

SOCIETÁ



RENATA DEL VECCHIO
renata.delvecchio@ovale.com.br

COM SUCURSAISE CORRESPONDENTES

UM JARDIM DOS SONHOS

Com seus temperinhos e outros alimentos de primeira, o Vale do Paraíba se tornou um jardim dos sonhos para os maiores chefs brasileiros. Na cozinha do Alex Atala tem ingredientes da região; na da Helena Rizzo, também.

A diversidade de boas coisas cultivadas por aqui, aliada à união de pequenos produtores rurais que estão engajados em fortalecer o perfil da região de ser uma "mina de ouro" para os maiores centros gourmets, fez do Vale rota para personalidades da boa mesa, como Rodrigo Oliveira, chef do Mocotó.

No último sábado, durante a segunda edição do "Caminhos do Rio Paraíba", Alex Atala, por exemplo, que não estava oficialmente na programação de cozinheiros do almoço, veio prestigiar os amigos, já que disponibilizou uma equipe do Instituto Atá para servir a receita "nigui de rosas com vinagreira, erva baleeira e cidrão".

"Esse movimento (de valorizar ingredientes locais) existe na Amazônia e em vários lugares do país, mas, sem dúvida, o Vale ainda é líder", disse Atala.

Rota. Para ele, a notoriedade que a região está conquistando se deve a um conjunto de fatores como a nossa localização estratégica. "Quando a gente trabalha com a Amazônia, por exemplo, existem outros complicadores na logística."

"O Vale tem essa facilidade de estar muito perto de dois grandes centros urbanos, Rio e São Paulo, e ainda ter um conjunto de pessoas especiais", explicou Atala, ao destacar que o produtor rural Patrick Assumpção, autor do encontro "Caminhos do Rio Paraíba", e o produtor de arroz Chicão Ruze são duas pessoas que "carregam o Vale no peito".

"Não dá para falar do Vale, ou do que ele pode vir a ser, sem citar essas duas figuras. O mais legal é que eles são modelos de inspiração e as pessoas daqui estão vendo a região de uma forma que nunca tinham visto", afirmou Alex Atala. ●



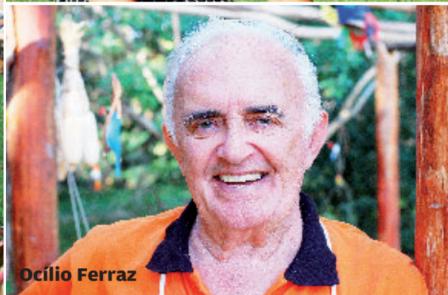
Eleita a melhor chef mulher do mundo em 2014, a chef Helena Rizzo, grávida de uma menininha, faz pausa na cozinha para almoçar



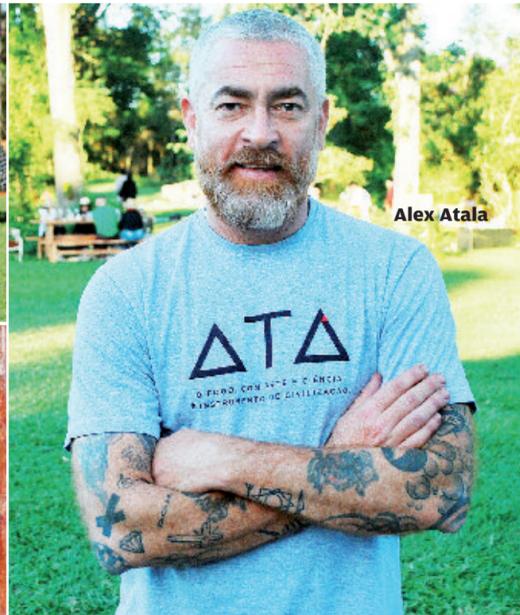
Rodrigo Oliveira segura o seu bebê e define: 'essa é minha melhor receita'



