, coloque sal e deixe purgar por três horas. Grelhe por três minutos em óleo de oliva. Misture bem o queijo de cabra com o Filadélfia e com um pouco de erva aromática. Espalme bem os queijos com a erva na berinjela e faça pequenos rolinhos. Reserve. Em um refratário, distribua no fundo o molho de tomates. Coloque os rolinhos de berinjela, polvilhe com queijo parmesão e leve ao forno por alguns minutos. Depois de pronto, em um prato coloque o molho de tomate, os rolinhos de berinjela e sirva.



*Movimentos
Enogastronômicos
de Caxias do Sul*



54 3221.2666 :: 54 3453.8000 :: www.sindiregiao.com.br

Fundado em 08 de agosto de 1948, Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho é um entidade Patronal com base Territorial Regional, representando aproximadamente 1800 estabelecimentos das seguintes categorias: Meios de Hospedagem, Restaurantes, Cafés e lanches, Bares, Casas Noturnas e Similares.

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.

QUALIFICAÇÃO:

OFICINAS GASTRONÔMICAS: 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: Boas Práticas de Manipulação, Garçom/Garçonete, Cozinheira (o), Sommelier, Atendimento, entre outros
Parcerias com: SETUR/RS, IBRAVIN, UCS - ESCOLA DE GASTRONOMIA, IFRS, SEBRAE, SENAC, SENAI, UCS e FBHA.

Projetos Especiais:

Programa para o Desenvolvimento da Gastronomia e a Hotelaria da Região Uva e Vinho, parceria com o Sebrae.

Projeto Tour da Experiência, parceria com MTur e Sebrae e apoio do IMB, Atuaserra e Secretarias de Turismo dos Municípios de Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Cotiporã, Garibaldi, Nova Prata, Veranópolis e Vila Flores.

Projeto COCAP – Cadeia da Enogastronomia, parceria com Governo do RS, União Européia - Região do Vêneto/Fundação de Veneza, CICRS e atores locais

GT de Gastronomia Regional do RS, parceria com o Gabinete do Governador do RS

Projeto Eventos Integrados e Integradores Evento regional Dia do Vinho, com IBRAVIN e apoio das Secretarias de Turismo dos Municípios de Caxias do Sul, Antonio Prado, Bento Gonçalves, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Monte Belo do Sul e Pinto Bandeira e as Entidades Sindivinho, Bento Convention Bureau, Caxias Convention & Visitors Bureau

SHRBS 65 ANOS DE REPRESENTATIVIDADE E DESENVOLVIMENTO AO EMPRESÁRIO ASSOCIADO.

Informações: sindiregiao@sindiregiao.com.br ou operacional@sindiregiao.com.br
SEDE - CAXIAS DO SUL/RS - (54) 3221.2666
SUBSEDE - BENTO GONÇALVES/RS - (54) 3453.8000

CENTRO

*Para ter sucesso na carreira,
adicione os ingredientes do
Senac Gastronomia no seu currículo.*

Cursos de Gastronomia:

- ✓ *Boas Práticas para Serviços de Alimentação*
- ✓ *Cozinheiro*
- ✓ *Garçom Básico*
- ✓ *Padeiro/Confeiteiro*
- ✓ *Pizzas*

Oficinas Culinárias:

- ✓ *Bolos Artísticos*
- ✓ *Bolos e Tortas*
- ✓ *Carnes e Molhos*
- ✓ *Carnes e Vinhos*
- ✓ *Doces para Festas*
- ✓ *Frutos do Mar*
- ✓ *Massas e Molhos*
- ✓ *Risotos*
- ✓ *Saladas*
- ✓ *Salgados para Festas*
- ✓ *Sopas e Cremes*
- ✓ *Sushi*



Senac Caxias do Sul
Av. Júlio de Castilhos, 3638
Fone: 3225.1666
www.senacrs.com.br/caxias

[senacrsoficial](https://www.facebook.com/senacrsoficial) [@senacrs](https://twitter.com/senacrs)



Fecomércio RS





UCS ESCOLA DE GASTRONOMIA

(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.

