

# LOVE FOOD

## I SAPORI DEL BRASILE

**Celebrare le tradizioni culinarie del Brasile attraverso l'utilizzo di ingredienti locali.**

Le ricche tradizioni culinarie del Brasile derivano dalle numerose culture che compongono il paese, da gli abitanti nativi ai portoghesi, agli africani e agli europei che vi si stabilirono.

Chef Ricardo Fontana Machado, Chef Frederico William Emanuelli Franca e i loro team culinari in Brasile utilizzano ingredienti locali e biologici provenienti da aziende agricole a conduzione familiare e da orti urbani nelle loro cucine: direttamente dal campo alla tavola!

Spesso preparano l'abará bahiano, uno spuntino popolare a base di fagioli neri macinati, cipolla e olio di palma rossa, cotto o al vapore in foglia e servito con gamberetti essiccati e caruru, uno stufato di gombo.

Gli chef hanno anche reinterpretato vatapá, che utilizza ingredienti locali con un minore impatto di filiera, come pane contenente castagne, arachidi tostate e macinate, latte di cocco e gamberetti.

Onorando i prodotti e i produttori locali, ricreano pollo e gombo ripieno con funghi e polenta di quinoa della regione di Minas Gerais e offrono formaggi locali, olii, caffè e cachaça nei loro ristoranti.

In questo modo, utilizzando ricette e ingredienti tradizionali, gli chef brasiliani mantengono vive le tradizioni culinarie del paese.



LOVE  FOOD



Chef  
Frederico William  
Emanuelli Franca



Chef  
Ricardo Fontana  
Machado