



Chefs do bem

Artigos de copa e cozinha, criados por 300 artesãs carentes, a partir de pratos de cozinha. Esta é a idéia da recém-lançada coleção "na linha dos chefs de cozinha", um projeto do Sebrae de Brasília com a população local. O crocante de gergelim com creme de maracujá e frutas vermelhas (foto), de Flávia Quaresma (Carême, RJ), foi uma das receitas que inspiraram as artesãs. Também participaram os chefs Alex Atala (D.O.M.), Mara Alcamim (Zuu a.Z d.Z, DF), e Salvatore Loi (Fasano, SP).

Jambu em Barcelona

Os brasileiríssimos jambu e feijão-manteiga serão dois dos destaques do **Dos Cielos**, o novo restaurante dos chefs Javier e Sergio Torres Martinez, em Barcelona. Sócios da casa paulistana Eñe, os gêmeos espanhóis se encantaram com os dois produtos nacionais e aproveitaram a última passagem no Brasil, em fevereiro, para adquirir suas sementes. Elas serão plantadas numa horta de 350 m² dentro do novo restaurante, que ficará no topo do moderno hotel Sky. "Será uma mini-plantação, com ingredientes de diversas partes do mundo", diz Javier. A casa deve inaugurar na primeira semana de maio.

agenda

27 a 29/março Nordeste Culinária, feira de gastronomia no Centro Cultural e de Exposições de Maceió (AL). (82) 3231-8238

22 a 27/abril Ver-o-Peso da Cozinha Paraense, organizado pela Associação da Boa Lembrança, em Belém (PA). (81) 3429-0190

28 a 30/abril 12ª Expovinis, salão internacional do vinho no Transamérica Expo Center (SP). (11) 3141-9444



Javier (à esq.) e Sergio Torres Martinez