

# bom apetite



## ANDRÉ AQUINO

Formado em Gastronomia e professor na área, já participou do BakeOff Brasil (SBT), É de Casa (Globo) e tem o canal @cozinhapramachos, com 120 mil seguidores.

**GASTRONOMIA** NOVA PIZZARIA EM SÃO JOSÉ DOS CAMPOS CHEGA E FAZ PARTE DE GRUPO DE DELIVERY QUE ESTÁ EM ALTA NO MERCADO BRASILEIRO

## CONCURSOS GASTRONÔMICOS E NOVOS PRATOS NA REGIÃO

ACIT lança o 2º Concurso Gastronômico, com diversos estabelecimentos da cidade. Restaurante e bar “Pé na Areia”, em São José dos Campos, apresenta pratos deliciosos

**A** ACIT (Associação Comercial e Industrial de Taubaté) lança o 2º Concurso Gastronômico, com diversos estabelecimentos da cidade, que acontecerá entre os dias 1º e 30 de novembro. Para acompanhar e votar é simples, basta acessar o site [taubateamogastronomia.com.br](http://taubateamogastronomia.com.br)

### YOUTUBE E GASTRONOMIA.

Não é de hoje que as redes sociais estão repletas de receitas e conteúdos gastronômicos. Então, conversando com o chef Ivan Sobrinho, de Cachoeira Paulista, quis saber o que o fez criar um canal de vídeos. Segundo ele, o canal surgiu como terapia de um processo de depressão. Seus planos para o futuro são movimentar mais seu canal e ter maior visibilidade. O chef ainda tem suas páginas nas redes - @byivansobrinho. Será que posso arriscar, então, que a cozinha é realmente uma terapia? E você, o que te levou a cozinhar?

### GRUPO CARIOCA CONQUISTA SÃO PAULO.

Se podemos nos vangloriar de algo



**Novidades na região.**  
Experiência em São José



**Pé na areia.** Menu tem opções de dar água na boca

em nossa região, é que sabemos receber pessoas de todos os lugares. E uma novidade que está chegando por aqui é a pizzeria “O Fornês”, integrante de um grupo de

delivery que mais cresce no Brasil. Nesta semana, foi inaugurada a unidade na cidade de São José dos Campos.

Eu não sei vocês, mas já estou querendo provar.

### PÉ NA AREIA.

O restaurante e bar “Pé na Areia”, em São José dos Campos, apresenta pratos deliciosos, que proporcionam uma experiência litorânea: peixe empanado, camarão a pastorela, pastel de camarão, entre tantos outros.

Além destes, outras receitas como o filé mignon ao molho gorgonzola, pastel de carne seca com catupiry, sanduíche marroquino vegano, também fazem parte do cardápio.

Sem contar os pratos de sucesso da casa como linguça de metro com queijo coalho, burger de wagyu, dadinho de tapioca e outros.

### GROSELHA.

Uma grande amiga e médica, doutora Rose Marçal, recebeu de presente uma groselha produzida em Monteiro Lobato, pela Cambuci Produtos Naturais. Obviamente, tive que provar, e posso dizer que realmente tem um sabor muito diferenciado. Agora, o que quero conhecer, é a cachaça de Cambuci, tipo um licor fermentado com mel. Na próxima edição conto mais. ■



**LE BISTRO**  
RESTAURANTE  
EMPÓRIO

Todo o charme de um autêntico Bistrô

Av. Libero Indiani 2 | Quiririm | Taubaté | [www.lebistro.com.br](http://www.lebistro.com.br) | Reservas: (12) 3686 1882 - [reservas@lebistro.com.br](mailto:reservas@lebistro.com.br)