

Março 2024
Ano 20 Nº 215
Natal-RN

Deguste

gastronomia e turismo

www.revistadeguste.com



Itália Minas

Sucesso no fornecimento de grãos e máquinas de café



O paraíso é aqui!



www.sombraeagua fresca.com.br

📞 @sombraeagua | +55 (84) 3246 2376 | 3246 2258
reservas@sombraeagua fresca.com.br

📍 Rua Praia do Amor, 1000 | Praia da Pipa - Tibau do Sul/RN - Brasil

EXPERIMENTE O INESQUECÍVEL

O MELHOR DA GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA



MARECHAL

RESTAURANTE

📍 AV. HERMES DA FONSECA, 880
PETRÓPOLIS, NATAL-RN
59014-165

RESERVAS: 84 98846-1647

SIGA NOSSAS
REDES SOCIAIS
@MARECHALOFICIAL



ACESSE E
SAIBA MAIS

07

Restaurante
Mipibu renova o
cardápio



24

Laziz
Restaurante
Árabe celebra 10
anos em Natal



ESPAÇO DO LEITOR

Leio a Revista Deguste mensalmente, e ela sempre nos presenteia com o excelente cardápio gastronômico do RN, com muita inovação e competência. Parabéns!

Valter de Lima Cordeiro - Func. Público Federal.
Brasília/DF

Adorei a matéria do Nanii Hotel em São Miguel do Gostoso. Fiquei encantada com as instalações do restaurante, cujo cardápio é assinado pela famosa chef Luiza Hoffmann. Quero conhecer o mais rápido possível.

Marjorie Cabral Barroso – Empresária
Petrópolis – Natal/RN

Nem todo mês eu consigo pegar um exemplar da Deguste, e fico bastante chateado quando isso acontece. Gosto muito dessa revista, que faz um belo trabalho em prol da gastronomia potiguar.

Sérgio Farias do Nascimento – Servidor Público
Lagoa Nova – Natal/RN

10 - Itália Minas tem serviços e produtos completos para o mercado de café

12 - Oré Cozinha apresenta novidades no cardápio

14 - Peixe de Beira de Praia é o Prato da Boa Lembrança 2024 do Zeh Cozinha

16 - Menéz chega aos 2 anos com self-service e delivery em Candelária

22 - Calígula: mais de três décadas de sucesso em Pipa

26 - Hotel Serhs tem novo gerente de alimentos e bebidas

30 - O Maestro Café & Art tem se destacado no Barro Vermelho

34 - Bolaria Rafaela Fontes celebra sucesso de unidade no Satélite

40 - Páprika celebra 14 anos de cozinha italiana em Natal

Seções

05 - Pelos Restaurantes

18 - Perfil de um Maître

28 - Experiência Cigar

32 - Deguste Café

38 - Entre o Prato e a Nutrição

42 - Saberes do Vinho

Leitor Premiado

FOTO: ROGÉRIO VITAL



Como frequento com regularidade os restaurantes de Natal, procuro ficar sempre bem atualizado lendo, todos os meses, as novidades trazidas pela Deguste, revista que eu acompanho já faz um bom tempo. Gosto muito da qualidade do material impresso. As reportagens são muito bem elaboradas.

Kauê Cadete - Empresário
Areia Preta – Natal/RN

O empresário Kauê Cadete foi escolhido o Leitor do Mês, e recebeu da consultora Maria da Guia Lopes da Cruz, da Aprecitte, patrocinador desta Seção, o vinho chileno PIKINIT Private Reserve safra 2020, elaborado com a uva Cabernet Sauvignon no Central Valley.



Pelos Restaurantes...

Luís Benício Tavares Siqueira
tbenicio@uol.com.br

Marca de trufados Colle del Tartufo chega ao Brasil

A La Pastina inicia a expansão do seu portfólio de produtos à base de trufa, com a chegada dos autênticos produtos trufados da Colle del Tartufo, marca presente em mais de 35 países e que faz parte da segunda maior companhia da categoria no mundo, o grupo LVDT (La Vie del Tartufo).

A excelência italiana no cultivo de trufas é o que diferencia a marca das demais. Em sua produção, são utilizados apenas ingredientes frescos, sem conservantes na composição, e a matéria-prima é selecionada manualmente para garantir a máxima qualidade dos produtos. No mundo, existem mais de 63 tipos de trufas, onde 23 são de regiões italianas, o que torna uma rara iguaria é o fato de que apenas nove são comestíveis. E cada espécie demora um ano para ser colhida.

Essa recente inclusão da Colle del Tartufo ao portfólio da La Pastina está alinhada ao crescimento do mercado, conforme previsto pela Technavio, que estima um aumento de 181% no consumo de produtos trufados até 2026.



La Pastina inclui os produtos da Colle del Tartufo em seu portfólio

São duas linhas de produtos distribuídas com exclusividade pela La Pastina: A primeira, de “trufados premium”, contém mais trufas em sua composição e é ideal para apreciadores dessa iguaria, com qualidade e embalagem sofisticada. Todo o catálogo é *vegan friendly*, sem alergênicos e conservantes. A segunda, de **molhos trufados “Ready to Eat”**, são prontos para consumo, ideais para iniciantes no ambiente dos molhos trufados, pois são fáceis de usar, com preparo rápido e preço mais acessível. Tem azeite extravirgem na composição, são vegetarianos, e uma ótima alternativa aos molhos italianos clássicos, já que trazem mais sabor e variedade para as receitas.

Os produtos Colle del Tartufo estão disponíveis para compra no e-commerce oficial da La Pastina, www.lapastina.com, bem como nos principais empórios e supermercados em todo o País. Além disso, podem ser encontrados na Casa La Pastina, localizada na Rua Oscar Freire, 574, Jardins/S.P.

Nossos sabores na sua mesa



Pedidos no 2010-4040
Conheça o cardápio:

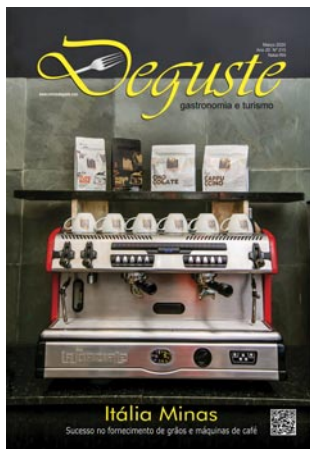


EDITORIAL



Luís Benício T. Siqueira
Diretor Executivo

Washington Rodrigues
Diretor de Redação



Nossa capa

Capa:
Itália Minas:
Sucesso no
fornecimento de grãos
e máquinas de café

Foto:
Rogério Vital

EXPEDIENTE

Av. Jaguarari, 4990, Lj 28 - Lagoa Nova - Natal/RN
CEP 59054-500 - Fone: (84) 99174-5676

www.revistadeguste.com - Twitter: @revistadeguste Facebook:
Revista Deguste - Instagram: @revistadeguste

Diretor Executivo

Luís Benício Tavares Siqueira
(84) 99174-5676
benicio@revistadeguste.com

Diretor de Redação

Washington Rodrigues
(84) 99904-9683
wrrodriguescom@yahoo.com.br

Redação

redacao@revistadeguste.com

Jornalista

Thyago Macedo
thyagomacedorn@gmail.com

Fotografia

Rogério Vital
vitalrogerio1@gmail.com
(84) 99985-0823

Diretor de Arte

Edilson Martins de Araújo
(84) 98718-4148
edilson.martins1@gmail.com

Revisão

Rejane Souza
Comercial
(comercial@revistadeguste.com)

Nilton Baresi

(84) 99607-6810
nilton@revistadeguste.com

Nicolas Rombotis

(84) 99907-6444
nicolas@revistadeguste.com

Colaboradores

Gilvan Passos
Ismaelson Rego
Eric Carreras Homem de Siqueira

Revista Deguste

Gastronomia e Turismo é uma publicação mensal da Deguste
Comunicação, Assessoria e Marketing Ltda.

Tiragem 5 mil exemplares

O mês de março chega com boas novidades

Passada a euforia da alta temporada turística, os restaurantes começam a mexer nos seus cardápios pensando mais no público local, que garante uma maior rentabilidade a esses estabelecimentos.

No bairro de Petrópolis, o restaurante Mipibu reformulou quase que totalmente o seu cardápio, de responsabilidade do jovem chef Rodrigo Andrade, que deixa de lado a acomodação. O novo cardápio é fruto de sua inquietação criativa. Vale a pena conferir as novidades.

Ainda em Petrópolis, há a história de sucesso da Itália Minas, empresa que promove a cultura de café no Rio Grande do Norte, vendendo e alugando máquinas de café, grãos e equipamentos, além de promover treinamentos e cursos de barista.

Em São Miguel do Gostoso, o restaurante Oré aproveita a baixa temporada que se inicia para apresentar novos pratos, com destaque para a Churrascada do Mar do Oré, servida com camarão V.G, polvo, lula, peixe na brasa e vegetais defumados.

Pouco conhecido na cidade, o Maestro Café & Art é uma grata surpresa no Barro Vermelho. Essa cafeteria é um charme e oferece comida com identidade sertaneja, como as bolachas cremosas assadas com queijo coalho e nata.

