

**Culinária Basca
no Meliã Jardim Europa**

**Fogo de Chão,
o Melhor Rodízio de Carne**



Vinho e cultura

LAVINIA.
Las Vendimias de
Ortega y Gasset

GASTRONOMIA AL DÍA

Lo mejor de la actualidad culinaria

■ gASTRONOMIA.....

FOGO DE CHÃO, eleita o Melhor Rodízio de Carnes



Jandir Dalberto, presidente da Fogo de Chão no Brasil, já comemora duas premiações importantes na gastronomia paulistana. A Churrascaria Fogo de Chão foi eleita o Melhor Rodízio de Carnes na categoria “Churrasco Rodízio” pela Revista Go’Where Gastronomia 2012, por meio de voto direto de leitores da publicação e internautas. E pela 11ª vez consecutiva, a Churrascaria Fogo de Chão foi eleita o Melhor Rodízio de Carnes na Categoria Restaurantes pela Veja Comer & Beber São Paulo 2012/2013. O presidente da Fogo de Chão – Brasil prestigiou a cerimônia de premiação e comemora o resultado. “Em nome do grupo Fogo de Chão - Brasil quero destacar a contribuição de cada profissional que eleva a marca como a melhor de São Paulo e do país. Reforçamos também o compromisso constante de manter o padrão Fogo de Chão ao servir o churrasco gaúcho, com atendimento e serviço impecáveis”, comenta. Também este ano a Fogo de Chão renovou sua plataforma web oferecendo o máximo de conforto e utilidade para uma experiência digital. Toda a tradição gaúcha de fazer churrasco está à disposição dos internautas com uma nova roupagem e maior dose de interesse: cortes premium, harmonizações com vinhos, bebidas importadas, segredos da carne, eventos privativos e ambientes com muito requinte. Segundo Tiago Cabreira, responsável pela área de Comunicação e Marketing da Fogo de Chão no Brasil o novo site irá potencializar e melhorar o posicionamento da marca além de otimizar as buscas. Segundo Cabreira, a página pretende reforçar os aspectos de luxo dos restaurantes e favorecer o relacionamento com os clientes. “A Fogo de Chão é reconhecida pela sua tradição que se renova, cada vez com mais estilo e personalidade”, explica. O canal também está disponível na versão mobile.

■ gASTRONOMIA

BABY GRILL RUBAIYAT estrena nuevos bocados



De la mano del jefe de cocina del grupo Rubaiyat, Carlos Valentí, Baby Grill Rubaiyat amplía su carta de tapas y raciones con conservas artesanales. Productos naturales (anchoas, berberechos, mejillones y vieiras) que se preparan cada día de forma artesanal, a mano y sin prisas. Su presentación, tan original como cuidada, es en una lata simulando que es una conserva cuando en realidad es un plato preparado al momento.



CHRISTINA MCCARTHY

Especialista en gastronomía internacional.
Colaboradora de la Revista Brasil Espanha

■ eVENTOS.....

I edición de “MADRID EXQUISITO”

Con motivo del Día Mundial del Turismo 2012, desde el 27 de septiembre hasta el 7 de octubre se podrá disfrutar de singulares experiencias en los mejores restaurantes de Madrid por tan solo 30 euros. Esta es la primera edición de “Madrid Exquisito” que pretende ser algo más que una experiencia gastronómica. Las

propuestas de los restaurantes de “Madrid Exquisito” es ofrecer lo mejor de su cocina a un precio increíble!. Durante más de diez días (incluye dos fines de semana), se contará con la participación de restaurantes como Álbora, Arce, Café de Oriente, Don Víctor, El Cenador de Salvador, El Chiscón, Europa Decó, Extremadura, Ferreiro, La Cocina de María Luisa, La Maquina, La Paloma, La Taberna de Liria, La Taberna del Alabardero, Lágrimas Negras, Lhardy, Montepíncipe, Nuevo Gerardo, O´XS, Palacio de Cibeles, Paradis Madrid, Paulino de Quevedo, Pedro Larumbe, Un Lugar, Urkiola Mendi... Con el patrocinio de Cruzcampo Gran Reserva y el Grupo Freixenet y con el apoyo de la Oficina de Turismo de Madrid, el menú de calidad incluye un entrante, un plato principal y un postre, elaborado con algún producto de “Alimentos de Madrid”. Y además se estará contribuyendo con una buena causa, ya que los chefs de estos magníficos restaurantes ofrecerán el mismo menú el Día de la Almudena en los diferentes comedores sociales. Es decir, “cuántos más menús se consuman en MADRID EXQUISITO, más menús solidarios se podrán ofrecer en los comedores sociales”



MADRID EXQUISITO
WWW.MADRIDEXQUISITO.COM

■ rESTAURANTES.....

