



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Desafios à mesa

Como acontece há mais de 30 anos, empreendedores e representantes da alimentação fora do lar de todo o Brasil vão se reunir neste mês de agosto para discutir os problemas do setor e buscar soluções inovadoras que incluem o conhecimento e a alta tecnologia. Só no Distrito Federal, dificuldades financeiras atingem 30% dos estabelecimentos, que operam no vermelho. Outros 30%

registraram lucro este ano e os 40% restantes trabalham em equilíbrio.

São dados da Abrasel, promotora do 36º congresso da categoria responsável por cerca de 1,5 milhão de estabelecimentos, que será aberto terça-feira, no Royal Tulip, às 19h30. O evento prossegue quarta e quinta no Iesb, da Asa Sul, com uma programação variada inteiramente aberta ao público. Inscrições podem ser

feitas pelo link oficial: congressoabrasel.com.br

Bastante competitivo o setor de alimentação fora do lar emprega mais de 5,6 milhões de pessoas no Brasil, daí a necessidade de tornar ampla a discussão de seus problemas. Por isso, os painéis e debates a serem realizados presencialmente na capital, serão transmitidos online. Detalhes estão disponíveis na página de inscrição.

Jair Amara/EM/D.A Press



Gosto do futuro

Para o presidente da Abrasel, Paulo Solmucci (E), o evento traz a oportunidade de discutir como os bares e restaurantes podem se adaptar ao avanço tecnológico e usá-lo a seu favor para crescer e se destacar no mercado. “Nosso objetivo é mostrar como a inovação tecnológica, aliada às boas práticas,

Ricardo Dangello/Divulgação Ricardo Dangello/Divulgação



pode melhorar a eficiência e fortalecer as relações humanas, impulsionando o crescimento e a competitividade dos nossos negócios”, afirmou o dirigente.

Um dos painéis mais instigantes está a cargo de Somya Nair, especialista em tendências para o setor de alimentos e bebidas, que vai abordar “Um gosto de futuro - Quais os sabores que vão trazer clientes em 2015”. Outra aposta é a chef Bel Coelho (C), dona do paulistano

Arquivo Pessoal



Cuia de cozinha brasileira criativa, que focalizará a força feminina na gestão dos negócios. Nada menos que 3 milhões de mulheres atuam no setor entre empreendedoras e trabalhadoras com ou sem carteira assinada.

Também irá compartilhar experiências com o público o também premiado chef Luiz Felipe Souza (D), especialmente na reinvenção que tornou o Esvai, na capital paulista, um dos seis restaurantes do país a garantir duas estrelas no Guia Michelin.



Saudade no tempero

“Mesa ao Vivo é muito mais do que apenas vender comida, é conectar e fomentar ideias”, dizia Ricardo Castilho (foto abaixo), diretor da revista Prazeres da mesa, que pela primeira vez não estará presente no evento idealizado por ele. Castilho, como era conhecido, deixou órfã a comunidade de profissionais da gastronomia, chefs e jornalistas, quando partiu prematuramente há dois meses, vítima de mal súbito.

Em cada bancada haverá uma ponta de saudade misturada aos temperos que serão utilizados nas aulas de cozinha pelos profissionais de São Paulo, como Telma Shiraishi, do Aizomé, no sushi de tomate curado; Bianca Mirabili, do Esvai, na baunilha do Cerrado e Isabela Rodrigues, da Unilever Food Solution, na proteína vegetal.

De Goiânia virão Danillo Ramos, do Piry Cozinha Nordestina, que fará parmegiana de carne de sol e Ian Baiocchi, do Iz, que irá cozinhar dentro do tema cerrado latino. Já a prata da casa estará bem representada por importantes nomes, como André Castro, na demonstração do aproveitamento do camarão; Marcelo Petrarca, do Lago e Bloco C, no