Em Lagoa Nova, o restaurante Zeh Cozinha apresenta o Prato da Boa Lembrança 2024, que brinda os clientes com o Peixe de Beira de Praia, idealizado pelos irmãos e sócios Maria Cláudia e Eimard José.

Em Candelária, o Menéz se consolida como um dos bons restaurantes de self service de Natal, ao completar dois anos de funcionamento servindo uma comida brasileira com sotaque nordestino.

O Laziz, tradicional restaurante libanês em Natal, comemora seus 10 anos de atividade, funcionando há pouco mais de dois anos em Ponta Negra, fruto do trabalho do casal Nadwa Hussein e Bachir Salman, os dois naturais do Líbano. O kibe de lá é muito famoso, desde quando a casa foi inaugurada, no bairro de Capim Macio, em 2014.

Quem também faz aniversário neste mês é o restaurante Páprika, em Ponta Negra, especializado na culinária italiana. A casa, que completa 14 anos, pertence a três amigos italianos e tem um cardápio com boas opções de massas e pizzas.

O restaurante e pizzeria Calígula tem muita história para contar na badalada praia de Pipa, ao completar 34 anos em pleno funcionamento, graças ao trabalho competente da empresária Lidianie Duarte.

Aproveite que o mês de março é longo e leia com calma a Deguste.

Nos encontramos em abril. Até lá!

Restaurante Mipibu

renova o cardápio

O tradicional bairro de Petrópolis é polo gastronômico de sucesso em Natal e, nos últimos anos, ganhou um reforço de peso através da cozinha do restaurante Mipibu. Desde 2022, o espaço vem oferecendo boas opções aos clientes e, principalmente, buscado inovar em seus pratos. No mês passado, o cardápio passou por importante reformulação.

A cozinha é comandada pelo chef Rodrigo Andrade. De acordo com ele, todo o menu foi repaginado, com mudanças em pratos consolidados e lançamentos de produtos inéditos. Ele explica que as novidades levaram em consideração, inclusive, a opinião dos clientes.

“Seguimos a mesma linha que trabalhamos desde o início, trazendo uma cozinha contemporânea e clássica adaptada às características nordestinas tanto do litoral como do sertão. Nossa proposta é buscar um equilíbrio entre o regional e as técnicas modernas de gastronomia, oferecendo pratos que promovam sensação de conforto, relaxamento e diversão”, comenta.

O chef informa que, com as mudanças, o cardápio ficou mais amplo, atendendo também o



Atum folhado servido com glaze, gremolata e caponata de uvas e oliva



O jovem chef Rodrigo Andrade imprime seu estilo na cozinha do Mipibu



Ambiente interno do Mipibu
é um convite à boa mesa



Arroz cozido em caldo de carne e rapadura com panceta suína pururucada



Folhado caseiro com creme doce de queijo manteiga e crispy de carne de sol

público vegano e vegetariano. Um dos destaques dessa reformulação é a Favada Camarense. A inspiração de Rodrigo para esse prato é sua cidade de origem, João Câmara. A fava dele é cozida em caldo de carne com língua bovina e cupim braseados, servida com ovo estalado e farofa panko.

Outros pratos principais de destaque são o Tuna Wellington (atum folhado, mal passado, servido com glacê, gremolata e caponata de uvas e olivas), o Arroz Suíno (arroz branco cozido em caldo de carne e rapadura com panceta suína pururucada) e o Fettuccine Al'Uono Tartufi (fettuccine com creme de gemas e alcaparra, aliche, castanha, bacon e manteiga trufada).

Algumas das entradas novas da casa são o Tempurá de caranguejo, o Carpaccio de polvo e a Parmegiana de palito, que tem excelente saída desde que foi lançada. De sobremesas, destaque para o Folhado Seridó (folhado caseiro com creme doce de queijo manteiga e crispy de carne de sol) e a Torta Cítrica (torta cítrica de limão com gotas de redução de frutas vermelhas e hortelã).

De segunda a sexta-feira, o Mipibu tem almoço executivo, das 12h às 15h, com pratos fixos, mas que também passam por modificações periódicas. Já de segunda a quinta, a casa abre também das 17h às 23h.



Milanese de filé mignon com molho de tomate assado, queijo muçarela e ervas



Fettuccine Al'Uovo Tartufi



Fava cozida em caldo de carne com língua bovina e cupim braseado, servida com ovo estalado e farofa panko

Sextas e sábados, o funcionamento é direto, das 12h à 0h. Há, ainda, o happy-hour na semana, das 17h às 20h. O restaurante trabalha com drinks clássicos, com drinks sem álcool, com caipirinhas, cervejas, choppes e coquetéis autorais, além de uma boa carta de vinhos.

Rodrigo Andrade, que tem apenas 23 anos, formou-se em Gastronomia na UnP em 2022, tendo passagens por restaurantes como Mina D'água e Marechal. Ele trabalha no Mipibu desde a inauguração, em setembro de 2022, iniciando como subchef. Em julho de 2023, porém, assumiu a cozinha e passou a ser o chef da casa.

“Venho me esforçando para entregar sempre o melhor, colocando em prática meus estudos e técnicas que aprendi nesse tempo. A ideia é sempre lançar novidades, oferecendo ao cliente a possibilidade de desfrutar novos sabores e, inclusive, possibilitando que ele possa sugerir pratos para explorar nossa criatividade”, destaca Rodrigo, que também fez curso na Escola Laurent Suaudeau, em São Paulo.

Restaurante Mipibu
Rua Mipibu, 651
Petrópolis – Natal/RN
Fone: (84) 99449-5000
@sigamipibu



Tempurá de caranguejo frito em massa de cerveja com maionese picante



FOTOS: ROGÉRIO VITAL

A empresa trabalha com vários produtos, como cafés, máquinas e equipamentos para cafeterias

Itália Minas

tem serviços e produtos completos para o mercado de café

O Rio Grande do Norte dispõe, através da Itália Minas, de uma empresa que oferece aos clientes produtos e serviços completos no ramo de cafés. A marca, que tinha como antigo nome Café & Company, está no mercado há 25 anos e, desde 2016, atua em território potiguar. E há quatro anos sob comando dos sócios Cristina Possionato, Antonio Esteves e Matheus Esteves.

Atualmente, a Itália Minas, cujo showroom está localizado no cruzamento da Rua Mipibu com a Av. Rodrigues Alves, no bairro de Petrópolis, atua como distribuidora, com serviço de assistência técnica, locação e venda de maquinário, como

cafeteria e também na realização de treinamentos para formar baristas. Isto é, a empresa tem o ciclo completo para os interessados em aprender ou montar o próprio negócio.

De acordo com Cristina, a empresa atende clientes em todo o RN, entre hotéis, restaurantes, cafeterias, clínicas e hospitais. Um dos principais serviços oferecidos é a locação de maquinário e assistência técnica, assim como a distribuição dos produtos.

“A cafeteria foi montada há quatro anos com o objetivo de fortalecer a marca. Aqui, concentramos o estoque de máquinas [todas



Cristina Possionato e Matheus Esteves administram a Itália Minas juntamente com Antonio Esteves



A Itália Minas tem cafés especiais como o Jacu Bird, cujos grãos são selecionados pelo Jacu, ave nativa da Mata Atlântica

italianas] e grãos, e também realizamos a assistência técnica. Além disso, o cliente pode vir e degustar um bom café, acompanhado de tortas, doces, bolos ou salgados”, salienta Cristina, que é responsável pela produção na cozinha das tortas e bolos.

Sobre a distribuição, ela explica que a empresa trabalha com vários produtos, passando por cafés gourmets, superiores e especiais. Alguns itens são da marca própria, como o Gourmet Itália Minas, que tem grãos do Sul de Minas e é o carro-chefe da loja, o Superior Itália Minas e, ainda, o cappuccino e o chocolate quente. Desses dois últimos, são duas linhas, sendo uma para máquina de alto atendimento e outra para cafeteria, que tem fabricação própria na loja.

A maioria dos cafés é oriunda de Minas Gerais, no entanto, existem opções de cafés especiais como o Jacu Bird, cujos grãos são selecionados pelo Jacu, ave nativa da Mata Atlântica. Outro destaque é o café cearense Orgânico Nobre Vita.

Cristina explica que a Itália Minas fornece o que for necessário para o cliente preparar e consumir o café, desde descartáveis a métodos e acessórios de baristas. “A manutenção da máquina, o treinamento e os insumos de qualidade são essenciais para a retirada de um bom café. Por isso, fornecemos todos os processos para garantir que o cliente faça o melhor uso possível dos equipamentos”, completa.

No cardápio da cafeteria, é possível encontrar boas opções de salgados, pão de queijo, sanduíches, empanada doce, banoffee, além de cafés espressos, cappuccinos e cafés gelados. O local abre de segunda a sexta-feira, das 8h30 às 17h30.

Os empresários explicam que a mudança do nome Café & Company para Itália Minas fez parte de um processo de evolução, trazendo uma cultura nova para a empresa com o objetivo de fomentar o mercado cafeeiro do Rio Grande do Norte e facilitar o consumo de café.