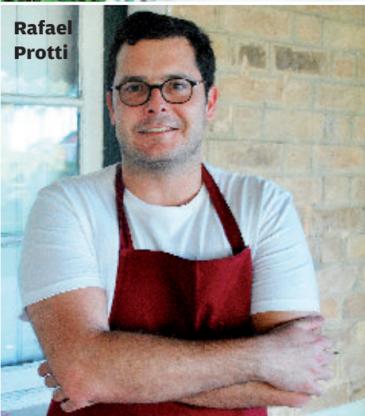
Nelson Gonçalves Junior



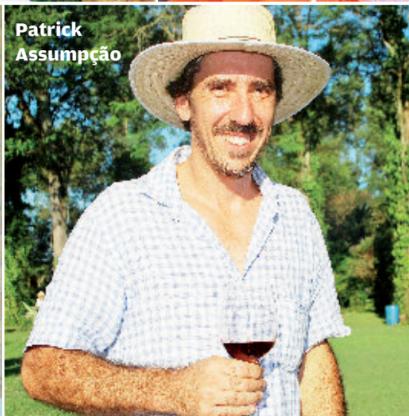
Oclício Ferraz



Alex Atala

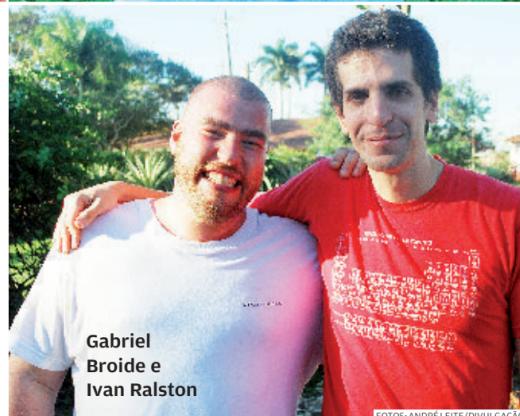


Rafael Protti



Patrick Assumpção

Almoço na roça. Desde a primeira edição, o encontro 'Caminhos do Rio Paraíba' combina gastronomia e trabalho agroecológico para divulgar os ingredientes que são cultivados por pequenos produtores na região do Vale



Gabriel Broide e Ivan Ralston

Expansão

O GPA, companhia brasileira controlada pelo Grupo Casino, está investido alto em São José. Até o final de julho, cinco novas lojas da empresa serão inauguradas na cidade, com investimento estimado em R\$ 5 milhões. A meta é ampliar cada vez mais a presença das marcas na região.

Boa notícia

Uma loja já foi inaugurada: minimercado Extra (Centro). Outras três vão abrir as portas até o final de julho: um Minuto Pão de Açúcar no Jardim Esplanada e outro que vai funcionar no Urbanova. A terceira inauguração é um minimercado Extra que ficará no Palmeiras de São José. Em julho, o grupo também inaugura o segundo Pão de Açúcar de São José dos Campos.

Feira

O friozinho que chegou à região é comemorado pela organização da FemalhasVale, que deve receber ainda mais visitantes na feira que é realizada até o dia 21 de junho, desta vez, no espaço Cassiano Ricardo, em São José. A expectativa é que os expositores movimentem R\$ 2 milhões em negócios e recebam até 50 mil pessoas durante a feira.

Dica

Entre as novidades desta FemalhasVale, destaque para um estande do Senegal, com roupas, bijuterias e acessórios, além de um outlet de meias de Jacaréi.

Festaça

Doriti Tiba, Regina de Campos e o voluntariado do Antoninho da Rocha Marmo, de São José, promovem amanhã uma festa junina para os pacientes e acompanhantes do setor de quimioterapia do hospital. A festa terá quitutes deliciosos, música ao vivo, decoração especial e, claro, a animação das voluntárias.

Na serra

O Clube do Meeting reuniu um seleto grupo de empresários e suas mulheres em clima pra lá de romântico no Hotel Frontenac, em Campos do Jordão, para o Dia dos Namorados.

Romântico

Com direito a fondue e músicas tocadas em um piano de cauda, a noite reuniu cerca de 20 casais, entre eles, Vanderlei e Célia Moscardi, Arthur e Neide De Biasi, José Augusto e Cristina Pinelli. O clube é uma iniciativa de Manoel Carlos Junior, que visa gerar experiências e networking entre grandes empresários da região.

Autógrafos

Professor da área de gastronomia do Centro Universitário Senac, Adriano Ribeiro Nogueira lança amanhã o livro "Gestão em um Restaurante para Redução de Custos e de Resíduos Sólidos", durante um coquetel que será realizado no restaurante Le Bistrô, em Campos do Jordão.

Ajuda

Ainda falando sobre Campos do Jordão, vale mencionar a parceria que o festival Capivari Food Trucks firmou com o Fundo Social de Solidariedade do município. Cada visitante que consumir o prato principal servido pelos restaurantes sob rodas vai reverter R\$ 1 para ações solidárias. A organização do evento é da Abre Eventos, dos sócios Rafael Varca, Aloisio Magalhães, Bruno Cordaro e Emiliano Corda.

Elas

O Esquadrão do Click promove hoje o coquetel de lançamento da exposição "Espelho Meu...", que retrata a história de diferentes mulheres por meio de 50 fotografias. A mostra que nasce para elevar a autoestima feminina será oficialmente aberta amanhã no Vale Sul Shopping.