■ BRASAYLEÑA en el centro comercial Gran Plaza 2

La presidenta de la Comunidad de Madrid, Esperanza Aguirre, visitó el local de Brasayleña en el nuevo centro comercial Gran Plaza 2, de Majadahonda. En la oportunidad la presidenta y su comitiva, fueron invitados con una caipirinha a brindar por



el éxito del nuevo centro comercial, uno de los más grandes y lujosos de Madrid. Esperanza Aguirre fue recibida por el director de Brasayleña, Pedro López Mena, que estaba acompañado por el responsable de expansión, Alfredo Heredia y parte de su staff.

■ eVENTOS.....

■ MILLESIME MADRID, con el apoyo de NH Hoteles



La sexta edición de Millesime Madrid ha contado con el fuerte apoyo de NH Hoteles y la participación de los tres estrellas Michelin de la compañía, Paco Roncero, Óscar Velasco y Christopher Naylor. La Rioja, Capital Española de la Gastronomía 2012, ha sido la comunidad invitada en esta edición.

■ eVENTOS.....

■ CHURCHILL CLUB, para amantes del puro

El puro, que no lleva aditivos químicos ni papel, gana adeptos en la capital y éstos, espacios donde poder disfrutarlo con la tranquilidad y comodidad que se merece, e incluso con una buena copa como compañía. En Madrid proliferan los clubs privados para fumadores, sociedades sin ánimo de lucro, muchos de ellos asociados a locales y restaurantes de lujo, dotados de la ventilación exigida por la ley y entrada independiente y exentos de personal de servicio, aunque con todo lo necesario para que el cliente se sienta a gusto y atendido. El último en llegar es el Churchill Club, un espacio con capacidad para 28 personas sentadas y 50 en cóctel, exquisitamente decorado con elegantes sofás de inspiración Art Decó, lámparas de diseño italiano y aires neoyorquinos, que se encuentra ubicado en las entrañas del Klimt Gin Club de Capitán Haya. Cuenta con una selecta cava con una docena de referencias habanas, dominicanas y de países productores emergentes, como Ecuador y Honduras.



CHURCHILL CLUB
CAPITÁN HAYA, 48

■ cONCURSO.....

■ LA TAPA DE MADRID 2012



El Jurado del Concurso Oficial de La Tapa de Madrid 2012, presidido por el chef Paco Roncero, ha dado a conocer las tapas seleccionadas, una variopinta y apetitosa muestra que juega con los mejores ingredientes del mercado. “La crisis del ladrillo”, “Que te den morcilla”, “Dando la lata” o “Manda huevos” son algunas de las tapas seleccionadas que junto con las otras 29 finalistas cocinarán cara al público el próximo 18 de octubre, de 12 a 18 h, en los set culinarios instalados en La Real Fábrica de Tapices (C/ Fuenterrabía, 2, Madrid).

SABER BEBER

con la sumiller Lylian Loureiro

VINHOS.....

TRIVENTO comemora o centenário do vinhedo de Eolo



A vinícola argentina Trivento, do grupo Concha y Toro, comemora em 2012 o centenário do vinhedo de seu rótulo ícone, o Eolo. O vinhedo, localizado na região de Luján de Cuyo, Mendoza é considerado como um dos melhores lugares do mundo para produção de Malbec. Trivento significa

três ventos: polar (vento frio do sul, que sopra no inverno) zonda (esporádicas rajadas de ar quente e seco que descem dos Andes durante todo o ano) e sudestada (vento fresco de verão associado às chuvas) sopram na ensolarada e árida terra mendocina deixando sua marca nos vinhos elaborados pela vinícola. "A antiguidade do vinhedo concede equilíbrio natural à planta, com rendimentos muito baixos, aproximadamente 3,2 quilos de uvas por hectare. Isso nos permite ter uma maior concentração de açúcar e aromas nos grãos de uva," explica Victoria Prandina, enóloga de Eolo. O centenário de Eolo é testemunha dos minuciosos trabalhos realizados pela Trivento para obter o vinho ícone, que nos últimos anos recebeu altas pontuações nas mais importantes publicações especializadas em vinho: Trivento Eolo 2005, 93 pontos, Wine Spectator (2008); Trivento Eolo 2006, 92 pontos, Wine Spectator (2009); Trivento Eolo 2007, 93 pontos, Wine Spectator (2010); Trivento Eolo 2007, Wine Advocate (2010) e Trivento Eolo 2008, 92 pontos, Wine Enthusiast (2011).



