

## **Curso apresentou inovações para a gastronomia**

Categoria: Turismo e Lazer

Data de Publicação: 12 de maio de 2015

Com a proposta de trazer as novidades da área gastronômica, foi promovida na última semana a Oficina de Gastronomia com Foco na Inovação. A oficina teve dois encontros e contou com a presença de chefs de cozinha, cozinheiros, gestores, estudantes e futuros empreendedores da área gastronômica de Veranópolis, Vila Flores, Cotiporã e Fagundes Varela. Foram apresentados conceitos de gastronomia e inovação, dinâmicas e aula prática com preparação e degustação de um prato com molho à base de vinho: Iscas de Filé ao Molho Cabernet e Vinagre Balsâmico acompanhadas de Batatas Doces Crocantes. A temática do Dia do Vinho foi trazida para a Oficina, antecedendo as comemorações em Veranópolis. O Dia do Vinho é oficialmente comemorado no primeiro domingo de junho e terá duas semanas de programação em Veranópolis, incluindo visitação em vinícolas, descontos em vinhos, pacotes turísticos, workshop e mais. Realizada pela Secretaria de Turismo de Veranópolis, Atuaserra - Associação de Turismo da Serra Nordeste - e SHBRS - Sindicato de Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares - Região Uva e Vinho, a oficina foi ministrada por Janete Conello, membro da ABAGA (Associação Brasileira de Alta Gastronomia). Confira em anexo a receita completa.