A Itália Minas informa que está com um workshop de preparo de café espresso previsto para o fim de março/início de abril. “Também ministramos treinamento específico, para quem aluga nossas máquinas e trabalha com nossos produtos”, complementa Matheus Esteves.

Itália Minas

Rua Mipibu, 650

Petrópolis - Natal/RN

Fone: (84) 84 98734-3297

@italiaminas



Café macchiato é um dos tipos de cafés que você encontra na Itália Minas



A banoffee, de produção própria, é um dos doces servidos na cafeteria



Um dos principais serviços oferecidos pela Itália Minas é a locação de maquinário e assistência técnica

A Churrascada do Mar do Oré é servida com camarão V.G, polvo, lula, peixe na brasa e vegetais defumados

Oré Cozinha

apresenta novidades
no cardápio



Fabiana Dall'Onder, proprietária do Oré Cozinha, mexe no cardápio para oferecer novos sabores aos seus clientes



Flor de Cocada cremosa com chips de coco e creme de laranja com damasco

Passado o sucesso e a badalação do período de alta estação em São Miguel do Gostoso, o Oré Cozinha apresenta ao público algumas novidades no cardápio. A casa, que já tem um menu bastante consolidado e diferenciado na região, busca surpreender os clientes com novos sabores.

Fabiana Dall'Onder, proprietária do Oré Cozinha, informa que, tradicionalmente, o período de baixa estação apresenta variações no perfil de clientes, porém São Miguel do Gostoso se tornou um destino turístico bastante procurado todos os meses do ano. Por isso, é preciso pensar em novas possibilidades no cardápio para garantir um frescor constante na cozinha do Oré.

Dessa forma, a empresária e sommelière anuncia entre as novidades o Polvo à lagareiro, feito na brasa. Trata-se de um polvo defumado, com batata baby ao murro, tomate confit, cebolas salteadas e alho caramelizado. Tudo ao perfume de ervas e aioli de azeitonas.

Outro destaque é o Camarão ao Tucupi e mel de caju (uma salada de spaguetti de palmito pupunha, camarões V.G ao tucupi com mel de caju, tomate cereja, caju grelhado, cebola, manjerição e caju grelhado).

Além das carnes nobres para compartilhar e das robatas, Fabiana cita, ainda, um novo prato para duas pessoas, a Churrascada do Mar do Oré, que é servida com camarão V.G, polvo, lula e peixe na brasa, vegetais defumados, acompanhados de vinagrete de feijão verde, arroz de castanhas brasileiras e farofa de caju.

“Há os pratos tradicionais, que são os conceituais da casa, voltados para um resgate cultural de elementos e ingredientes brasileiros, e alguns bem característicos do Sertão do nosso Nordeste, como, por exemplo, Risoto de Rubacão, Carré de Cordeiro e Mungunzá ao Roti, além dos cortes de carnes nobres. Agora, pensamos em lançar algumas novidades que venham a agregar diversidade de sabores do mar, direto das brasas, como é o caso dessa tábua de frutos do mar feita para compartilhar”, destaca.

As sobremesas do Oré Cozinha também são sucesso de público, e Fabiana cita como uma das principais criações da casa a Flor de Cocada cremosa com chips de coco e creme de laranja com damasco. O restaurante, que tem uma bela e aconchegante decoração, abre de quarta a segunda, das 18h às 23h30.

Oré Cozinha

Rua Praia da Xepa, 50
São Miguel do Gostoso/RN
Fone: (84) 98119-5083

@ore.cozinha



Nosso polvo à lagareiro



Camarão ao tucupi, mel de caju e salada de pupunha



Oré consolidou-se rapidamente como um dos bons restaurantes em São Miguel do Gostoso

Peixe de Beira de Praia é o Prato da Boa Lembrança 2024 do Zeh Cozinha

FOTOS: MENU STUDIO/RAYANE AZEVEDO



O Peixe de Beira de Praia é servido frito com pirão de cabeça de peixe

Neste ano, o Zeh Cozinha celebra sua segunda edição na Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança e lança o Peixe de Beira de Praia. A novidade entrou no cardápio logo após o Carnaval, com a proposta de ser um peixe frito simples, fresco, com pirão, sem nenhuma sofisticação, porém com muito sabor.

Os irmãos e sócios Maria Cláudia e Eimard José, que comandam o restaurante, destacam que a edição 2024 do Prato da Boa Lembrança segue as mesmas características já conhecidas do Zeh Cozinha, que é a comida simples que “abraça” o cliente.

“A grande sofisticação da nossa cozinha é justamente o cuidado na escolha dos ingredientes e o amor no preparo, assim como na forma de servir”, comenta Maria Cláudia.

O Peixe de Beira de Praia é servido frito, com pirão de cabeça de peixe e com uma saladinha avinagrada de tomate e cebola roxa. Para acompanhar, arroz com castanha de caju, reforçando a nordestinidade do prato e os sabores potiguaros.

De acordo com os irmãos José e Maria, a escolha do peixe frito ocorreu por ele ser um clássico da culinária de beira da praia, sendo, assim, uma homenagem às riquezas locais e às



Maria Cláudia e Eimard José lançam a segunda edição do Prato da Boa Lembrança

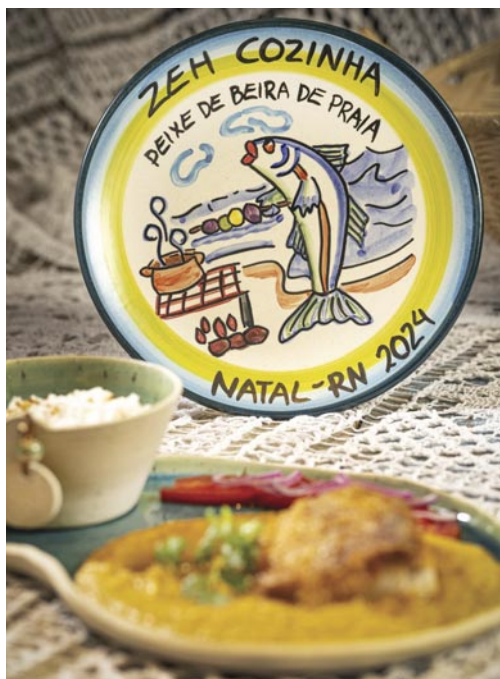
memórias e sabores do litoral.

O Prato da Boa Lembrança está disponível, para almoço ou jantar, exclusivamente na unidade do Zeh Cozinha da Avenida Romualdo Galvão, no bairro de Lagoa Nova. A casa funciona de terça a sábado, das 11h30 às 15h e das 18h às 22h. Aos domingos, o horário é das 11h30 às 16h.

O Zeh Cozinha integra um seleto grupo de restaurantes brasileiros que produzem o Prato da Boa Lembrança. A Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança tem, atualmente, 86 associados em todo o País. Nessa experiência, o cliente não somente degusta os sabores autênticos de cada prato, como leva para casa uma cerâmica pintada à mão, por artesãos ligados à ARBL, com um design personalizado em referência à receita preparada.

Além disso, o Zeh Cozinha serve seu Peixe de Beira de Praia em uma louça exclusiva criada pela ceramista local Marina Pantoja. “Servimos nessa louça que tem o conceito do mar, com a cor azul e curvas que fazem essa referência. E, ao final, presentearmos o cliente com a cerâmica do Prato da Boa Lembrança que também tem a pintura

personalizada para o nosso produto específico”, explica Maria Cláudia.



O Prato da Boa Lembrança está disponível apenas na unidade da Av. Romualdo Galvão

Zeh Cozinha

Av. Romualdo Galvão, 2383

Lagoa Nova – Natal/RN

Fone: (84) 99992-0802

@zehcozinha



**divinas
gerais**
comida mineira

COMIDA MINEIRA DE VERDADE

E COM UMA NOVIDADE: AGORA ACEITAMOS



sodexo



📍 PONTA NEGRA



**VIVA A
EXPERIÊNCIA
CAMURIM!**



📍 Rua Beija Flor, 61
Anexo ao Boutique Hotel Marlin's
Pipa | RN

🕒 Das 12h às 22h30
☎️ (84) 99184.0433

📷 @camurimpipa

Menéz

chega aos 2 anos
com self-service
e delivery em
Candelária



O Menéz oferece uma pista de salada completa

A culinária brasileira é destaque no Menéz Restaurante, que chega aos 2 anos em abril com self-service de padrão qualificado e ótima variedade diária de produtos. Funcionando em Candelária, a casa está em fase de ascensão e consolidação no mercado.

O estabelecimento pertence ao empresário Ricardo Calazans, que há 8 anos conduz o restaurante Kalaz, localizado na mesma rua onde está o Menéz, mas que é focado em uma cozinha internacional.

Ele explica que, embora atuem com self-service, os dois restaurantes não são concorrentes, são complementares.

"Analisando o mercado, observamos uma demanda por uma cozinha mais brasileira, com o viés na culinária nordestina. Então, o Menéz nasceu com essa característica, que é diferente do Kalaz", comenta.

