



Gastromania



Notícias

Hotel Caesar Park Ipanema promove festival italiano de culinária

6/5/2011



Que tal fazer a seguinte refeição: de entrada, maçã com recheio de foi gras com creme de amoras e pão toscano em pedaços. De prato principal, um tortelli de batata com manteiga de trufas negras ou um t-bone de novilho grelhado ao formaggio di fossa e verduras marinadas no vinagre de Modena. E, de sobremesa, um mousse de mel de castanha, pinoli e merengue?

Gostou? Pois essas são algumas das opções que irão compor o cardápio do festival italiano de gastronomia Bella Itália, promovido pelo hotel Caesar Park Ipanema, nos próximos dias 11 e 16. O evento será comandado pelo chef Paolo Teverini. Além dos almoços e jantares à la carte, no dia 11, o chef ainda irá ministrar um curso às 17h, no próprio hotel, onde ensinará pratos da culinária italiana. O curso custará R\$50 por pessoa. Já no dia 12, haverá uma "wine dinner", com menu degustação de 6 tempos e seis vinhos Batasiolo.

Paolo Teverini está à frente da cozinha de seu restaurante homônimo, em sua cidade natal, Bagno di Romagna; é autor do livro de culinária "La Cucina naturale in Emilia Romagna", e comanda desde 2010 a gastronomia dos cruzeiros da MSC nas rotas norte-européias.