

A especialista em azeites, Patricia Galasini, dá dicas para combinar diferentes tipos de pizzas com a iguaria em palestra gratuita no Espaço Tendências da 1ª ExpoPizzaria Roldão

Nos dias 11 e 12 de julho, acontece no Hotel Holiday Inn Parque Anhembi, em São Paulo, a 1ª ExpoPizzaria Roldão, feira voltada a micro, pequenas e médias empresas do setor, onde haverá uma série de atividades interativas paralelas à exposição de produtos e insumos. Entre elas, está a palestra sobre harmonização de diferentes sabores de pizzas com azeite no Espaço Tendências, marcada para o dia 11 das 15h15 às 16h. "Faremos harmonização e degustação com orientações sobre o tipo de azeite mais adequado conforme os ingredientes utilizados na redonda", explica Patricia Galasini, especialista em azeites e uma das organizadoras do evento.

De acordo com a profissional, que também é responsável pela primeira e única feira exclusiva de azeites do Brasil, a ExpoAzeite -em sua quinta edição em setembro de 2011-, o tipo de azeite usado em pizzas com queijos é muito distinto do que deve ser combinado com embutidos, por exemplo, senão um sabor acaba sobrepondo ao outro e até prejudicando o paladar final.

Para explicar as harmonizações mais apropriadas, a especialista divide as categorias das pizzas em: mussarela; queijos fortes; embutidos; vegetarianas, e doces. "Sim, doces! Uma pizza de chocolate com sorvete de creme combina perfeitamente com um azeite produzido com azeitona arbequina madura, que tem como característica um sabor levemente adocicado", aguça Patricia.

Para participar da palestra-harmonização -dia 11 de julho-, podem ser feitas inscrições antecipadas através do site www.expopizzaria.com.br ou durante o evento.

A ExpoPizzaria Roldão contará, ainda, com o Congresso ExpoPizzaria - SEBRAE, palestras ministradas por profissionais do SEBRAE orientando sobre como abrir um estabelecimento e mantê-lo, atrair clientes, entre outras dicas; a Pizzaria Central com workshops sobre preparação de uma pizza de forma otimizada e com novidades em recheios e ingredientes, e a Grande Pizza, com 10 metros de comprimento, elaborada pelo Chef Perciliano Neto, para a abertura oficial do evento no domingo, 10 de julho, Dia da Pizza.

A visitação à feira e participação nas palestras e workshops são gratuitas. Mais informações através do site www.expopizzaria.com.br ou pelo telefone 11 3071-2277.

1ª ExpoPizzaria Roldão

11 e 12 de julho

Horários: das 13h às 19h

Local: Hotel Holiday Inn Parque Anhembi, em São Paulo

Rua Professor Milton Rodrigues, nº 100 - ao lado do Centro de Convenções Anhembi

Entrada gratuita

Fonte: inFATO Comunicação