

vejaRio

www.vejario.com.br
19 de setembro de 2012

Gastronomade
BRASIL



VALE A VIAGEM

GASTRONÔMADE BRASIL. Imagine participar de um banquete preparado por um chef renomado, servido com louças finas e taças de cristal. No lugar do ambiente fechado de um restaurante, o repasto acontece em um cenário paradisíaco, sem paredes nem teto, em meio ao verde. Esta é a ideia do *Outstanding in the Field*, evento itinerante criado, em 1999, nos Estados Unidos, que chega pela primeira vez ao estado do Rio. O objetivo é incentivar o público gourmet a mudar de ares, experimentar o contato com a natureza e descobrir produtos locais. Batizada por aqui de Gastronomade Brasil, a edição fluminense da farra acontece no sábado (22), às 13 horas. Os jardins da bucólica Reserva Aroeira, pousada no município de Piraf, no Vale do Paraíba, foram o local escolhido. No comando do serviço, a chef Roberta Sudbrack vai preparar pratos com tilápia e macadâmia, dois ingredientes-símbolo da região. Harmonizadas com o espumante gaúcho Cave Geisse, as receitas só serão reveladas no momento. Sabe-se que serão oferecidos coquetel com três tipos de petisco, além de entrada, primeiro prato, segundo prato e sobremesa — o resto é surpresa. Para saber no que a aventura vai dar, é preciso desembolsar R\$ 470,00. *Estrada Sanatório da Serra, 757 (Pousada Reserva Aroeira), Piraf, ☎ 2487-4011 (120 lugares). www.reservaaroeira.com.br. \$\$\$\$*

vejaRio 19 de setembro, 2012