

PANTANAL COZINHA BRASIL

Chef do 7º melhor restaurante do mundo vem a Cuiabá

Senac-MT trará Jefferson Rueda para aula-show aberta e gratuita

ASSESSORIA / Senac - MT

No sábado, dia 8 de outubro, Mato Grosso irá sentir um gostinho dos sabores que encantaram o mundo pelas mãos do chef Jefferson Rueda. Ele comanda 'A Casa do Porco', restaurante eleito, em julho deste ano, o 7º melhor do mundo pela 'The World's 50 Best Restaurants Awards', espécie de Oscar da gastronomia, que reúne um painel global de 1.080 jurados especialistas em culinária.

A convite do Sistema Fecomércio-MT, por meio do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial em Mato Grosso (Senac-

MT), Rueda virá a Cuiabá exclusivamente para ministrar uma das duas aulas-show abertas e gratuitas, a partir das 17h, no Sesc Arsenal, dentro da programação do 'Pantanal Cozinha Brasil'. Também estará presente a chef pâtissière Carole Crema, referência em confeitaria há mais de 20 anos e jurada

“
Maior evento técnico e científico de gastronomia do estado

do programa 'Que Seja Doce', do canal GNT.

O diretor regional do Senac-MT, Carlos Rissato, destaca a participação das

instituições no evento. “O Sistema Fecomércio-MT está orgulhoso em abrir as portas do Senac e do Sesc para apoiar o 'Pantanal Cozinha Brasil', maior evento técnico e científico de gastronomia do estado, que irá movimentar a economia local e colocar em evidência a culinária e a cultura mato-grossense”, enfatiza.

INSPIRAÇÃO – Durante a aula-show do chef Jefferson Rueda, o público poderá se deliciar com a história do seu restaurante e de como a carne suína serviu de inspiração para a criação de um cardápio criativo e surpreendente.

Além de conhecer a trajetória do chef pelas palavras do próprio Rueda, os participantes terão a oportunidade de aprender a versatilidade e diversidade de receitas com carne suína que são sucesso



Chef Jefferson Rueda comanda 'A Casa do Porco'

no restaurante 'A Casa do Porco'. “Quero apresentar o novo olhar para a carne de porco, desmistificar

seu consumo e mitos antigos sobre a criação dos suínos”, afirma Jefferson Rueda.

AULA-SHOW

‘Pantanal Cozinha Brasil’ traz chef confeitadeira Carole Crema

A profissional é referência em confeitaria há mais de 20 anos

ASSESSORIA / Senac - MT

Apreciadores da alta confeitaria descomplicada têm um encontro marcado com a chef pâtissière Carole Crema, no dia 8 de outubro, em Cuiabá. A convite do Sistema Fecomércio-MT, por meio do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial em Mato Grosso (Senac-MT), a confeitadeira ministrará uma aula-show aberta e gratuita, no jardim do Sesc Arsenal, dentro da programação do 'Pantanal Cozinha Brasil'.

De São Paulo, onde comanda há mais de duas décadas a loja de sucesso que leva seu nome, a chef

adiantou detalhes do que está preparando para a aula-show especial. “Será uma aula onde eu mostrarei uma receita super simples que tem muita técnica e recursos para usar a criatividade e inovação. Quero mostrar que das coisas simples nascem ideias bem legais e inusitadas”, frisou.

Ela falou, ainda, sobre a expectativa de visitar a capital mato-grossense e participar do maior evento técnico e científico de gastronomia do estado. “Es-

“
Mostrar que das coisas simples nascem ideias bem legais e inusitadas

tou muito animada, pois adoro poder falar sobre o futuro da gastronomia no nosso país, estar em contato com os jovens e dividir experiências. Além disso, é uma excelente oportunidade para visitar a região, que é linda”, revelou Carole, entusiasmada.

Formada pela Thames Valley University, de Londres e pelo Instituto La Cultura Alimentari, de Milão, Carole Crema é autora do livro 'O Mundo dos Cupcakes' lançado em 2010, pela DBA editora, e co-autora de '400g: técnicas de cozinha', da editora Nacional, de 2007. Seu trabalho e talento foram reconhecidos com o prêmio de 'Chef Pâtissier do Ano' em 2011 e 2016 pela revista 'Prazeres da Mesa'. É jurada no programa 'Que Seja Doce', do GNT, e professora na Escola Wilma Kövesi de Cozinha.



Ela é jurada do programa 'Que Seja Doce'