O self-service de cozinha regional tem mais de 60 opções diárias, com média de pelo menos



Em dois anos de funcionamento, Ricardo Calazans comemora a ascensão do Menéz na gastronomia de Natal



30 proteínas, como carneiro, paçoca, galinha, picado, rabada, grelhados e cortes de churrasco feitos na hora.

"Há ainda boas opções leves, como uma pista de salada completa. Outro diferencial é que conseguimos alterar o menu diariamente, sempre ouvindo o cliente e respeitando a premissa que pensamos para a casa", explica.

Ricardo Calazans destaca que, nesses dois anos de atividades, o Menéz Restaurante tem tido uma aceitação muito boa, com o público entendendo a proposta. A casa abre todos os dias, das 11h às 15h, e funciona ainda com serviço de delivery nesse mesmo horário através do WhatsApp e Ifood.

O empresário informa que, em breve, o cardápio terá mais novidades. "Trabalhamos hoje com uma ótima variedade, tendo diariamente, por exemplo, costela suína, cupim, carne de sol, medalhão de carne como queijo coalho, medalhão de frango, entre outros. Mesmo assim, constantemente, buscamos inovar e acrescentar novos produtos, inclusive, valorizando nossa culinária potiguar", afirma.

O Menéz Restaurante dispõe de estacionamento amplo que é utilizado de maneira integrada com o Kalaz.

Menéz Restaurante

Rua Ataulfo Alves, 1889

Candelária - Natal/RN

Fone: (84) 99929-9242

@menezrestaurante



Os grelhados e cortes de churrasco são feitos na hora



O self-service de cozinha regional tem mais de 60 opções diárias



Amplio salão do Menéz garante o conforto dos clientes



A comida do Menéz passa por um rigoroso controle de qualidade



Perfil de um Maître

Ygor Júnior

Aos 28 anos, o maître Ygor Júnior da Silva tem a responsabilidade de conduzir a equipe do restaurante Navarro, do Hotel Senac Barreira Roxa. Além disso, tem se destacado no mercado pelo seu profissionalismo e dedicação. Natural de Tibau do Sul, o jovem tem passagem por casas importantes do cenário gastronômico e reforça seu constante processo de busca de conhecimento como diferencial.

Ygor conta que começou a trabalhar muito cedo, ajudando os pais em uma fazenda de camarão, onde foi criado. Em 2016, começou a atuar na área de Gastronomia, como garçom, a convite do primo Augusto Sérgio, que era maître do U Bistrô, em Pipa.

No ano seguinte, ele recebeu um convite de Marcos Marinho, um dos sócios do Marechal, para trabalhar no conceituado restaurante de Natal. "Fiquei até 2019, e extraí grande aprendizado. Nesse período, fiz vários cursos de garçom, de vinho, de bartender e de maître. Depois, fui promovido a chefe de fila, função que ocupei até que surgiu a oportunidade de ir para o Hotel

Pipa Lagoa, em Tibau do Sul, já para trabalhar como maître", comenta.

O currículo de Ygor Júnior como maître ficou ainda mais extenso e qualificado com sua passagem pelo Bupitanga Hotel, também em Pipa, e pelo Hotel Kilombo Villas, na praia de Sibaúma.

A partir da rede de contatos que construiu ao longo de sua trajetória, Ygor passou a ser conhecido e respeitado no mercado, o que levou à gerência do Navarro a convidá-lo para ser maître no café da manhã e almoço do restaurante. Ele está na função há dois anos e se diz um profissional bastante realizado.

"Trabalho com uma equipe unida, sábia, que gosta de trabalhar no correto e comprometida com o que faz. Eles gostam da minha liderança, pois sou calmo, com energia positiva e sempre preocupado com o bom andamento dos serviços, bem como da própria equipe", destaca o maître.

Ygor Júnior comenta que ama o que faz e busca acompanhar, de perto, todos os processos do restaurante, desde a recepção, passando pela lista de reserva, até o padrão de qualidade do que está sendo servido aos clientes e acompanhamento dos insumos da cozinha.

"Sou formado na minha área e me sinto realizado com o que faço e com o ambiente de trabalho onde estou. Além disso, estou sempre me aperfeiçoando, aprendendo e conversando com a equipe, visando a que todas as etapas do restaurante sigam funcionando em harmonia", finaliza.

Atualmente, Ygor também tem uma empresa de eventos privados, com serviços de barman e de garçom, além de serviços de buffet ou jantar harmonizado. O contato é (84) 9904-7418.



Ygor começou a trabalhar muito cedo em Pipa



COZINHA AFETIVA CONTEMPORÂNEA
COM INSPIRAÇÃO NORDESTINA

ACOMPANHE NOSSAS REDES SOCIAIS
@RESTAURANTEBOROGODO

RESERVAS: 84 99416-1466
RUA PRAIA DA XÉPA, 140, SÃO MIGUEL DO GOSTOSO



O que era bom,
ficou ainda

melhor

Novo horário do Navarro

Café da manhã
Das 6h00 às 10h00

Almoço
Das 12h00 às 15h00

Jantar (segunda a sábado)
Das 19h00 às 22h00

Av. Sen. Dinarte Medeiros Mariz, 4020
Dentro do Hotel Senac Barreira Roxa

📷 @restnavarro

☎ (84) 4005 1600

RESTAURANTE
Navarro



labrasseriedelamer.com.br

A riqueza dos temperos e
a delicadeza do paladar da
alta gastronomia
Francesa.



La Brasserie
DE LA MER
ERICK JACQUIN

RESERVAS: 84 3642.7007



Os melhores sabores
e a melhor vista de
Ponta Negra



**Aberto de terça
a domingo,
das 18h às 23h.**

Rua Pedro de Fonseca filho, 8989
Ponta Negra - Natal/RN
Fone: (84) 99203-3324
@terralnatal

**Dê um play no
fim de semana!**

**Você só precisa do básico
para curtir conosco!**

**Pousada dos
Ponteiros**

São Miguel do Gostoso/RN

Um mar de charme

Av. Enseada das Baleias, 1000
Praia do Maceió - São Miguel do Gostoso/RN
Fones: (84) 99157.5874 | 99951-0029

@pousadadosponteiros Pousada dos Ponteiros

Reserve pelo email:

reservas@pousadadosponteiros.com.br

Calígula

mais de três décadas
de sucesso em Pipa

FOTOS: ROGÉRIO VITAL



Calígula tem uma história de muito sucesso desde 1989 em Pipa

Recentemente, o Calígula Pizzaria chegou aos 34 anos de atuação em Pipa, sendo parte integrada da cultura da badalada praia e um dos patrimônios culturais do local. A trajetória de sucesso é referência no cenário gastronômico potiguar, fazendo da marca não apenas uma pizzaria, mas uma grife respeitada.

O segredo, de acordo com a empresária Lidiane Duarte, é a manutenção da qualidade e tradição, no entanto com respeito à evolução e desenvolvimento local. "Ao longo dos anos, a pizzaria foi se adaptando ao crescimento de Pipa. Uma coisa que começou de maneira despretensiosa caiu nas graças do público e se consolidou no mercado", afirma.

No cardápio, a maioria das pizzas segue o preparo tradicional do início. Lidiane explica que, ao longo dos anos, foram acrescentadas apenas duas pizzas, seguindo um fluxo natural de crescimento turístico na praia.

Destaque para as pizzas de Presunto parma, Carne de sol e Champignon Paris com presunto.



O Pepper Steak é flambado no conhaque e feito com pimentas frescas

O Pepper Steak da casa, que é flambado com conhaque e feito com pimentas frescas, é outro prato que está desde a abertura da pizzaria, em 1989. Com o passar dos anos, fomos incluindo outros pratos e, como abrimos para o almoço, acrescentamos opções de moquecas brasileiras, como de camarão, de frutos

do mar e de filé de badejo.

O menu tem ainda lasanhas, massas frescas e vários pratos com frutos do mar. O Calígula de Pipa abre todos os dias da semana, das 12h à 00h. Apenas na quarta-feira o funcionamento começa um pouco mais tarde, a partir das 16h. “Hoje, felizmente, podemos dizer que a pizzaria é um dos patrimônios culturais de Pipa. A gastronomia que praticamos faz parte da experiência turística, estando integrada ao roteiro das pessoas que frequentam a praia”, destaca.

A casa, inclusive, realiza vários eventos e atividades culturais, como exposições de artistas plásticos ou fotógrafos e apresentações frequentes de músicos. Lidiane ressalta que um dos orgulhos do Calígula é justamente abrir as portas para a cultura, contribuindo com a promoção do turismo de Pipa.

O sucesso consolidado nessas três décadas também resultou na expansão da marca. Atualmente, o Calígula tem uma unidade no Alpendre do Natal Shopping, funcionando a céu aberto, assim como em Pipa. Em breve, os sabores da pizzaria potiguar também estarão disponíveis para o público cearense, através da loja que será inaugurada no espaço Quintal, do North Shopping Jóquei, em Fortaleza.



