

Valduga no Top 100

“Antes de fazer duas garrafas, faça uma. Mas faça bem feito. Assim o cliente gosta e volta a comprar”. Essa orientação, repetida por muitos anos por Luiz Valduga para os filhos, provou que o “velho Gigio”, como era conhecido na família, estava certo. Luiz descende de Marco, o primeiro Valduga, nascido em Trento, que por volta de 1875 embarcou num navio rumo à América, ao lado de centenas de trabalhadores italianos para escapar da fome e da pobreza no Velho Mundo.

Na Serra Gaúcha, os Valduga encontraram o

FOTOS: VALDUGA/DIVULGAÇÃO



que não tinham na Itália: terra e passaram a cultivar. Esse é o começo de uma bonita história na qual Luiz e Maria foram um exemplo de trabalho para os seis filhos. Três deles — Juarez (E), João (D) e Erielson (C)— prosperaram na

vitivinicultura, fundando as bases de um gigante do setor: Casa Valduga se torna a primeira vinícola do Brasil entre as 100 melhores do mundo ao conquistar a 58ª posição na lista World's Best Vineyards.

No Distrito Federal a

empresa gaúcha é representada pelo sommelier Rafael Pires de Sá, filho de Gilvan Pires de Sá, que por duas décadas foi “o homem da Valduga” em Brasília e não chegou a conhecer sobre o ranking. Ele faleceu

recentemente. O fato será lembrado em jantar comemorativo do prêmio Top 100, comandado por Rafael e o chef Rosario Tessier, quinta-feira, na Trattoria da Rosario, com oito etapas por R\$ 248.



Não engorda

A Bálamo Congelados, grife de comida natural, fez parceria com o Bolo da Ivone para lançar uma sobremesa com baixa caloria. No sabor chocolate (R\$ 27,50) o bolo zero açúcar de 150g é feito com ingredientes selecionados para “quem quer um doce sem culpa”, frisa o chef Pedro Coe, autor de extenso cardápio, no qual os destaques são muitos.

Como o filé de pescada assado com manteiga de ervas finalizado com crostini de castanha do Brasil, brócolis com missô caseiro e shoyu escoltado de purê de batata doce com infusão de capim santo por R\$ 42,50. A loja fica na comercial 708/709 da Asa Norte, telefone 99339-5424 (WhatsApp) e pedidos@balsamocongelados.com.br



DIVULGAÇÃO

Café de Advento

Também poderão ser consumidos chá ou até mesmo suco, além de café para acompanhar deliciosos doces e salgados que costumam ir à mesa com cucas e frios no tradicional evento, alusivo ao primeiro sábado de advento, dia 30, período litúrgico de quatro semanas que antecede o Natal. Tortas especiais de vários sabores e biscoitos natalinos serão vendidos, além de trabalhos manuais e peças em patchwork. Cardápio completo sai a R\$ 45 (adultos) e R\$ 20 (crianças de 7 a 12 anos). Os ingressos são limitados. Onde? Na Igreja Luterana, Entrequadras Sul 405/406, a partir das 15h até as 18h30. Reservas: 98568-2020 (WhatsApp).

GERLINDA BRAUN/DIVULGAÇÃO

