

Setur promoveu oficina gastronômica com receitas à base de maçã

Categoria: Turismo e Lazer

Data de Publicação: 25 de março de 2015

A Secretaria de Turismo de Veranópolis, juntamente com o SHRBS - Sindicato de Hotéis Bares Restaurantes e Similares - Região Uva e Vinho e SENAC Bento Gonçalves, e com apoio da Paróquia São Luiz Gonzaga, promoveram nesta segunda-feira (23) a Oficina Gastronômica com receitas à base de maçã. A oficina foi comandada pelo chef e instrutor Gustavo Ruffato, que além das receitas elaboradas, apresentou propostas diferenciadas com o uso da maçã e mostrou que há diversas maneiras de prepará-la em pratos doces e salgados. Trazida como preparação para a 9ª Femaçã, o encontro teve a presença de empreendedores, chefes de cozinha e cozinheiros de Veranópolis, que literalmente colocaram a mão na massa. Conforme a turismóloga Gisele Martins, a oficina proporcionou aos presentes participarem de toda a preparação dos pratos. Durante a Femaçã 2015, que ocorrerá de 10 a 12 e de 17 a 21 de abril, o SENAC Bento Gonçalves trará, em espaço diferenciado, oficinas gastronômicas apresentando outras receitas à base de maçã para os visitantes do evento.