O menu tem lasanhas, massas frescas e vários pratos com frutos do mar



Lasanha à bolonhesa é um dos pratos mais tradicionais do Calígula



A maioria das pizzas segue o preparo original do início do Calígula



Equipe do Calígula comemora os 34 anos da casa

Calígula Pizzaria e Restaurante
Av. Baía dos Golfinhos, 757
Praia da Pipa - Tibau do Sul/RN
Fone: (84) 99174-4919
@caligulapraiadapipa

Laziz Restaurante Árabe

celebra 10 anos em Natal

Há 10 anos, a culinária tradicional libanesa está presente em Natal através do restaurante Laziz, que, atualmente, funciona em Ponta Negra, depois de mais de 7 anos instalado em Capim Macio. O espaço reúne não apenas a culinária do Líbano em sua essência, como promove a cultura desse país em solo potiguar.

Nascida no Líbano, a chef e empresária Nadwa Hussein, que comanda a casa, veio para o Brasil ainda nova, com os pais Nazih Nagib Hussein e Amira Nazih Hussein. Eles foram os precursores da empreitada gastronômica da família em Natal.

Nagib era dono de uma chopperia e lanchonete árabe que funcionou de 1985 a 2000 no Hiper Bompreço da Avenida Prudente de Moraes. A filha Nadwa, já adulta, foi estudar no Líbano e lá ficou por 12 anos, voltando ao Rio Grande do Norte no final de 2013.

Em fevereiro de 2014, decidiu manter a tradição culinária dos pais e abriu o restaurante Laziz, o qual conduz ao lado do marido e chef Bachir Salman. Os dois são responsáveis pela cozinha, mantendo o preparo dos pratos fiéis às tradições libanesas.

Há 2 anos e meio, o Laziz mudou para Ponta Negra e cada vez mais tem sido uma atração para turistas que visitam Natal, assim como já era para o público natalense. “Tentamos manter o máximo possível a identidade libanesa nos pratos, sem muitas adaptações. Por isso, priorizamos pratos que seguem receita original do país e que podemos encontrar todos os insumos”, explica Nadwa.

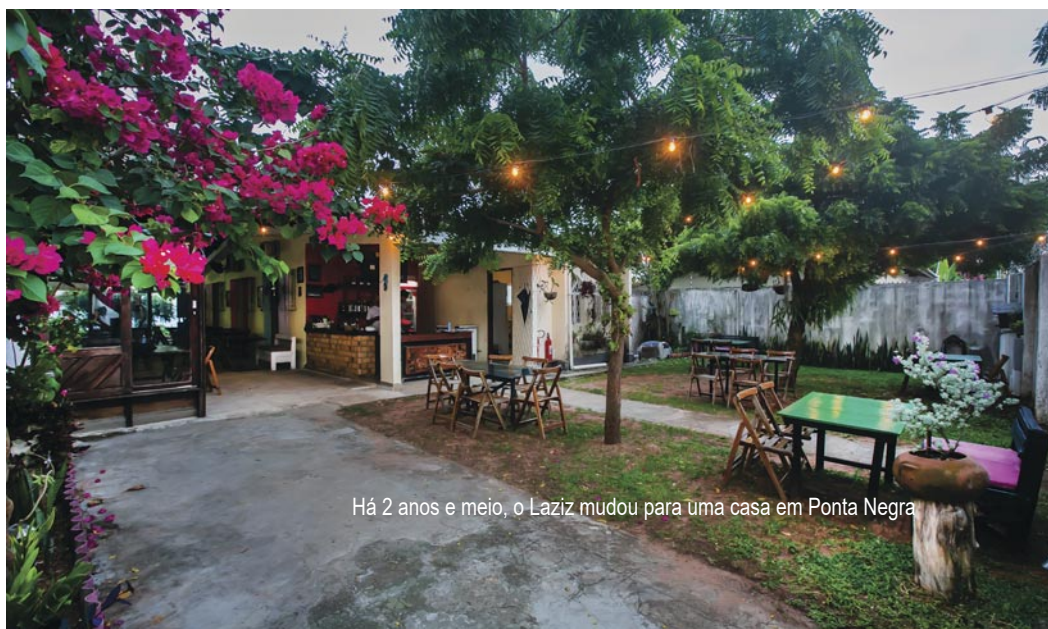
Alguns dos destaques do cardápio são as esfirras e os kibes, que é o prato mais emblemático da casa. O restaurante também trabalha com pastas, como a Baba



Falafel com pastas



Nadwa Hussein e Bachir Salman mantêm o preparo dos pratos fiéis às tradições libanesas



Há 2 anos e meio, o Laziz mudou para uma casa em Ponta Negra



Fatoush é um tipo de salada libanesa



Salgados árabes em miniaturas para eventos

Ghanoush, com as tradicionais saladas libanesas Tabule e Fatoush, com sanduíches, com falafel e pratos vegetarianos e veganos, como Homus bethine (pasta de grão de bico, acompanhada de dois pães árabes)

No menu, é possível encontrar também refeições. Entre elas, os cordeiros, feitos em duas versões. Uma delas é com quiabo desidratado, servido com arroz libanês. A outra é o cordeiro no trigo, preparado como se fosse um risoto. A casa tem sobremesas que variam de acordo com o dia, sendo um dos destaques a de tâmara com biscoitos.

Outro atrativo do Laziz são os eventos culturais. Uma vez por mês, geralmente no segundo sábado, o restaurante recebe a companhia de Dança do Ventre Nawar para “Uma Noite no Líbano”. No próximo dia 13 de abril, o grupo fará parte das comemorações do aniversário de 10 anos, que terão ainda música ao vivo e um rodízio de comida árabe. Um cardápio exclusivo será disponibilizado para esta data.

O Laziz funciona de sexta a domingo, das 11h30 às 15h, e de quarta a sábado, das 18h às 22h. Há, ainda, o serviço de delivery, assim como a chef Nadwa Hussein e o marido Bachir Salman atuam com eventos, levando os serviços e a comida do restaurante para festas ou confraternizações privadas, inclusive, com possibilidade de preparar pratos na versão finger food.



Kafta de forno com batatas e arroz



Os tradicionais kibes são destaques no cardápio do Laziz

Laziz Restaurante Árabe

Rua Praia Diogo Lopes, 2205
Conjunto Ponta Negra – Natal/RN
Fone: (84) 98848-1140

@lazizrestaurantearabe

Hotel Serhs

tem novo gerente de alimentos e bebidas

Um dos principais hotéis da Via Costeira, em Natal, o Serhs, agora, conta com um novo gerente de alimentos e bebidas. Trata-se do executivo Wellington da Silva Moreira, 52 anos, que nasceu em João Pessoa mais ao longo dos últimos 30 anos trabalhou em vários Estados do Brasil, sempre atuando como gerente de hotéis.

Wellington assumiu a gerência de alimentos e bebidas do Serhs no dia 22 de janeiro e está, neste momento, imprimindo seu estilo de trabalho, com foco em uso de tecnologia para melhorar a produtividade, segurança da operação e atenção especial nos recursos humanos - qualificando e incentivando a equipe.

O Serhs é um hotel grande, recebe milhares de hóspedes todos os anos e serve centenas de milhares de refeições em cinco restaurantes diferentes e mais de 300 apartamentos. Manter o serviço em um equipamento tão grande requer muita qualificação.

O novo gerente do hotel tem muita experiência. Desde garoto que se encontra familiarizado com o mundo da hotelaria e do

segmento de alimentos e bebidas. Os pais dele trabalhavam em um hotel em João Pessoa e, aos 18 anos, o próprio Wellington já atuava no ramo.

Um dos primeiros hotéis que Wellington conheceu foi o Tambaú, ícone da hotelaria da Paraíba, em João Pessoa. De lá, viajou muito, começando na rede Bourbon Hotéis no Paraná, onde atuou como gerente de alimentos e bebidas no Bourbon Cataratas, Bourbon Curitiba e Bourbon Golf Club Foz do Iguaçu. Ainda no Sul do Brasil, atuou no grupo Slaviero em Ponta Grossa e também no Estado de Santa

Catarina. Em São Paulo, passou pelo Mavsa Resort, numa cidade chamada Cesário Lange.

No Nordeste, Wellington foi gerente na Rede Atlântica em Porto de Galinhas, no Mar Hotel de Boa Viagem, onde atuou na época da Copa do Mundo, recebendo as delegações internacionais, inclusive a Alemanha, que foi campeã na Copa realizada no Brasil.

Ele também foi gerente-geral do Atlante Plaza, em Boa Viagem e

atuou na implantação de um Resort no Pará - uma multipropriedade chamado Gav Resort, em Salinópolis. Algo novo na época, com uma operação de venda de frações de imóveis.

Desde 2019, ele vinha trabalhando em Pernambuco, onde passou pelo Costa Mar da Rede Atlântica e atuou no Conselho de Turismo de Jaboatão dos Guararapes, vizinho a Recife.



