

## Destaque

BIANCA CALHEIROS

Com apenas 29 anos, a chef capixaba Bianca Calheiros já viajou o mundo e está de volta a sua terra natal, pronta para levar à mesa do capixaba tudo o que aprendeu nos mais conceituados restaurantes de São Paulo e da Espanha.

Formada em Relações Internacionais pela PUC-SP e no curso superior de Tecnologia em Hotelaria no Senac, também em São Paulo, ela atravessou o oceano Atlântico atrás de um sonho. Vinda de uma família onde a arte de cozinhar é característica marcante, Bianca não foge à regra.

Depois de concluir a pós-graduação em gastronomia, em 2002, na Universidade de Girona, em Barcelona, ela sentiu-se preparada para retornar a Sampa e encarar os exigentes clientes do Nomesa, Emiliano Hotel e Dom Restaurante.

Este ano, Bianca assumiu a cozinha do Suá e, sem medo de errar, já instituiu algumas alterações. Aos poucos ela vai promovendo mudanças conceituais no restaurante, que passará a ter o seu jeito. Segundo Bianca, a cozinha de um chef é resultante de suas referências e experiências.

**PO - Um programa perfeito?**

- Estar com as pessoas que a gente ama (em qualquer lugar).

**- Um programa furado?**

- Estar mal acompanhada, seja qual for o lugar.

**- Objeto de desejo?**

- Uma thermomix, que é um tipo especial de "líquidificador" que incide temperatura, ou seja, você pode cozinhar e bater ou picar ao mesmo tempo... Trabalhei com ela na Espanha mas... é um pouquinho cara.

**- Último filme que viu e mais gostou?**

- Muitos filmes me marcaram: "O Carteiro e o Poeta" e "Sociedade dos Poetas Mortos", entre outros.

**- Um livro que recomenda?**

- "O que Einstein Disse ao Seu Cozinheiro" e "Um Cientista na Cozinha", de Hervé This.

**- Figurino ideal?**

- À vontade. Não gosto de roupas que exigem muita performance.

**- Pecado gastronômico?**

- Arroz, chocolate e tomate. Tudo o mais fresco possível!

**- Cantinho preferido no Espírito Santo?**

- A minha casa e a casa da tia Cristina em Campinho. Também adoro Guarapari e o mosteiro zen budista.

**- O que te faz perder o bom humor?**

- Discussão ou algum papo polêmico durante refeições. A hora de comer pra mim é sagrada.

**- E o que te faz abrir um sorriso?**

- Beijo, abraço, uma criança, música, um outro sorriso... e, lógico, um prato de comida bem bonito, cheiroso e gostoso!

## PAULO OCTAVIO

E-mail: po@redetribuna.com.br

**Enviado especial**

A Rádio Swissinfo, da Suíça, enviou ao Estado o jornalista Claudine Gonçalves, que transmitiu ao vivo o lançamento do livro "Viagem à Província do Espírito Santo - Imigração e Colonização Suíça - 1860", última sexta, no Palácio Anchieta.