Calendário de cursos* para o segundo semestre de 2013:

Julho

22/07 a 26/07 - Sommelier Internacional - FISAR - Avançado - Formação de Juiz Internacional para Qualificação de Vinhos.
30/07 a 31/07 - Sommelier Internacional - FISAR - Avançado - Módulo: França - Champagne, Borgogna e Bordeaux.

Agosto

01/08 a 02/08 - Sommelier Internacional - FISAR - Avançado - Módulo: USA, Argentina, Chile, Uruguai e Peru.
13/08 a 11/12 - Chef de Cozinha ICIF - Formação Básica

Setembro/Outubro

30/09 a 05/10 - Sommelier Internacional FISAR - Formação Básica

* Sujeito a alterações.

Escola de Gastronomia UCS

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

Secretaria da Escola - (+5554) 3292.1188 - E-mail: gastronomia@ucs.br

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

M O V I M E N T O S E N O G A S T R O N Ô M I C O S D E C A X I A S D O S U L

Para saber mais, consulte os contatos abaixo:

Amada Cozinha

(54) 3214.6745

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) 9610.1998 :: (54) 3228.5405

Confraria do Laboratório Randon | Encontro bimensal

(54) 3225.1499

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

Fátima Educação | Oficina de Culinária

(54) 3535.7300

Feijoada do Pulita

(54) 3218.1200

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

Sal a Gosto | Escola de Gastronomia

(54) 3419.4831

SBAV | Sociedade Brasileira de Amigos do Vinho da Serra Gaúcha

(54) 3222.6392

Sindilojas | Sindicato do Comércio Varejista de Caxias do Sul

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

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

conheça nossos roteiros turísticos!

Caxias do Sul
SERRA GAÚCHA
viva esta experiência!

Great and Wine Tasting Region! Region Tourist City & Town
BRASIL - WWW.CAXIAS.TS.R.BR



30ª *Festa da Uva* 2014
DE CAXIAS DO SUL

NA ALEGRIA DA DIVERSIDADE

20 Feb a 9 Mar

destino
Caxias do Sul
viva esta experiência
0800.541.1875



Prefeitura de
Caxias
do Sul, da Fé e do Trabalho

Secretaria do Turismo



Clube do
fotógrafo
de caxias do sul

A história do Clube do Fotógrafo de Caxias do Sul remonta ao final dos anos 70, quando um pequeno e visionário grupo de sete pessoas fundava essa associação com o intuito de discutir a arte fotográfica e suas possibilidades, a troca de conhecimentos e o crescimento da cultura da imagem na cidade, no Estado e, porque não dizer, no Brasil. Passados mais de 32 anos, o Clube conta hoje com quase 80 sócios ativos.



Todas as terças-feiras, quando ocorrem as reuniões semanais, o encontro dos associados é permeado pelos mais diferentes assuntos, sejam estéticos ou técnicos, fomentando o debate e o conhecimento de um grupo formado por homens e mulheres das mais diferentes idades, dos 18 aos 88 anos.

O clube mantém mensalmente dois desafios fotográficos: um virtual, através do site do clube, e o outro presencial, com foto impressa, com os mais diversos temas. Diante desses desafios, os associados participam e votam nas melhores fotos, que pontuam para o ranking interno do clube. No final do ano, o fotógrafo mais votado pelo conjunto da sua obra recebe o Troféu Joel Jordani, em homenagem a um de seus fundadores e considerado o “guru” do clube.

O grupo também realiza saídas fotográficas, regionais, nacionais e internacionais, com o intuito de registrar novas imagens, de integração e troca de olhares. Essas imagens se transformam em exposições que estimulam e movimentam o cenário cultural de Caxias do Sul.

O ano de 2013 é especial, porque pela primeira vez na história do Clube do Fotógrafo de Caxias do Sul conquistamos o primeiro lugar geral na Bienal Nacional de Fotografia a Cores, em Foz do Iguaçu. E também porque, para todos nós, é uma grande honra produzir as fotografias que compõem este catálogo.