Wellington da Silva Moreira já trabalhou em vários hotéis do País

Hotel Serhs

Via Costeira
Sen. Dinarte Medeiros Mariz, 6045
Natal/RN
Fone: (84) 4005-2000
@serhsnatal

AOS APAIXONADOS
•• POR COMIDA ••
MEXICANA

VENHA NOS VISITAR:

AV. PRUDENTE DE
MORAIS, 6109, NATAL - RN



PEÇA ATRAVÉS DO:

☎ (84) 99211-2892

📷 EL DELIRIO

Venha viver o charme e o sabor da **culinária italiana**



Rua Pedro Fonseca Filho, 8797
Ponta Negra – Natal/RN
Fone: (84) 99410-1570
@charmitaliarestaurant





Experiência Cigar

Ismaelson Rego
Email: iramkt@hotmail.com
Instagram: @experienciaticigar

O charuto e as transformações do seu bom envelhecimento

Assim como no vinho, a ação do tempo é transformadora nos charutos desde que em condições de guarda adequadas.

No final de janeiro, realizamos o nosso primeiro Cigar Vintage em Tota Tabacaria. A ideia foi oferecer uma experiência única a um grupo de convidados em que foram compartilhados alguns poucos charutos presenteados pelo Professor Paulo de Paula ao proprietário da casa, que gentilmente me cedeu por saber da minha atividade junto à fábrica Menendez Amerino, sendo, assim, decidimos realizar o evento.

Estou falando de um Dona Flor Corona Connecticut com pelo menos 15 anos de guarda. Já na minha primeira degustação, senti uma mudança inacreditável ao paladar, vez que aparecem notas que quase em nada são características desse charuto que tirou nota 88 na Cigar Aficionado, e que é um clássico entre os amantes do charuto nacional.

Após testes devidamente feitos, escolhi um chá da Três de Camomila e Lavanda sabor Baunilha e Mel, que harmonizou perfeitamente



com as notas florais e de mel do charuto, uma das melhores combinações que já criei. Os feedbacks dos participantes formam unânimes, charuto de um perfume único, construção, cinza, fumaça e combustão, tudo impecável e de uma delicadeza que certamente proveniente do tempo de guarda.

Um detalhe é extremamente importante, pois não sabíamos em que condições esses charutos estiveram guardados. A caixa apenas tinha a logomarca do Escritório Macedo Dantas Ramalho, assim como a segunda anilha do charuto. Em contato com a fábrica, não consegui encontrar nenhum registro, pois projetos como esses aconteceram inúmeras vezes em que empresas encomendam charutos para presentear os seus clientes.

Uma experiência ímpar, que me incentiva a estudar mais sobre o processo de envelhecimento dos nossos charutos Menendez Amerino. Já iniciei minha pesquisa e tenho certeza de que os resultados serão transformados em mais harmonizações como essas.

aprecie
RESTAURANTE



Rua dos Ben-Tevis, 43, Centro
Pipa - Tibau do Sul/RN
Fone: (84) 99194-9771
@aprecierestaurante

GASTRONOMIA REGIONAL E INTERNACIONAL EM UM SÓ LUGAR.

📍 Rua Pastor Rodolfo Beuttenmuller,
9045 A - Ponta Negra, Natal - RN
☎ (84) 99813-9688
📷 domaquinonatalrn



CARNES ESCOLHIDAS E SELECIONADAS *muito mais sabor* POR QUEM CONHECE



Funciona
diariamente
de 18h à 0h
com música
ao vivo!



Rua das Gameleiras, 25 - Centro
Pipa - Tibau do Sul/RN
📷 @porcavacasteakhouse

Largo São Sebastião, 13
Praia do Centro, Pipa
📷 @porcavacabeach

(11) 99944-5474





Área externa é convidativa para um café no final da tarde



O Maestro Café & Art tem ambiente intimista

O Maestro Café & Art

tem se destacado no Barro Vermelho

Há um ano, o Maestro Café & Art tem funcionado em um espaço empresarial no Barro Vermelho, proporcionando uma gastronomia intimista e um agradável ambiente aos clientes. A casa é comandada pelo chef João Dantas, que também trabalha no segmento de eventos através do Ateliê de Confeitaria João Dantas.

Pâtissier, professor universitário e Pós-graduado em Gestão do Serviço de Alimentos, o chef vinha conciliando as aulas, consultorias e cursos com as encomendas do seu ateliê, principalmente bolos de casamento e de aniversários de 15 anos.

João é natural de Carnaúba dos Dantas e tem construído sua carreira em Natal. Ele é graduado em Gastronomia pela UNIFACEX e Pós-graduado em Gestão no Serviço de Alimentos. Sua bagagem e formação profissional permitiram que também atuasse como professor universitário e de cursos profissionalizantes na capital potiguar e até mesmo em João Pessoa.

“Conquistei uma grande bagagem profissional ao longo dos anos e, hoje, reúno toda a minha experiência no meu próprio empreendimento, O Maestro. Esse espaço me permite não apenas colocar em prática a gastronomia como também otimiza o funcionamento do ateliê de confeitaria, pois posso receber clientes e fechar novos negócios mais confortavelmente”, informa.

O Maestro Café & Art tem uma cozinha ao estilo regional, com toque de delicadeza, conforme o chef descreve. O nome da cafeteria é uma homenagem à Carnaúba dos Dantas, cidade considerada terra da música e celeiro de grandes músicos com reconhecimento internacional, como o maestro Tonheca Dantas.

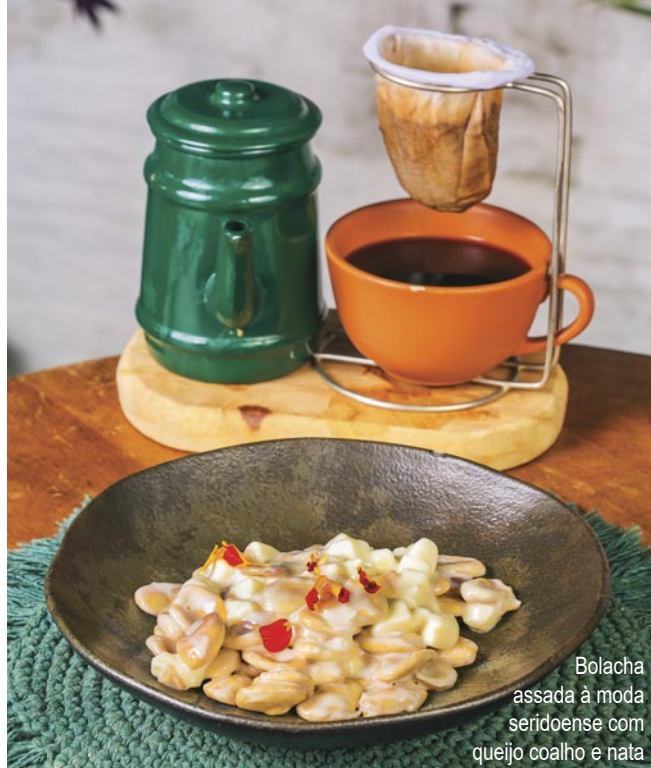
FOTOS: ROGÉRIO VITAL



Chef João Dantas é graduado em Gastronomia pela UNIFACEX e Pós-graduado em Gestão no Serviço de Alimentos

O cardápio tem nos doces alguns dos seus principais atrativos. Destaque, por exemplo, para o Pudim de rapadura acompanhado de crumble de caju e espuma de melaço, assim como o tradicional Pudim de leite com crumble de castanha de caju e espuma doce de caramelo.

Há, ainda, opções de sobremesas no pote. Entre elas, o Pote Pirangi (crumble de castanha de caju, mousse de castanha torrada e ganache) e Pote dois amores (creme branco, ganache de chocolate e crumble de castanha). Destaque também para as tortas, o cheesecake e, claro, os



Bolacha
assada à moda
seridoense com
queijo coalho e nata



pratos salgados.

Um dos diferenciais, por exemplo, é o prato Terra da Música, uma bolacha assada cremosa à moda seridoense, finalizada com queijo coalho e nata. Vale citar ainda os pães artesanais de macaxeira (de fabricação própria), nas versões com carne de sol ou com doce de leite, as quiches, as coxinhas especiais e os pães de queijo.

De cafés, a casa serve café coado e opções de cappuccinos, como o Cappuccino da Casa, servido com borda de brigadeiro belga. O Maestro Café & Art funciona de segunda a sábado, das 15h às 19h. A cafeteria é um dos estabelecimentos do Coffee Working Empresarial, espaço com 250m² de área construída, sendo multiuso, com copa, recepção,

toilettes, salas de reunião para eventos e coworking. O Studio possui dois andares, com 20 salas para atendimento.

O Maestro Café & Art completa um ano neste mês de março e começa a se consolidar no mercado. "Foi um ano bem desafiador, mas conseguimos atender muitos clientes, otimizando o espaço e oferecendo uma cozinha diferenciada. Inclusive, participamos do Sweet & Coffee e fomos campeões na categoria Combo, o que foi motivo de grande alegria pelo reconhecimento ao trabalho", comenta o chef João Dantas.

O Maestro Café & Art
Rua Pinheiro Borges, 648
Barro Vermelho - Natal/RN
Fone: (84) 98607-0111
@omaestrocafe



Culpa e Perdão



Torta Kinder



Deguste Café

Eric Carreras Homem de Siqueira
@natal_coffee_lover

Café Especial x Café Tradicional

Eis que essa é uma dúvida que sempre surge quando falamos em café especial: qual a diferença entre o café especial e o café tradicional que compramos, geralmente, em supermercados?

