

L I D E

Ano 7 – nº 32 – 2011

TABLETS MADE IN BRAZIL

Desoneração tributária
favorece setor tecnológico

AVISO AOS NAVEGANTES

Governo promete bilhões de
reais para modernizar portos

VIAGENS DE VERÃO

Prazer nostálgico em
Marrakech e na Praia do Forte

**Aloizio
Mercadante,**
ministro da
Ciência,
Tecnologia e
Inovação

GRUPO DORIA
R\$ 14,00



GRUPO DORIA

L I D E

2011

ANO 6 - Nº 32



Para petiscar: cestinha de cogumelos do chef Aléssio Battillani

COMPARTILHANDO BONS MOMENTOS

Sejam bem-vindos: dicas do que servir e como organizar recepções elegantes durante o verão



Alegrando o ambiente: proposta do decorador José Antonio Castro Bernardes, com flores e folhagens em harmonia

Convidar os amigos para uma recepção em casa, durante o verão, é garantia de bons momentos. Com o calor, nada melhor do que realizar os encontros ao ar livre, aproveitando os dias quentes para animar ainda mais o bate-papo. Porém, para preparar o ambiente e o clima, é preciso de muita atenção para não errar em alguns detalhes e transformar o convite em uma tragédia. A começar pelo tipo da recepção, que

pode ser realizada como brunch, almoço, coquetel ou jantar. Cada um exige atenção total e diferenças marcantes na organização.

O brunch é a melhor opção quando o clima for informal, principalmente em uma reunião de família ou com amigos bem próximos. “É ideal para atender três tipos de convidados: os que ainda não tomaram café da manhã; os que já tomaram, mas querem fazer um lanche

no meio da manhã; e aqueles que não pretendem almoçar”, realça o chef **Aléssio Battilani**, do buffet Citron Gastronomia. “O finger food continua em alta, pois petiscos em dias de temperatura elevada devem ser fáceis de comer com as mãos, para dispensar garfo e faca.” Boas composições para esse momento são, por exemplo, cestinhas de cogumelos ou então presunto cru com figos frescos, mascarpone e geleia de pimenta. “Outros itens bastante atrativos são miniquiches e canapés de rosbife e alcachofra com

mostarda e raiz-forte.” Para beber, sucos, refrigerantes e espumantes são obrigatórios. “É importante também dispor de água. Uma dica é servi-la aromatizada, com ervas, cascas de laranja e cravos-da-índia”, conta. “Cria um clima todo especial e um charme sem igual”, completa Battilani.

Nos almoços e coquetéis está em ascensão servir pratos e composições inspiradas em receitas espanholas. “As tapas são sempre assertivas para se degustar com vinhos tintos mais leves e brancos”, explica o chef **Luiz Macedo**, do

Pratos e finger foods inspirados na gastronomia espanhola estarão em alta neste verão



Refrescante: clericot, combinação suave a base de vinho branco para os dias quentes de verão

restaurante Maripili. “O gazpacho, sopa fria à base de tomate e muito admirada na Espanha por ser refrescante, principalmente durante o verão, é nutritiva e uma ótima opção para entrada.” Como prato principal, a tradicional paella, composta de frutos do mar, serve tanto para o almoço como para o jantar, mesmo se a reunião for mais formal. “É uma receita leve e tem seu sabor realçado devido ao uso do azeite”, explica **Miréia Vila Garcia**, chef do restaurante La Tasca. “É fácil de preparar e ótimo para servir em um evento para diversas pessoas. Costuma ser um agregador de relações para networking devido à interação entre os presentes.”

Para acompanhar as composições durante recepções com uma farta variedade de alimentos e molhos, a pedida ideal é servir espumante brut. Porém, coquetéis não são dispensados. Principalmente se forem bem refrescantes, caso do clericot, ponche de vinho branco que leva frutas variadas – maçã, abacaxi, morango e laranja, além de cointreau, conhaque, açúcar, soda e gelo. “É ideal oferecer em jarras charmosas de vidro, arredondadas e transparentes”, esclarece o gourmet **Martin Seoane**, do Che Bárbaro. “Seu visual colorido e frescor faz muito sucesso junto ao público feminino e pode ser feito, ainda, com vinho rosè, espumante ou champagne. Uma delícia em dias quentes”.

A decoração *en petit comité* não pode ser esquecida. As louças devem ser charmosas, com pratos brancos e lisos ou então com detalhes marcantes. “É moda utilizar pratos e bandejas com temas naturais, referente à fauna e à flora”, conta a



Composição na moda: detalhes naturais e iluminação intimista

organizadora de eventos **Milena Mendes**. “Na composição do ambiente, muitas plantas e flores, com tons marcantes e vivos como rosa, além do branco, para trazer clareza”, explica. “Evite criar grandes arranjos e colocar mesas muito próximas. No verão o ideal é deixar as pessoas soltas para conversar, interagir e circular, criando um clima ainda mais alegre.” ■

Arranjos pequenos e delicados permite uma proximidade durante os encontros