Restaurante Pé da Serra de Itaverava é o grande vencedor na final do Circuito Gastronômico “Sabores das Villas” 2ª Edição

Aconteceu no último sábado dia 15 de junho a edição Municipal do Circuito Gastronômico “Sabores das Villas” de Catas Altas da Noruega, na área de eventos do município. O público dançou ao som de Késia Dornelas e da dupla Thiago & Eli e degustou os pratos de três estabelecimentos participantes: O Delícias & Cia Buffet, com o prato “Casamento na Roça”; Restaurante Bem estar, com o prato “Costela da Noruega com milho em três texturas” e Simple Butequim com o prato “Simple Grill”.

Através de votação popular e júri técnico, o campeão municipal, levando a quantia de R$300,00 + troféu foi o Restaurante Bem Estar. O segundo lugar foi para o Delícias e Cia. Buffet, garantindo a quantia de R$100,00 mais troféu e terceiro lugar para o Simple Butequim, levando troféu mais uma capacitação.

Já no domingo, dia 16, também na área de eventos em Catas Altas da Noruega, o público presente degustou os pratos dos 10 finalistas municipais, se encantou com a apresentação da Ana Lívia, dançou muito ao som da Banda Mago Zen e se emocionou com a revelação do Campeão Regional de 2019.

O estabelecimento “Restaurante Pé da Serra”, do Município de Itaverava foi o grande vencedor da segunda edição do Festival, levando pra casa a quantia de R$1.000,00 (hum mil reais) mais avental personalizado e foi muito comemorado pela equipe e pelo público presente, com o prato “Combinado da Serra” – Dados de cupim cozido na redução do molho acompanhado de farofa de fubá moinho d’água, torrado com abacaxi e bacon, finalizado com vinagrete e chip’s de banana”.

O troféu confeccionado em Catas Altas da Noruega em pedra e sabão, mais o cheque e o avental personalizado, foram entregues à proprietária Vanessa Rezende Carvalho pelas mãos do Prefeito do município, Gerson Lobo Neiva, pela Secretária de Cultura e Turismo Janaína Lages e pela Presidente do Circuito Villas e Fazendas Tatiana Rezende.

O Segundo lugar foi para o Sallum Culinária árabe e Brasileira, de Conselheiro Lafaiete, com o prato “Bolinho do Coronel” – Bolinho de mandioca e inhame com maçã de peito, recheado com queijo minas padrão e chutney de pimenta Cambuci, que recebeu um avental personalizado.

O terceiro melhor prato foi para o Reserva do Tanque de Santana dos Montes com o prato “Galinhada do Tanque” – Arroz orgânico, galinha caipira desfiada, curry, banana local e linguiça de

porco artesanal, que também recebeu um avental personalizado das mãos do Chef Ronie Peterson.

A escolha do vencedor se deu através de análise de cinco júri-tecnicos, coordenado pelo Chef Edson Puiati. Os estabelecimentos finalistas foram:

- Casa Grande – Churrascaria Casa Grande com “Sabores da Roça”;
- Conselheiro Lafaiete - Sallum Culinária Árabe e Brasileira, com “Bolinho do Coronel”;
- Cristiano Otoni – Cantinho da Bola Bar com “A Roça no Prato”;
- Itaverava – Restaurante Pé da Serra com “Combinado da Serra”;
- Lamim – Hotel e Restaurante Ladim com “Casal Perfeito”;
- Piranga – Bar e Lanchonete Central com “Tutu do Central”;
- Queluzito – Trailler do Zé Henriques com “Espetinho do Zé Henriques”;
- Rio Espera – Bar e Restaurante Ponto Certo, com “No Ponto Certo”
- Santana dos Montes – Reserva do Tanque, com “Galinhada do Tanque.

Durante a final regional, aconteceram Mostra de Artesanato e produtos agropecuários; Cozinha ao vivo infantil, apresentado pela Chef Carol Maria e Cozinha ao vivo sobre a valorização dos produtos e das técnicas mineiras, apresentado pelo curador do Evento Chef Ronie Peterson, além de palestras sobre o Azeite Olivais de Catas Altas da Noruega, apresentado por Moacir Nascimento.

O Circuito Gastronômico percorreu dez municípios associados em cinco finais de semana, com 38 estabelecimentos inscritos, que passaram por capacitações realizadas pelo Senac, além de visitas técnicas.

O Circuito Villas e Fazendas agradece aos estabelecimentos participantes por acreditarem mais uma vez neste grande projeto gastronômico, parabenizando a todos os campeões municipais e é claro ao grande vencedor Pé da Serra. Estende-se os agradecimentos às prefeituras municipais e secretários pelo empenho na realização do evento e toda a equipe do Circuito Villas e Fazendas, parceiros e apoiadores.

O Circuito Gastronômico “Sabores das Villas” 2ª Edição foi realizado pelo Circuito Villas e Fazendas de Minas e Prefeituras Municipais, parceiros Uma Lafaiete, rádios 89,9 fm e 92,3 fm, Senac.

Mais fotos **CLIQUE AQUI.**

https://foconanoticia.com.br/noticia/4322/pratos-deliciosos-musica-boa-e-grande-expectativa-no-final-de-semana-de-encerramen-o-do-circuito-gastronomico-sabores-das-villas-2-edicao em 03/07/2024 03:33