

## DE CARA COM O MESTRE

Enviado por REDE COMUNICAÇÃO DE RESULTADO  
10-Ago-2017

REDE COMUNICAÇÃO DE RESULTADO - 10/08/2017

Alunos do Centro Universitário Una ficarão lado a lado de grandes nomes da gastronomia, como Alex Atala, Ana Luiza Trajano, Carlos Bertolazzi, Paulo Shin e Lígia Karazawa, além de expoentes da cozinha local, como Leo Paixão, Rodrigo Zarife, Ivo Faria, Américo Piacenza, Flávio Trombino e Fred Trindade.

De acordo com Felipe Tavares, preceptor do curso de gastronomia da Una, 20 estudantes auxiliarão os chefs nos preparos dos pratos (mise en place) que serão servidos nas aulas-show, oficinas e jantares magnos. “Essa será uma excelente oportunidade para os alunos colocarem em prática o conhecimento adquirido em sala de aula ao lado de chefs internacionais e reconhecidos pelo mercado. Além de contribuir na formação do estudante, é uma forma de eles começarem a ser reconhecidos pelo mercado para abrirem portas para o seu futuro profissional”, explica. Felipe acrescenta que todos os alunos receberão certificados de participação.

Bruno Cajado, estudante do segundo período de gastronomia da Una, conta que participar de uma iniciativa tão grandiosa como essa é no mínimo uma honra. “Um evento como esse, com a reunião de grandes chefs não acontece com muita frequência em Belo Horizonte. Temos que aproveitar a oportunidade”, ressalta. O estudante explica que tem experiência no mercado de gastronomia desde 2008, mas que nunca viu um evento gastronômico reunir tantos chefs renomados juntos. “Participar de uma iniciativa onde Alex Atala vai compartilhar suas técnicas e metodologias é muito grandioso. Vou aprender muito, assim como terei a oportunidade de me relacionar com pessoas que talvez não teria chance de conhecer”, enfatiza.

Já Tatiana Tavares, aluna do segundo período de gastronomia da Una, está ansiosa com a participação no Mesa ao Vivo. “Nunca participei de um evento dessa magnitude. Sou admiradora do trabalho do Alex Atala e do Leo Paixão. Quero ver se consigo conversar com eles sobre o início da carreira na gastronomia”, estima. Tatiana abandonou o curso de Direito no oitavo período para se dedicar a sua maior paixão, que é a culinária. Hoje, ela trabalha em um buffet, mas tem como sonho ser dona do próprio restaurante.

Serviço

O Mesa ao Vivo também vai contar com dois jantares. Na quinta, 10 de agosto,

ocorre a abertura do evento e haverá um jantar no Hotel Toscanini (Rua Arturo Toscanini, 61, Santo Antônio), com a preparação de cinco pratos. Cada um será assinado por um chef: Pedro Siqueira, Paulo Shin, Ivo Faria, Léo Paixão e Ana Luiza Trajano. Valor: R\$ 230 (por pessoa, com harmonização de vinhos).

Já na sexta-feira, no Mineiraria & Casa da Gastronomia (Rua Uberaba, 865, Barro Preto), haverá um jantar beneficente, com renda revertida para a Casa de Acolhida Padre Eustáquio. O jantar terá pratos produzidos por Alex Atala, André de Melo, Carlos Bertola, Léo Paixão, Ligia Karaza e Rodolfo Mayer. Valor: R\$ 800 (por pessoa, com harmonização de vinhos). Informações: (31) 99204-0008.

Luciana Mayer

Relacionamento com a Imprensa

Rede Comunicação de Resultado

(31) 2555-5050 / (31) 98619-2276

[www.redecomunicacao.com](http://www.redecomunicacao.com)