

com Gabriele Branco gabriele.branco@zerohora.com.br
e Júlia Alves julia.alves@zerohora.com.br

(51) 3218-6405



REDE SOCIAL

Fernanda Pandolfi

rede.social@zerohora.com.br

facebook.com/RedeSocialZH - @RedeSocialZH - zerohora.com/redesocial

ALEX ATALA

PATRIMÔNIO PÚBLICO

Alex Atala: 10 anos consecutivos na lista do **The World's 50 Best Restaurants**, duas estrelas no **Michelin**, nome à frente do **D.O.M.**, restaurante que difundiu ingredientes como o tucupi e o jambu **Brasil** afora, e responsável pelo **Dalva e Dito**, bistrô com o conceito de servir boa comida para todos. Mas quando o assunto é cozinhar no fogão de casa, o tom muda: prefere fazer o básico, ou o que ele chama de comida de criança.

– Trabalho com técnica, mas como com prazer. Somos uma família normal e queremos estar em volta da mesa e dar risada se sair ruim. Tem o lado bom de fazer piada do tipo “Pô, pai, você já foi melhor” – brinca o chef.

Em **Porto Alegre** para participar da primeira edição do **Mesa ao Vivo RS**, uma parceria do **Senac-RS** com a revista **Prazeres da Mesa**, Atala ministrou uma aula diante de uma plateia ansiosa para ouvir as palavras daquele que pode ser considerado o melhor chef do país. Ele não se incomoda com quem torce o nariz para suas invenções – como os famosos pratos com formigas – e defende que seu objetivo é provocar reações, ou a verdadeira experiência gastronômica:

– Não é comida deliciosa. É para causar estranhamento, te deixar com cara de “Eu não esperava por isso” ou “Não sei se eu gosto, mas também não é ruim”.

Apaixonado pela natureza – que divide espaço no seu coração com a família, a pesca e o jiu-jitsu – o cozinheiro reforça que o homem precisa mudar a relação com o alimento. Sustenta que é necessário proteger quem cuida da terra e da cultura da plantação e salienta que não é bacana só extrair da natureza sem devolver de alguma maneira. A fim de disseminar essa filosofia, Atala fundou o **Instituto Atá**, com o propósito de garantir alimento de qualidade para todos e para o ambiente, e recentemente ganhou as redes sociais ao levantar a campanha **#eucomocultura**.

– Os ingredientes que uso na minha cozinha não são novos. Novidade são os produtos que trouxeram da **Europa**. Precisamos reposicionar nosso discurso frente à cozinha brasileira. É um patrimônio que precisa ser redescoberto.

Quando começa a falar das preciosidades da nossa terra, pode levar horas. Atala lembra dos 19 tipos de cogumelos comestíveis que fazem parte da dieta dos ianomâmis e comenta sobre a pimenta do povo **Baniwa**. Curte e compartilha:

– Chef, hoje, não tem segredo. E não é porque ficou bonzinho. Antes era esse mistério que levava o público aos restaurantes. Atualmente, com as redes sociais, é só você postar o que está fazendo que as pessoas já ficam curiosas para experimentar.

Mesmo usando tantos ingredientes que os brasileiros deveriam conhecer, mas ainda não conhecem, Atala é fã de um clássico: arroz com feijão.

– A gastronomia não pode estrelizar a vida. Vai ser muito chato se ficar tudo gourmet. Pãozinho com manteiga tem sua graça – finaliza.

“Gosto de provocar reações. Não é comida deliciosa. É para causar estranhamento, te deixar com cara de “Eu não esperava por isso”, ou “Não sei se gosto, mas também não é ruim”



FERNANDO GOMES

BANCO TOYOTA

POA Nilo Peçanha, 2000 - 51 3092.7001
CANOAS Getúlio Vargas, 6420 - 51 3032.8444
PEL Fernando Osório, 1733 - 53 3223.4500Savarauto
Para quem prefere o melhor

Hilux SRV A/T 4x4 Aro 16 15/15 de R\$ 163.500,00 por R\$ 152.105,00 à vista (frete incluso) ou financiado com o Banco Toyota nas seguintes condições: CDC, pessoa física, com entrada de R\$ 91.263,00 (60%) e 24 prestações fixas de R\$ 2.651,81. Taxa de juros prefixada de 0% ao mês, equivalente a 0% ao ano + IOF (Imposto sobre Operações Financeiras) no valor de R\$ 1.701,84. Valor total a ser financiado de R\$ 63.643,49. (IOF + Registro de contrato base Estado RS no valor de R\$ 124,65 e Cesta de Serviços no valor de R\$ 575,00 e Tarifa de Confecção de Cadastro para Início de Relacionamento no valor de R\$ 400,00 inclusos no Total Financiado). Primeira parcela com vencimento para 30 dias. Custo Efetivo Total (CET) de 4,43% ao ano. Valor total a prazo de R\$ 154.906,44. Crédito sujeito à análise e aprovação. O CET apresentado é aplicável ao exemplo acima com prestações fixas. A alteração de qualquer das condições do financiamento acarretará novo cálculo do CET. Oferta válida até 31/07/15 ou enquanto durar o estoque de 3 unidades. ERC Banco Toyota (Equipe de Relacionamento com o Cliente) 0800 016 4155 ou envie um e-mail para erc@bancotoyota.com.br. Ouvidoria Banco Toyota (somente após atendimento pelo ERC): 0800 772 5877. A Toyota oferece 3 anos de garantia de fábrica, sem limite de quilometragem para uso particular e, para uso comercial, 3 anos de garantia de fábrica ou 100.000 km, prevalecendo o que ocorrer primeiro. Consulte o livrete de garantia ou www.toyota.com.br para mais informações. As ofertas deste anúncio não abrangem os veículos adquiridos em Vendas Diretas com isenção de impostos. Essa promoção não é cumulativa com outras promoções vigentes.

Todos juntos fazem um trânsito melhor.

ABRIREMOS NESTE DOMINGO NA NILO, 2000.