CNA/ DIVULGAÇÃO



Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Azeite dá prêmio

Depois de destacar chocolates, queijos, salames e cachaças, o Prêmio CNA Artesanal está com inscrições abertas até o dia 15 de junho para os produtores de azeites extra virgem obtidos no Brasil. Trata-se da mais nobre das gorduras feita pela compressão da azeitona, o fruto da oliveira, uma árvore tão antiga que já era cultivada desde o século 16 antes de Cristo, na Grécia, de onde espalhou para outras regiões do Mediterrâneo.

O concurso do azeite foi lançado durante a Agrishow em Ribeirão Preto (SP) e prevê três etapas eliminatórias: a primeira será a avaliação de um júri técnico, formado por especialistas, a segunda durante a degustação das amostras sem identificação por um júri popular e a última será a análise das histórias dos azeites finalistas. O produtor do azeite campeão receberá prêmio em dinheiro de R$ 7 mil; o segundo lugar R$ 5 mil e o terceiro, quarto e quinto lugares receberão respectivamente três, dois e mil reais, além de certificados. Veja edital e inscrição no site: *https://cnabrasil.org.br/premioazeite2023*.

Vinho e verso

IMPORTADORA DECANTER/DIVULGAÇÃO



Para assinalar o Dia dos Namorados, a Importadora Decanter pediu ao escritor gaúcho Fabrício Carpinejar, autor de mais de 40 livros e vencedor de mais de 20 prêmios, quatro versos, como "Amar é ser feliz até no silêncio" para acompanharem o vinho escolhido para o amado ou a amada. Entre os vinhos selecionados que serão vendidos com 20% de desconto, destacam-se Alambre Moscatel de Setúbal, Ferrari Maximum Rosé, Colomé Estate e La Causa Gran Reserva Cinsault entre outros. À venda nas Enotecas Decanter em todo o Brasil – em Brasília, na 103 Sul, Bloco B , e no site:*www.decanter.com.br*

Echarpes temáticas

COURMAYER/DIVULGAÇÃO



Conhecida pela predominância feminina em seu staff a Courmayeur, vinícola do Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha, acaba de lançar uma coleção de echarpes exclusivas, em três estampas cujos motivo combinam com o portfólio da empresa de mais de 30 vinhos e espumantes. A criação das peças surgiu da troca de ideias entre toda a equipe. "Agora, pretendemos incluir lenços para amarrar em bolsas e acessórios, além de cangas de praia", informa Talita Verzeletti, uma das duas irmãs a frente do negócio familiar. A outra é Gilian Nicolini Verzeletti. Mais informações: (54) 99143-3599 (whasapp)

Lagosta legal

VUALÁ DESIGN/DIVULGACAO



Passado o período de defeso, necessário para a reprodução do animal, a lagosta volta às mesas gourmetizadas da cidade, como a do Taypá, na qual o chef Marco Espinoza incluiu no cardápio comemorativo ao 13º aniversário da casa, um ravióli com o cobiçado crustáceo e palmito com molho de alho-porró e ovas de salmão por R$ 120.