Clube do Fotógrafo de Caxias do Sul.



Núcleo de Artes Visuais de Caxias do Sul

À Mesa com Cézanne

O NAVI (Núcleo de Artes Visuais de Caxias do Sul) mais uma vez participa do Divinas Artes, parte integrante do evento enogastronômico Divina Cozinha. Nesta edição, o núcleo realizará a mostra coletiva À MESA COM CÉZANNE, sendo a referência para o trabalho o livro de mesmo nome de Jean Bernard Naudin, Gilles Plazy e Jaqueline Salmier, prefácio de Alain Ducasse e introdução de Philippe Cézanne, cuja temática se refere às receitas e aos sabores da Provence na época do referido artista, final do Século XIX.

Em 24 pratos de porcelana branca os artistas do NAVI, por meio de seus desenhos e escritos, reelaboraram as receitas do livro ao criar imagens ilustrativas das mesmas ou referendar fatos e acontecimentos narrados na publicação.

Com foco muito mais aproximado do design do que da obra de arte, a ambientação do espaço expositivo compõem um cenário que remete à propriedade Jas de Bouffan, morada campestre e onde o artista manteve seu atelier por mais de 40 anos, e às suas receitas elaboradas juntamente com sua governanta e cozinheira Mme. Brémond. Com elas é que recebia amigos e convidados de Aix, sua cidade natal, ou jovens artistas impressionistas.

Para entender o significado da gastronomia na vida de Cézanne e o conceito da mostra do NAVI o renomado chef francês Alan Ducasse inicia o prefácio do livro relatando como o artista respondia quando indagado sobre qual era seu prato preferido. Dizia ele: “Batata no azeite”, prato simples, desprezioso e acessível a todos. Ducasse segue relatando que o artista jamais subia para Paris sem levar seu garrafão de azeite. Um raio de sol colhido na sua Provence, um prato de reis para os dias de apertos.

Artistas da mostra

Andréia Angnoni, Ana Vergamini, Dunia Schmidt, Lourdes Slomp, Margarete Zanchin, Maria Cesa, Neuza Zini, Odete Garbin, Odilza Michelin, Rosa Guerra, Saura Maschio, Suzana Maino e Vivi Pasqual.

Coordenação: Mara de Carli e Odete Garbin

Apoio:



blackorange
design



EVANDRO FONTANA



Realização: Dolaimes Comunicação e Eventos
Têxto e edição: Dolaimes Comunicação e Eventos
Capa e projeto gráfico: Black Orange
Impressão: Editora São Miguel
Tiragem: 5 mil exemplares

Créditos fotográficos:

Imagens das Categorias premiadas:

Fotógrafos do Clube do Fotógrafo de Caxias: Adriano Soldatelli, Afonso Cesa, Aldo Toniazzo, Alvaro Pressanto, Anne Marie Brugger, Carlos Gandara, Celso Tissot, Daiton Fonseca, Daniel Herrera, Denise Schwingel, Elio Abe, Fabio Crisson, Gisa Fedrizzi, João Pratavieira, José Selbach Jr., Liliane Giordano, Luis Barp, Marcio Milesi, Maria Helena Sebben Milesi, Marilise Cesa, Mauricio Collin, Paquito Masia, Rene Rossi, Roberto Hrast, Sedenir Taufer e Tania Takahashi.

Imagens Divina Memória:

Júlio Soares/Fotobjetiva, Marina Granzotto
Carlos Gandara e Gisa Fedrizzi

Contato:

Dolaimes Comunicação e Eventos
Rua 20 de Setembro, 1.608, 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



Patrocínio:



A força do Sistema Fecomércio ao seu lado.



Apoio:



Prefeitura de Caxias do Sul, da Fé e do Trabalho

Secretaria do Turismo



Realização:

Dolaines Comunicação e Eventos