LYLIAN LOUREIRO

Sumiller profesional por la Cámara de Comercio de Madrid, consultora de vinos, miembro de la AMS y UEC.

eEVENTOS.....

RIBERA DEL DUERO em São Paulo



JUAN RODRIGUEZ, DA IMPORTADORA ALMERIA, JUNTO A BEATRIZ ZAPATERO, DA VINÍCOLA ESPANHOLA EL LAGAR DE ISILLA

Promovida pela Câmara Oficial Española de Comercio en Brasil, a degustação de vinhos especiais da região de Ribera del Duero trouxe ao restaurante Figueira Rubaiyat de São Paulo vinhos diferenciados da região espanhola. Nesta oportunidade única foi possível conhecer as vinícolas da D.O. Ribera del Duero, uma das melhores denominações de origem

da Europa, e degustar os vinhos com tradição de mais de dois milênios na produção de vinhos elaborados com a nobre cepa espanhola Tempranillo.

SUMILLER.....

ASOCIACIÓN MADRILEÑA DE SUMILLERES

El viernes día 5 de Octubre tuvo lugar la Asamblea Extraordinaria de la Asociación Madrileña de Sumilleres, en la que se llevó a cabo la elección por unanimidad de la única candidatura presentada. La nueva Directiva expresó su deseo de reimpulsar la AMS, con los objetivos primordiales de desarrollar la formación continua de los sumilleres madrileños y de ser un equipo de trabajo abierto para desarrollar el apoyo a los asociados, especialmente los más jóvenes. Son tiempos de adaptarse a los cambios profesionales y las nuevas oportunidades en distintas áreas en las que la sumillería está alcanzando protagonismo, y sigue siendo muy necesario aumentar el prestigio y dignificación profesionales de la figura del Sumiller dentro del marco enogastronómico.



DE IZQUIERDA A DERECHA: JUAN MANUEL TERCEÑO, ANTONIA MUÑOZ, JUAN CARLOS RUIZ, MAR ROMERO, PACO GARRIDO, SARA PEÑAS, JAVIER GILA Y LUIS ALBERTO GONZALES

eVENTOS
“LAS VENDIMIAS DE ORTEGA Y GASSET”

El 6 de octubre ha tenido lugar la cuarta edición de “Las Vendimias de Ortega y Gasset”, acto organizado por LAVINIA en colaboración con el Ayuntamiento de Madrid, Gastrofestival y con el patrocinio de Iberia y BMW-Inauto. Ha sido un evento único en el que se ha homenajeado la fiesta tradicional de la vendimia de la mano de las más de 25 bodegas pertenecientes a distintas Denominaciones de Origen de todo el país y de prestigiosas marcas de productos gastronómicos nacionales.



“Las Vendimias de Ortega y Gasset” cosecharon en anteriores ediciones un éxito sin precedentes y en esta cuarta edición han sido más de 6.000 personas las que han asistido para celebrar con LAVINIA la magnífica fiesta de la vendimia. Desde las 19:00 horas la calle José Ortega y Gasset -entre Velázquez y Serrano- ha permanecido cerrada para convertirse en el escenario de una original fiesta donde un total de 29 carpas se han instalado para dar a probar sus productos, ya sean vinos o la rica y variada gastronomía de España. Los más de 3.000 m² de moqueta de color rojo con los que se ha vestido esta emblemática calle, unido a una auténtica demostración de pisa de uva y la presencia de dos grupos musicales de jazz y bossa-nova, ha convertido el corazón de Madrid en un original viñedo. Este evento ya es una cita ineludible, en la que también han participado personalidades del ámbito social y cultural, y cuya inauguración corrió a cargo de Pedro Calvo, Consejero de Economía de Madrid; María Jesús Pascual Santa Matilde, Viceconsejera de Agricultura y Ganadería de Castilla y León; Mónica Figuerola, Directora General de Turismo de Rioja; Víctor Pascual, Presidente de la D.O.Ca. Rioja; Juan Gil de Araujo, Presidente del Consejo Regulador Rías Baixas; Francisco Javier De Iscar Martínez, Presidente D.O. Rueda; José Trillo, Presidente del Consejo Regulador Ribera del Duero y Thierry Servant, Presidente de LAVINIA.

