

GASTRONOMIA

Davi Brandão
São Paulo
davib@dcicom.br

● Em meio à diversidade de serviços oferecidos pela internet, o *delivery gourmet* chega ao mercado com uma proposta diferente, unindo praticidade à experiência gastronômica. Tendência em países da Europa e nos EUA, a proposta inclui kits com ingredientes especiais para elaboração de pratos idealizados por chefs.

Criado pelo empresário Hugo Godinho, o Cheftime, propõe o e-commerce com receitas assinadas por promissores ou renomados cozinheiros. “A ideia é passar uma experiência gourmet ao consumidor. Não se trata, só de um *delivery*, mas sim de uma proposta diferenciada que permite ao cliente reproduzir uma receita requintada”, diz Hugo.

De acordo com o executivo o serviço tende a crescer no Brasil, em especial, pela mudança cultural dos brasileiros. “O hábito de fazer as compras de supermercado pela web é comum nos EUA e na Europa e começa a ganhar força no País”.

“Trata-se de uma experiência mais intimista também para o cliente. Ele pode receber os amigos e oferecer cardápio sofisticado”, destaca o empresário.

Ao contrário de outras propostas do mercado, a empresa destaca a exibição de vídeos, com o próprio *chef* apresentando a receita escolhida. “Conversei com muitos profissionais da cozinha que curtam o projeto. A ideia é destacar uma receita que pode ser servida no restaurante ou fazer uma adaptação para



Chef Paloma e o empresário Hugo Godinho, idealizador do projeto

Site oferece kits com ingredientes para fazer em casa pratos de chefs

Uma experiência gourmet diferente

ser comercializada. A proposta é mantermos um menu equilibrado que atenda a diversos públicos e os *chefs* também podem comentar sobre o trabalho apresentado”, explica.

Receitas fáceis

Na contramão dos tradicionais livros de receitas, que oferecem receitas complicadas e com grau de dificuldade avançado, a proposta do site é ofertar receitas rápidas. “O cliente recebe os ingredientes que são pré-produzidos. Isso permite uma otimização e facilidade para o consumidor”, revela.

Para a proprietária do blog “Como Me Ló Como” e *chef* executiva da ONG Banco de Alimentos, Paloma Zaragoza, a proposta para este mercado é

promissora e conquistará espaço entre os apreciadores da gastronomia. “É uma tendência mundial. Hoje as pessoas podem saber sobre os segredos dos *chefs*. A gastronomia teve um crescimento nos últimos anos. A experiência que as pessoas buscavam ao visitar um restaurante agora pode ser viabilizada por ele mesmo. O conceito do ‘faça você mesmo’ ganha forças no mundo”, destaca a especialista na cozinha.

Com a elaboração de três receitas para a empresa, Paloma destaca suas receitas e explica que ao desenvolver as sugestões pensou em opções internacionais, marcadas de brasilidade e que propõem o aproveitamento integral dos ingredientes. “O curioso do

serviço, além da praticidade é o proposta do momento lúdico do cliente, pois eles se tornam os *chefs*”, pontua Paloma, que neste momento destaca a receita “Salmão na Laranja e Açafrão”, que pode ser comprada por R\$ 69,90.

“Trata-se de um prato completo, contemporâneo e de paladar complexo. A redução de laranja com a pungência do açafrão harmoniza com o sabor leve do salmão. As batatas ao murro, cozidas e servidas com a casca, são coroadas pelo delicioso *sour cream*, que acrescenta a acidez ideal à receita e simultaneamente contrapõe e completa o aroma floral adocicado do dill”, explica a chef Paloma Zaragoza.

Com preços que oscilam de

R\$ 60 a R\$ 70 – mais taxa de entrega –, o site destaca no momento nove opções de kits produzidos para porções que servem para duas ou quatro pessoas. Os pedidos feitos são produzidos pelo Buffet Charlô, do *restaurant* e *chef* Charlô Whately, um dos sócios da empresa. Além dos kits, o serviço dispõe de opções de harmonização de vinhos e sugestões de sobremesa.

Serviço

Atualmente o serviço atende toda a capital paulista e alguns municípios vizinhos, como Alphaville e Grande ABC. Neste ano, o empresa visa o mercado de cidades, como Campinas e Rio de Janeiro. Inf.: www.cheftime.com.br.

SPFW desfila as tendências das coleções primavera/verão 2016

MODA

Tânia Muller
São Paulo
taniam@dcicom.br

● Em comemoração aos 20 anos de história, a São Paulo Fashion Week (SPFW) encerra sua série de desfiles nesta sexta-feira (17).