O cafezinho há muito faz parte da cultura de vários povos no entorno do Mundo, constituindo-se, muitas vezes, em parte integrante da alimentação e nutrição daqueles que o consomem. Contudo, é de suma importância conhecer a origem do café que se está consumindo, especialmente sobre o seu processamento, até chegar nas embalagens finais.

A Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, é responsável pelo controle de qualidade dos cafés que recebem sua certificação, através dos selos de pureza concedidos pela entidade, subdividindo-se em quatro categorias: Extraforte, Tradicional, Superior e Gourmet. Esses são os cafés que encontramos nas prateleiras dos supermercados. Conhecendo as categorias dos cafés que são, via de regra, comercializados pela indústria, adentremos agora nas características de tais produtos, segundo as suas classificações.

Para ser classificado, o café passa pela análise de defeitos constantes em seus grãos, podendo ser considerados imaturos, brocados, mal formados, ardidados, pretos, concha, enfim, provenientes do próprio grão em razão do manejo e armazenamento inadequados. Além de defeitos externos, como a presença de pedras, galhos, componentes estranhos entre outros. Esses aspectos levam o café ao necessário processo de torra escura, resultando muitas vezes em uma bebida amarga.

Já o Café Especial é rigorosamente selecionado, através de uma colheita minuciosa, em que apenas os frutos maduros são separados para o processo de beneficiamento, passando por criteriosa análise e classificação por meio do protocolo SCA – Specialty Coffee Association, ensejando grãos perfeitos, não sendo tolerado qualquer defeito. Finalmente, os grãos são submetidos à torrefação, em que os mestres de torra aplicam a técnica para alcançar todos os atributos próprios do café, como complexidade de aromas, sabores, corpo e texturas, preservando toda doçura proveniente da fruta.

Por meio dessa breve abordagem, fica fácil entender o motivo pelo qual o café especial vem ganhando espaço no mercado, proporcionando momentos mais instigantes e prazerosos, além de dialogar intimamente com a saúde e com o bem-estar!



**CAFEZÕES,
SENSAÇÕES E
EXPERIÊNCIAS.**

📞 (84) 99625.0203

📍 OBSERVATORIODOCAFE

📍 ANTÔNIO BASÍLIO •
2099 • LAGOA NOVA •
NATAL/RN.


**OBSERVATÓRIO
DO CAFE** 2020
DESDE NATAL, RN

Cozinha
contemporânea
regional

GENESIS
RESTO & BAR



Rua Praia da Xepa, 86
São Miguel do Gostoso/RN
Fone: (84) 98119-5083
@genesis_restobar



Sabores
e saberes
ancestrais

ORE

Rua Praia da Xepa, 50
São Miguel do Gostoso/RN
(84) 98119-5083
@ore.cozinha



Na quinta-feira, os bolos são vendidos com 20% de desconto. É a chamada Quinta do Caseirinho



Tradicional Bolo de Rolo tem muita procura

Bolaria Rafaela Fontes

celebra sucesso de unidade no Satélite

Marca consolidada no mercado potiguar, a Bolaria Rafaela Fontes segue em constante expansão e comemora o sucesso da unidade do conjunto Cidade Satélite, em Natal. Inaugurada em junho de 2023, esta é a quarta franquía da empresa, que tem também duas lojas próprias.

Rafaela Fontes explica que a parceria com a empresária Carolina Medeiros foi uma ótima oportunidade de fortalecimento da marca, pois o Satélite é uma área bastante residencial e tradicional da capital. A loja está instalada no

Shopping Del Mar, na rua Oiti.

“Com essa unidade, há quatro franquias e duas lojas próprias. Para este ano, o projeto é inaugurarmos mais quatro franquias, totalizando assim 10 unidades em Natal e Grande Natal. A partir de então, iniciaremos a expansão para outros estados”, comenta.

A rede Bolaria Rafaela Fontes trabalha com mais de 50 produtos, tendo os bolos como itens principais. No entanto, ao longo dos anos, a empresa passou a diversificar seu mix, agregando

FOTOS: ROGÉRIO VITAL



Rafaela Fontes(e) com a franquiada Carolina Medeiros



Lojas da Bolaria Rafaela Fontes...



Loja disponibiliza diariamente cerca de 30 sabores de bolos

opções como pizzas, salgados, empadas, tortas, patês, pães de queijo, quiches e doces.

Diariamente, a loja disponibiliza seus produtos tradicionais, com média de 30 sabores de bolos, entre eles, o de cenoura e chocolate, o de laranja e o de chocolate, além, é claro, do conhecido bolo Caseirinho, que é carro-chefe da rede e também já caiu nas graças do público do Satélite.

“Trata-se de um bolinho com gosto caseiro, que tem feito sucesso em nossa loja, assim como os demais produtos. Afinal, a qualidade da marca Rafaela Fontes é um grande diferencial, pois tem bastante credibilidade. Essa foi uma das características que me motivaram a abrir a franquia”, afirma Carolina Medeiros.

Os bolos oferecidos na loja estão disponíveis em tamanho grande para até 10 pessoas, na versão de 500 gramas, que serve de três a quatro pessoas, e também a versão individual. Toda quinta-feira, as lojas da rede vendem todos os bolos com desconto de 20%. É a chamada Quinta do Caseirinho.

“Estou muito satisfeita com os resultados até agora. Não é fácil empreender, mas temos feito os alinhamentos necessários para crescermos de maneira sustentável. Sem dúvida, é um grande desafio, porém, torna-se mais seguro quando o produto é bom e temos o suporte necessário da marca”, avalia a empresária.

Carolina cita que até mesmo a escolha do Conjunto Satélite, para a nova franquia, foi feita a partir das orientações e estudos de mercado da Bolaria Rafaela Fontes, haja vista que a região dispõe de grande área residencial, com muitos condomínios.

A unidade do Satélite funciona de segunda a sábado, das 9h às 20h, e aos domingos, das 12h às 18h. A loja trabalha ainda com serviço de delivery, através do telefone (84) 99141-4227.

Bolaria Rafaela Fontes - Satélite
Shopping Del Mar, Loja 09
Rua Oiti, 20, Pitimbu - Natal/RN
Fone: (84) 99141-4227
@bolariarafaelafontes_satelite



...têm o mesmo lay out



A rede Bolaria Rafaela Fontes trabalha com mais de 50 produtos

DÊ UMA PAUSA
NA CORRERIA DO
DIA A DIA —

*e provoque
seus sentidos.*



A praticidade e a agilidade que a sua rotina exige com a qualidade e diversidade que o seu paladar merece. Com base na cozinha contemporânea o Kalaz reúne em seu ambiente aconchegante, pratos das gastronomias mais renomados do mundo em um único buffett. Com ingredientes selecionados e preparados com maestria, nossos pratos tem sabor irresistível.

A hora do almoço é importante demais para não ser experienciada da melhor forma. Você merece um *time*. Experimente novos aromas, sabores, texturas e sensações em um único prato. Misture. Provoque seus sentidos.



KALAZ
RESTAURANTE

Rua Ataulfo Alves, 1884, Candelária - Natal/RN

[fb.com/KalazRestaurante](https://www.facebook.com/KalazRestaurante) [@kalazrestaurante](https://www.instagram.com/kalazrestaurante)

(84) 3234.0933 | (84) 99417.3580

DELIVERY



Aplicativo próprio na Play Store
www.kalazrestaurante.com.br

COZINHA CONTEMPORÂNEA COM SABORES DO MAR

Aberto diariamente
das 12h às 22h,
exceto na quarta-feira



TRAPICHE

RESTAURANTE E PIZZARIA

Av. dos Arrecifes, 2000 - Praia do Maceió
São Miguel do Gostoso/RN
Fones: (84) 99419-8140 e 99495-4970
@_trapicherestaurante



Um pedaço
da Itália



em Natal!

VENHA NOS
VISITAR

R. DEP. ANTÔNIO
FLORÊNCIO DE
QUEIROZ, 12 - PONTA
NEGRA, NATAL - RN,
59092-500



Entre o Prato e a Nutrição

Camila Moreira

Instagram: @nutri_camilamoreira

E se você estivesse no camarote da Sapucaí?

Em meio à festa de Carnaval 2024, uma revelação inusitada nos convida a pensar duas vezes antes de dar a primeira garfada. A prisão de duas pessoas no camarote Lounge Sapucaí, por preparar e armazenar alimentos dentro de um banheiro, junto a objetos como meias e bolsas. Esse acontecimento nos traz uma reflexão crucial: você sabe realmente onde e como estão sendo preparados os alimentos que você consome?

Durante uma fiscalização, autoridades detiveram a dona do bufê e a responsável pelo camarote Lounge Sapucaí, após constatar que alimentos estavam sendo armazenados dentro de um banheiro. De acordo com a Promotora de Justiça, que realizou a vistoria ao lado dos agentes sanitários, o local também não possuía refrigerador para o armazenamento de alimentos. Esta revelação surpreendente, também levanta a questão essencial de como podemos confiar na segurança dos alimentos, mesmo em locais renomados.

