



Olha Só

Ivan Mattos

imattos@jornaldocomercio.com.br

Confira mais informações, fotos e conteúdos no nosso blog no site do Jornal do Comércio acessando através deste QR Code. Confira que vai estar tudo lá.

Caio Fernando Abreu, um escritor essencial



TÂNIA MEINERZ/JC



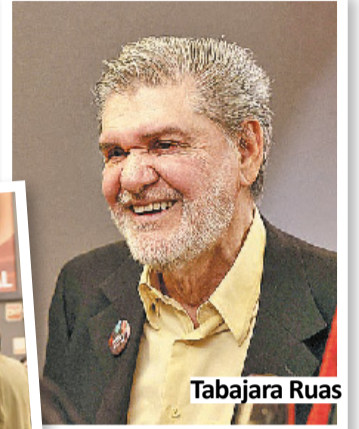
TÂNIA MEINERZ/JC

O escritor Caio Fernando Abreu ficaria orgulhoso por ter sua vida e obra enfocadas em um projeto como a **Jornada Caio Quintessencial – As Múltiplas Faces de Caio Fernando Abreu**, realizado em uma parceria do Instituto Estadual do Livro, IEL e a Casa Unimed Federação/RS com apoio da Unimed Porto Alegre, que estreou na quinta-feira, 21, na sede do IEL. Complementando a palestra de **Amanda Costa**, astróloga que conviveu com o escritor gaúcho, foi aberta uma exposição de fotos do escritor feitas por **Dulce Helfer** que permanecerá aberta à visitação até **10 de julho**. A Jornada prevê ainda mais 4 encontros gratuitos até setembro, em diversos espaços culturais de Porto Alegre, explorando a obra do escritor sob diferentes perspectivas, que aliás, são múltiplas mesmo. Vale conferir os próximos encontros abertos ao público.

Galeria de cinema

Lançamento nacional do filme **Edifício Bonfim**, de **Lígia Walper** e **Tomás Walper Ruas**, no Cineflix Shopping Total.

FOTOS TÂNIA MEINERZ/JC



Tour gastronômico em Gramado

O grupo responsável pelos restaurantes **Soleil Casa Perini** e **Catherine** convidou a coluna para conhecer as novidades de cardápios e criações destes locais. Iniciando pelo **Soleil**, a casa com 6 meses de vida situada em um ponto estratégico em uma esquina do centro de Gramado, em uma construção envidraçada, com varandas debruçadas sobre a Borges de Medeiros e decoração do escultor **Marino Fritsch**, que imprime personalidade ao local. O cardápio do **chef Filipe Andrade** é a atração principal em que uma simples polenta frita com queijo e presunto Parma, se transforma em uma iguaria inesquecível. E segue com nhoques e massas preparados na hora e à vista de quem acessa a casa. Além, claro, dos rótulos especiais de vinhos e espumantes, que são o grande atrativo do restaurante. Em tempo: o pudim de doce de leite, receita muito bem guardada pelo chef, é de comer rezando.

IVAN MATTOS/ESPECIAL/JC



Noite francesa com sotaque latino

A noite reservava ainda, mais um tanto de inovação e ousadia com a união dos chefs, **Nicolas Heckel**, chef residente do estrelado **Catherine** e **Ricki Motta**, chef argentino conhecido por suas colaborações com Francis Mallmann mundo afora, na confecção do menu especial do jantar com harmonização da sommelière, **Luma Lourenço**. A dupla se revezou em criatividade somando talentos e apresentando pratos de sabores expressivos, como o tartare picante de carabineiros e arroz crocante, o kofta de cordeiro, iogurte de leite de ovelha e homus, o tatakí de filé mignon, arroz glutinoso e óleo picante, além, claro, das empanadas do chef argentino que são sua especialidade.

IVAN MATTOS/ESPECIAL/JC



MIREILLE FLORENCIO/DIVULGAÇÃO/JC



➡ A Clínica Steffen referência em otorrinolaringologia e cirurgia de cabeça e pescoço em Porto Alegre desde 1991, vive um novo momento em sua trajetória e está inaugurando nesta quinta-feira, dia 28 de maio, sua nova estrutura física, marcando também o início de uma fase de sucessão familiar, contando agora com a liderança da Dra. Luciane Steffen.