Com início na última segunda-feira, a 39ª edição do evento reuniu 39 grifes que destacam nas passarelas, no Parque Cândido Portinari, as tendências para a estação primavera/verão. Idealizado e organizado pelo empresário Paulo Borges, o evento destaca como temática o “Fazer”.

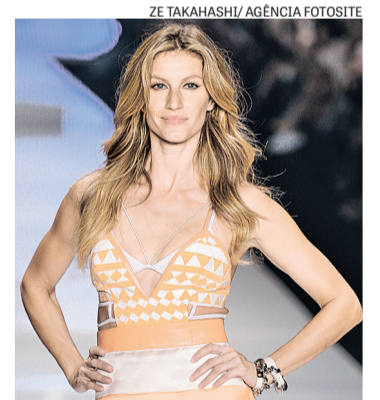
Nas passarelas, as tendências mostradas chegam com

uma releitura dos anos 1970. Os maiôs e biquínis contam com aplicações e bordados. Na cartela de cores, o laranja promete ser o “queridinho” da próxima estação, seguido pelo branco, P&B, vermelho, offs, marrom, preto, amarelo, azulão e verde.

Os vestidos aparecem longos e curtos, alguns de saia rodada e corpo ajustado, com so-

breposições transparentes. As calças surgem de cintura alta e baixa e *cropped* na altura da canela usadas também com túnicas longas. Os tops poderão ser usados com saias, algumas de barras assimétricas ou shorts e batatas.

Para as estampas, o destaque fica para o xadrez e o quadriculado, com inspiração indígena.



Gisele Bündchen em seu último desfile pela marca Colcci

RIO DE JANEIRO

Festival Lapalê destaca atrações no berço da boemia carioca

● Considerada o berço da boemia carioca, a Lapa se tornará palco de uma grande celebração da cultura local nos dias 25 e 26 de abril. Em comemoração ao centenário da criação do “mito boêmio” e aos 450 anos do Rio, a região receberá, pela primeira vez, o Festival Lapalê, que engloba uma Feira Literária, o fórum aberto Falapa e a mostra de cinema Lapavê, além de atrações musicais (Lapa Sonora), passeios com historiadores, entre outras programações especiais ao longo do fim de semana. Hoje, o bairro recebe mais de



50 mil pessoas, durante os fins de semana, atraídas pela música, dança, festa e por alguns dos principais ícones do patrimônio histórico do Brasil. Mais informações: (21) 2266-1014. / Da Redação

SÃO PAULO

Queijeiros artesanais participam de evento na Vila Madalena

● A Queijara - Queijos Artesanais promove o 2º encontro entre produtores nacionais, que reunirá 30 fabricantes de queijos, de oito estados brasileiros. “O público poderá encontrar produtos com preços 30% menores ao estabelecido no mercado. Uma oportunidade também para degustação e apreciação dos produtos”, explica o organizador, Fernando Oliveira. Com expectativa de receber 5 mil pessoas, o evento acontece neste sábado (18), das 11h às 18h, na Rua Aspicuelta, 35; no bairro de Vila Madalena, em São Paulo. / Davi Brandão

CURTAS

● As particularidades de São Carlos registradas em fotografias tridimensionais. Esse é o mote da exposição “Fotografia 3D: São Carlos sob nova perspectiva”, que está aberta à visitação na Universidade Federal de São Carlos. O trabalho resulta de uma oficina ministrada pelo fotógrafo e programador visual Matheus Mazini durante os meses de fevereiro e março na Oficina Cultural Sérgio Buarque de Holanda, em São Carlos. Informações pelo telefone: (16) 3351-9590. / Da Redação

● A Crepelocks lança novos recheios para as estações mais frias do ano. Entre as sugestões da casa carioca estão os crepes Escondidinho (R\$ 22,90) – massa

branca com recheio de escondidinho de carne-seca – e o crepe de Carne assada recheada (R\$ 20,90) – massa branca com recheio de carne assada com linguiça e queijo mozzarella. Os crepes da Crepelocks são servidos acompanhados de manteiga e o cliente pode escolher outros tipos de massa, como a integral e a verde, de espinafre. Os novos sabores estão disponíveis nas unidades do BarraShopping e do NorteShopping por tempo limitado. Informações: (21) 2497-3485. / Da Redação

● O Bloco Bastardo promove ensaio e festa nesta sexta-feira (17) em São Paulo. O local escolhido: o nº 765 da R. Augusta, com capacidade para 450 pessoas. Preço: R\$ 30. / Da Redação