A pergunta que todos s devemos fazer é: sabemos realmente onde estão sendo manipulados os alimentos que consumimos? A segurança dos alimentos não é uma

preocupação apenas de grandes eventos, porém uma consideração básica em nossas escolhas diárias. Como consumidores, merecemos saber o caminho que nossos alimentos percorrem até chegar ao prato. Ao sair para comer fora de casa, é essencial escolher locais que compartilhem informações sobre a origem e a manipulação dos alimentos. Por vezes, essas informações podem ser divulgadas via bastidores e redes sociais. Plaquinhas que convidam os clientes a visitas às instalações, exposição do alvará sanitário, ou até mesmo cozinhas com visores, mostram a disponibilidade do local em realizar a transparência dos seus processos para clientela.

Com essa situação, somos lembrados da importância de escolher locais que priorizam a transparência na manipulação de alimentos. Que essa experiência sirva como um chamado para uma nova consciência sobre a importância de saber de onde vem nossa comida. Em cada garfada, em cada celebração do sabor, que possamos reforçar a responsabilidade que temos como consumidores em escolher locais que compartilham nossos valores de segurança dos alimentos.



CONHEÇA A NOSSA consultoria de alimentos!

Potencialize seu restaurante com nossas soluções personalizadas em gestão! Aumente eficiência e os lucros. Agende sua avaliação agora!

Camila Moreira

Nutricionista | Fundadora da Criativa Soluções



Aponte a câmera do seu celular para o QR Code e fale com a gente!
www.criativanutricao.com.br



DON MATIAS
PARRILLA

Tradicional por *Excelência*

Reservas: (84) 3322-9800
Av. Praia de Ponta Negra, 8888
Ponta Negra, Natal.

 @donmatiasparrilla
www.donmatiasparrilla.com.br





Páprika

celebra 14 anos de cozinha italiana em Natal

FOTOS: ROGÉRIO VITAL



Mini pizza recheada com molho de tomate, muçarela e manjeriço



O chef italiano Alessandro Pasotto comanda a cozinha do Páprika desde a inauguração

O mês de março é de celebração no Páprika. O restaurante, localizado em Ponta Negra, completou 14 anos no dia 1º, sendo referência de cozinha italiana autêntica na capital potiguar. Para comemorar esse importante marco alcançado, a casa está com algumas novidades.

Os sócios italianos Roberto Cavani, Max Burattin e David Vaccari destacam que mais um ano de funcionamento como marca forte do cenário gastronômico é motivo de orgulho, principalmente por ser o restaurante um espaço ainda em evolução, sempre pensando em proporcionar mais conforto e qualidade aos clientes.

Ao longo desses 14 anos, muitas mudanças foram feitas, como as melhorias no espaço físico, na arquitetura e, claro, no cardápio. Recentemente, o menu passou por uma grande reformulação. O trio de empresários tem como foco principal manter as raízes italianas na cozinha do Páprika e, não por acaso, está há quase 14 anos com o mesmo chef, o também italiano Alessandro Pasotto.

O cardápio oferece aos clientes uma diversidade de opções de preparos italianos. De entradas, destaque para a bruschetta clássica e a minipizza frita. Esta é feita com uma massa diferenciada, típica da região de Nápoles, sendo frita antes de ir ao forno. Já os pratos de massas são outros diferenciais, como fettuccines, spaghettis e pennes em diversas versões.

Os risotos também fazem sucesso entre os clientes. Há cerca de 20 opções disponíveis. Além disso, a casa é famosa por suas pizzas italianas, todas produzidas com massa que passa por



Filé de camarão no alho e óleo refogado em cubos de tomate e manjerição, servido com fettuccine



Risoto com mirtilo, bacon crocante e brie



Medalhão de filé grelhado com molho cremoso de provolone, acompanhado de spaetzle na manteiga e sálvia

processo de fermentação de 48 horas, agregando mais sabor e qualidade.

Para quem busca uma experiência ainda mais imersiva na culinária italiana, o Páprika, agora, está com o projeto "Noite Italiana", realizado toda quinta-feira. Nesses dias, é disponibilizado um menu exclusivo com entrada, prato principal e sobremesa, ao valor de R\$ 69,90 por pessoa. A cada mês, esse menu muda, mas sempre com pratos contemplando diferentes regiões da Itália.

Outra novidade lançada recentemente é a abertura para almoço aos domingos, no horário das 11h30 às 15h. Para isso, além do cardápio convencional, o Páprika também conta com um menu executivo, que custa R\$ 69,90, com entrada, prato principal e sobremesa.

No geral, a casa funciona de domingo a quinta, das 17h à 0h, e sextas e sábados, das 17h à 0h30. A casa tem música ao vivo diariamente, sempre com som ambiente agradável, ao estilo voz e violão. O restaurante trabalha ainda com reservas para casamentos, aniversários e festas corporativas na área do jardim com vista privilegiada para o mar de Ponta Negra.

Os sócios italianos comemoram os 14 anos de atividade e o reconhecimento do público. Eles destacam que pegaram um ponto que estava fechado e deteriorado, transformando-o em uma casa que é referência para os natalenses e para os turistas, que frequentam a cidade. Em breve, o Páprika promete outras novidades ainda como parte das celebrações do aniversário.

Páprika

Rua Pedro Fonseca Filho, 9001
Ponta Negra, Natal/RN

Fones: (84) 3219-3865 | 99704-3789

@paprikanatal



Saberes do Vinho

Gilvan Passos
Instagram: gilvandelospassos

Volta ao mundo do vinho uruguaio em 8 dias

O tema deste artigo não tem, jamais, a pretensão de esgotar a grandeza do vinho uruguaio, tampouco de abordar, para além da superficialidade, a versatilidade enológica da sua produção: sua história vinícola, edafoclimática e enoturística, no entanto apenas fazer um pequeno apanhado – sob a ótica deste que vos escreve – da riqueza vinícola desse pequeno país, que surpreende pela diversidade de categorias, tipos e estilos de vinhos produzidos.

Os números surpreendem: 8 dias de visitas (13 a 21/12/23), 26 vinícolas e 227 vinhos provados em uma viagem pelas mais importantes regiões produtoras, do extremo Sul (Montevideu e Canelones), ao extremo Norte (Rivera) na fronteira com o Sul do Brasil, com saldo de 23 vinhos envelhecidos (longevos), de complexos aromas terciários, em um painel que



FOTO: CEDIDA
Especialistas brasileiros vão ao Uruguai fazer uma incursão sobre o vinho daquele país

contemplou um gradiente de raras safras (1979 a 2011), ainda inteiros, elegantes e sedutores. Vinhos pra lá de aqui.

Minha concepção sobre o vinho uruguaio ampliou-se nessa incursão, passados 6 anos da visita anterior. Encantei-me com a união dos produtores em torno da causa enológica, com a louca sabedoria de alguns enólogos e seus vinhos disruptivos. Além do apoio governamental à sustentabilidade, conceito sabiamente defendido pelo neologismo “quartessencial” como: o local, o natural, o artesanal e o sazonal (Didu Russo).

O Uruguai é um país de pequenos produtores, de matriz familiar europeia (italo-espanhola), que faz vinhos autorais, territoriais, artesanais, naturais e internacionais, com identidade própria, e o primor de poucos países do novo mundo. Os vinhos são os que mais se assemelham ao estilo europeu nas Américas e a Tannat, apesar de emblemática, divide hoje o seu protagonismo com novas castas, novas regiões, novos terroirs e o inusitado savoir-faire, que vem gerando vinhos provocantes, desafiadores e incomuns.

Uma viagem, promovida e impecavelmente organizada pelo INAVI – Instituto Nacional de Vitivinicultura do Uruguai, sob o comando do “Uruguay Wine”, que reuniu 6 especialistas do Brasil, na mais perfeita sinergia, interação e harmonia, como nunca vivenciara antes, tornando a experiência rica sob todos os aspectos: profissional, pessoal, humano e inspiracional. Uma vivência da qual, não tenho dúvida, saímos todos com o corpo, o espírito e o intelecto alimentados.



Muito mais que uma adega,
uma experiência de cultura
de vinhos e enogastronomia.

adega
farret



Loja especializada



Espumantes e vinhos



Adega climatizada



Enogastronomia

COMPRA ONLINE
adega**farret**.com.br

TELEVENDAS
(84) 2010-0005
(84) 98156-8856



Av. Rui Barbosa, 1868
Lagoa Nova, Natal/RN
HC Plaza Torre 02 Loja 04
Ao lado do Hospital do Coração



Alpendre | Natal Shopping
Avenida Senador
Salgado Filho, 2234
(84) 99891-9302
@caligulaalpendre

Praia da Pipa
Av. Baía dos Golfinhos, 757
(84) 99174-4919
@caligulapraiadapipa

La Praia
Rooftop

LA PRAIA ROOFTOP
DE QUARTA A DOMINGO
FONE: (84) 99982-3072

Rua João Rodrigues de Oliveira, 07
Ponta Negra – Natal/RN
Instagram: @lapraiarooftop

Foto: Tainah Lucena