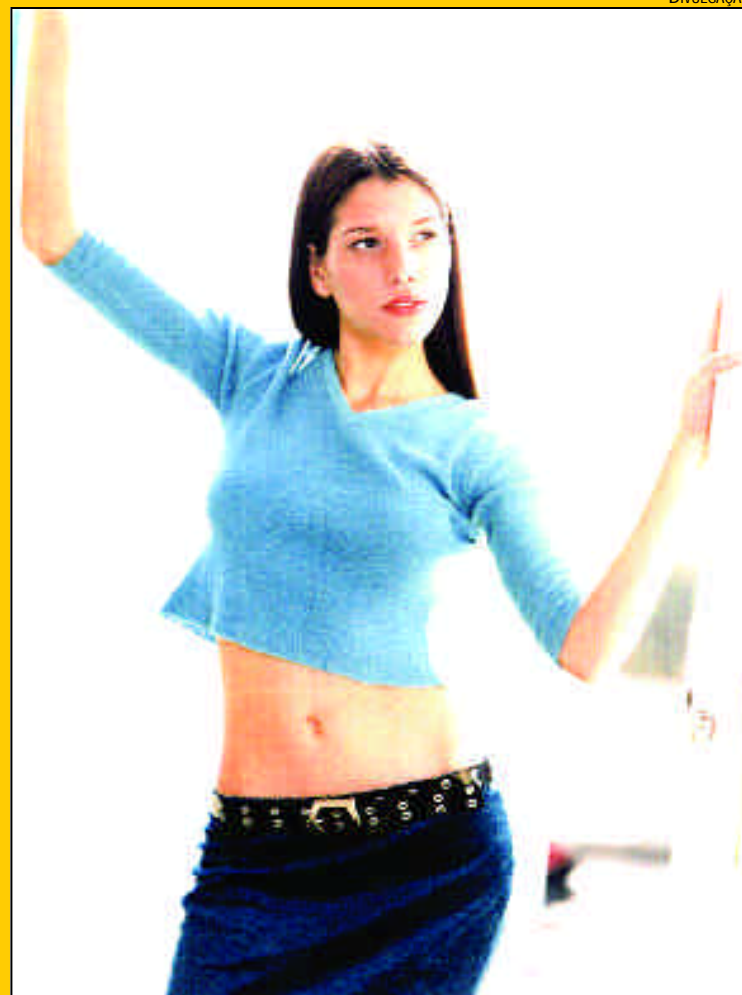
A publicação traz 16 fotografias inéditas produzidas no Espírito Santo pelo fotógrafo francês Victor Frond, também no ano de 1860.

As raridades estavam no arquivo da Biblioteca Nacional, sem autor ou data, e foram identificadas a partir do trabalho de pesquisa realizado pelo Arquivo Público.

**Você sabia?**

"Quer sair da mesa? Não precisa anunciar, nem dizer a razão. Diga apenas 'Com licença' e saia. Caiu gordura na roupa, shoyu na camisa? Peça ajuda ao garçom. Não amole os que estão à mesa. Em jantares com lugares marcados, aceite o que lhe foi destinado. Não peça para trocar só para ficar perto de fulano ou sicrano."

(Do livro "Chic[érrimo]", de Gloria Kalil).



DIVULGAÇÃO

**ELE VIU PRIMEIRO!**

A top capixaba Ana Paula Portinassi, que foi descoberta por Miguel Falabella na Marquês de Sapucaí, está de volta à terrinha depois de uma temporada em Milão.

CLAUDIA PEDRINHA/AT



Casal que lê unido permanece unido: Lucília Souza e Gustavo Maia

**Tudo pelo 10**

A escola de samba Unidos de Jucutuquara promoveu ontem na avenida Alberto Torres uma simulação do desfile que vai acontecer no Carnaval capixaba do ano que vem, no Sambão do Povo. Todos os componentes estavam lá.

**In**

A abertura da Con Vento, mais um point noturno na capital capixaba.

**Out**

Os alagamentos que continuam causando transtornos e mortes no Estado

**Quem disse?**

"É muito importante que o homem tenha ideais. Sem eles, não se vai a parte alguma. No entanto, é irrelevante alcançá-los ou não. É apenas necessário mantê-los vivos e procurar atingi-los". Do líder espiritual budista Dalai-Lama.

**SHOW PIROTÉCNICO?**

Fale com Peri.

com total segurança para seu evento

peri **tecnia**

27 3389 3761 • 27 9945 3827

*Sua confraternização de fim de ano ganha muito mais charme no Especiarias*

Acceptamos reservas para aniversário, coquetel, reuniões, etc. Área Vip para até 24 pessoas, com total privacidade e atendimento exclusivo.

Conheça nossa adega para venda direta ao público.

Mouchão 2000	Ambrose (shiraz, merlot)
R\$ 149,00	(importação própria)
	R\$ 38,00

Rua Eugênio Neto, 303 esquina com Desembargador Sampaio, Praia do Canto, Vitória 3226-2006

