

Vinhos e queijos do Brasil

Com quase 20 anos de existência, a Vinum Brasilis, principal feira de vinhos do Centro-Oeste, incorpora uma novidade ao seu tradicional portfólio presencial de vinhos brasileiros: na 19ª edição, que se realiza em 1º e 2 de novembro no Salão Millennium da Ascade (SCES Trecho 2), haverá uma área só para queijos, além de outra, só para azeites. Todos tupiniquins.

JP RODRIGUES/DIVULGAÇÃO



Serão mais de 250 rótulos entre espumantes, brancos, rosés e tintos produzidos por cerca de 50 vinícolas. Entre as confirmadas, estão Amitié, Antônio Dias,

70 MIL/DIVULGAÇÃO



Aurora, Caetano Vicentino, Casa Amare, Don Giovanni, Garibaldi, Góes Hermann, Lovatel, Larentis, Maximo Boschi, Monte Castelo, Monte

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

Paschoal, Perini, Rio Sol, Sanabria, São Patrício, Thera, Zanela, entre outras.

Para o idealizador da feira, Petrus Elesbão (foto), é “emocionante ver esse crescimento do cenário do vinho nacional com tantos representantes diferentes”. Até de Pernambuco, a Vinícola Mello estará presente, além, é claro, dos vinhos brasileiros produzidos na região do PAD-DF. Ingressos estão sendo vendidos pelos telefones 3443-8996 e 99806-3127.

DAVI FERNANDES / SANTÉ/DIVULGAÇÃO



Dia do Macarrão

Há 69 anos o mundo celebra hoje o Dia do Macarrão, instituído durante o Primeiro Congresso Mundial de Pasta, realizado em Roma, na Itália, onde existe mais de 365 tipos de massa — uma para cada dia do ano. Em Brasília, os restaurantes de pegada italiana deverão atrair o público amante da culinária do país da Bota. Como o Santé, onde Oswaldo Scafuto escolheu fettuccine para comemorar a data.

A massa longa vem acompanhada de camarões, lulas e cogumelos Paris, regada ao molho especial da casa (foto) por R\$ 112. É servido no Santé 13, na 413 Norte, e no Santé Lago, junto à Orla da Ponte JK.



DIVULGAÇÃO

Direto da Itália

Já o Piselli vai receber terça-feira, 29, o premiado chef Antonio Furolo, italiano de Turim, que veio ao Brasil, como protagonista da 13ª edição da Settimana della Cucina Regionale Italiana, que se realiza esta semana em São Paulo. Aqui, Furolo comandará uma super degustação de quatro etapas harmonizada com vinhos, que começa às 19h30.

GOL/DIVULGAÇÃO



Gauchada feliz

A reabertura do Aeroporto Salgado Filho de Porto Alegre, que esteve meio ano fechado depois da enchente, foi motivo de celebração. A Gol soube captar o sentimento de felicidade

dos usuários e promoveu uma festa na chegada do primeiro voo, vindo de São Paulo, na última segunda-feira. Reforçou até o lanchinho de bordo, que costuma ser parco.