nEGOCIOS
RÍAS BAIXAS presente en la primera edición de SIAL Brazil

La Denominación de Origen Rías Baixas estuvo presente en la primera edición de SIAL Brazil 2012. Se trata de una de las ferias de alimentos y bebidas más importantes y, es la puerta de entrada a un mercado como el MERCOSUR que reúne a más de 250 millones de habitantes. En esta primera ocasión, el Consejo Regulador acudió a este evento de carácter profesional dentro del Pabellón Internacional del ICEX con un total de 12 bodegas y 21 marcas de vino Rías Baixas. En paralelo a la participación en la feria, y gracias a la colaboración de la oficina de PEXGA en Brasil, la Denominación de Origen organizó también una cena-maridaje de presentación de los vinos de Rías Baixas. Durante este acto, celebrado en el restaurante Beef Rubaiyat-Faria Lima, los 20 profesionales, entre los que se encontraban periodistas, sumilleres e importadores,

tuvieron la oportunidad de disfrutar de siete marcas de Rías Baixas integradas con la gastronomía local. La directora de marketing de la D.O. Rías Baixas explica que “la cena resultó todo un éxito. De hecho, la mayoría de los participantes ya conocían nuestros vinos, así como alguna marca”. Según explica Eva Mínguez presente en esta cita: “se establecieron buenos contactos para futuras colaboraciones”.



VINHOS
QUALIMPOR e Cavas Freixenet



A Qualimpor, empresa há 17 anos no mercado brasileiro, comandada pelo português João Roquette e reconhecida pela tradição familiar, é a nova importadora da espanhola Freixenet, a maior produtora de cavas do mundo. Com produção de mais de 100 milhões de garrafas por ano, a Freixenet estima com essa parceria um aumento de 20% nas vendas em 2012. Freixenet é a marca líder em espumantes importados no Brasil onde dispõe da linha clássica de rótulos Freixenet: Cordon Negro, Carta Nevada e Cordon Rosado, além das linhas de cavas premium Vintage e Elyssia.

MOMENTO GOURMET

Meliá Jardim Europa apresenta culinária basca



Foie em Costra



Taco de Angus



Txangurro de mexilhões



Torrija com caramelo de citricos

O hotel Meliá Jardim Europa (São Paulo) e a comunidade de Bilbao (Espanha), da província de Bizkaia promoveram em setembro uma série de eventos de dar água na boca. Para apresentar os diversos pratos da culinária basca com o melhor da cultura enogastronômica - arte de harmonizar vinhos e os alimentos em uma mesma refeição - foi realizada toda uma programação de degustação de pintxos, pratos com ingredientes regionais e vinhos especiais no restaurante Aromatique, localizado dentro do hotel. Neste período 4 chefs prepararam os menus, entre eles, Daniel Garcia (restaurante Zortziko) e Jose Miguel Olazabalaga (restaurante Andra Mari), que contam com uma estrela Michelin cada um, junto com os premiados Ricardo Perez (restaurante Yandiola) e Beñat Ormaetxea (restaurante Jauregibarria). A harmonização dos vinhos foi realizada pelo enólogo Mikel Garaizabal, que apresentou vinhos da Rioja Alavesa, uma das regiões mais tradicionais da Espanha. Além do evento exclusivo organizado para jornalistas especialistas em gastronomia e vinhos, sommeliers e importadores, e comunidade basca residentes em São Paulo, no dia 25 o jantar especial foi aberto ao público. E para aqueles que preferem degustações menos formais, entre os dias 24 e 28/09, aconteceu o Wine bar & Pintxos no lobby bar do hotel Meliá Jardim Europa. Esta foi sem dúvida uma excelente oportunidade de viajar na cultura enogastronômica de uma das regiões mais fascinantes da Espanha, sem sair do Brasil!

Restaurante Aromatique

Meliá Jardim Europa.

Rua João Cachoeira, 107 - Itaim - São Paulo.



INTERCONTINENTAL WINE CLUB

O BOM GOSTO HARMONIZADO COM A QUALIDADE

- Associe-se e entre no mundo do vinho, para conhecer e degustar!
- Participe de palestras, degustações e cursos oferecidos pelo clube.
- Receba todo mês 03 rótulos cuidadosamente selecionados pela sommelier Lylian Loureiro.
- Descontos especiais no Restaurante Tarsila, do InterContinental São Paulo.

DESCUBRA AS VANTAGENS DE SER SÓCIO, CONTACTE-NOS !



INTERCONTINENTAL
WINE CLUB

APOIO:
Brasil
Espanha

Tarsila
RESTAURANTE

LEVE O REQUINTE DO INTERCONTINENTAL SÃO PAULO AO SEU EVENTO



Conte com a excelência do InterContinental São Paulo em seus eventos corporativos ou sociais. Nossa equipe especializada e o renomado Chef de Cozinha Marcelo Pinheiro garantem a elegância e o charme em todas as ocasiões.

Diversas opções de espaços e menus exclusivos, adaptados ao seu gosto. Levamos nosso Buffet ao local de sua preferência, consulte nossas opções de Outside Catering.

