

# Mão na massa

Catarina Freire não foi uma criança que se interessava pela gastronomia— o envolvimento da jovem com a cozinha surgiu, na verdade, a partir da necessidade. Para complementar a renda mensal, Catarina, na época estudante de direito, começou a vender bolos no pote para os colegas, iniciativa que despertou a paixão pela culinária. Um ano e meio depois, a chef havia trancado o curso e estava matriculada na faculdade de gastronomia.

A partir daí, o amor foi instaurado: ela se encantou pela cozinha profissional desde o primeiro estágio, se

aventurando em alguns dos principais restaurantes da cidade. Hoje, aos 27 anos, Catarina é chef de produção da Balsamo Alimentação

Saudável, de alimentos congelados, consultora do Santuária Café Bar e chef consultora do MimoBar. No Mimo, o cardápio foi criado

a partir da consultoria da jovem no intuito de revisitar clássicos, como o ceviche com leite de tigre de beterraba (R\$ 52,90).



**Catarina Freire, chef consultora do MimoBar. No prato, ceviche com leite de tigre com beterraba**

MARIANA LINS / CB/D/A PRESS

## Últimas TAÇAS



**Já é no próximo final de semana!**

SPARKLING FESTIVAL 2023

Garanta sua taça para degustar 200+ rótulos de vinhos e espumantes nacionais e importados!

INGRESSOS



**BRASÍLIA - Casapark**  
28 e 29 de outubro  
Ingressos à venda

[sparklingfestival.com.br](http://sparklingfestival.com.br)



APOIO

CORREIO BRAZILIENSE

LOCAL

casapark

INGRESSOS

ingresse

REALIZAÇÃO

Casa Vitis

CLUBE do assinante 30% DE DESCONTO