



Olha Só

Ivan Mattos

imattos@jornaldocomercio.com.br

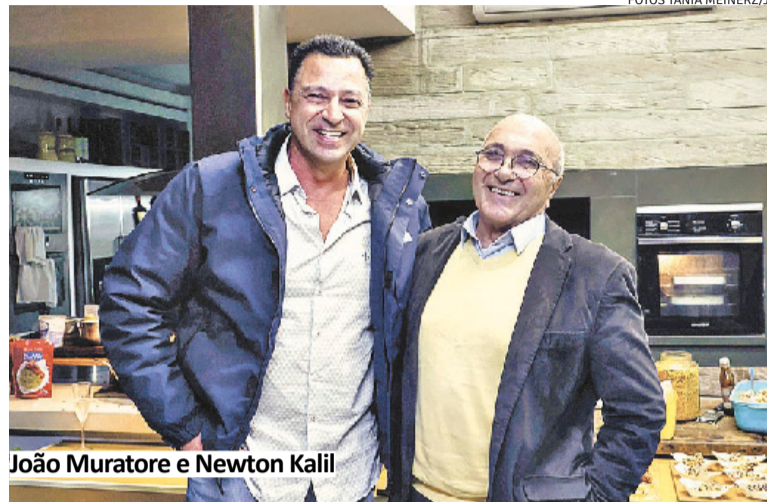
Confira mais informações, fotos e conteúdos no nosso blog no site do Jornal do Comércio acessando através deste QR Code. Confira que vai estar tudo lá.



Sun Motors



Ana Bertuol e Ane Pandolfi



João Muratore e Newton Kalil

FOTOS TÂNIA MEINERZ/JC

O que vem por aí

- ☑ A Associação Brasileira de Agências de Viagens do RS (ABAV-RS) completa 65 anos e vai comemorar neste sábado, dia 4, com um jantar para convidados, no 300 Cosmo Dining Room, em Porto Alegre.
- ☑ Antropoceno é a exposição de fotos e pinturas que abre no dia 9 de julho, às 19h, seguindo até 30 de julho, no Memorial do Ministério Público.
- ☑ O tempo passa, a arte fica, é a exposição coletiva reunindo 66 artistas, que abrirá na próxima quarta-feira, 8 de julho, em comemoração aos 30 anos da Gravura Galeria de Arte.



Balduino Tschiedel

Chamado solidário

O **Jantar Ilhas da Gastronomia**, em benefício do **Instituto da Criança com Diabetes (ICDRS)**, na terça-feira, 30, teve o espaço do **CAV, Comer, amar e viajar**, em que o **Cheffrido** foi o anfitrião, para o lançamento desta edição, marcada para o dia **13 de agosto**, na Associação Leopoldina Juvenil. Ana Bertuol e Ane Pandolfi, ao lado de Balduino Tschiedel, apresentaram os chefs que tradicionalmente colaboram na elaboração de pratos do jantar, como Newton Kalil, Claudio Solano e João Muratore, que deverão receber outros nomes para compor as cozinhas da noite beneficente, cujo convite foi aberto na ocasião. Entre os parceiros da instituição, estão Juliana Beltrami, Fernanda Rosa, Luciano Gonçalves Rebollo, Mário Englert, Elvivo Sobuck, Pedro Hofmann.



Juliana Beltrami



ACERVO ABRIL/DIVULGAÇÃO/JC



Identidade turística

A **2ª edição do Festival Viva o RS - Serra Gaúcha**, realizado no sábado, 27, em Caxias do Sul, reuniu moradores, visitantes, empreendedores e representantes do setor em uma programação dedicada à divulgação e valorização do turismo, da gastronomia e da cultura da Serra Gaúcha. Além de conhecer produtos locais, degustar vinhos e cervejas artesanais, foi possível conferir experiências turísticas e acompanhar apresentações culturais, que reforçam o potencial da região como um dos principais destinos turísticos do Rio Grande do Sul. Para o empresário **Matheus Vigel**, sócio e COO da Wine Locals, a plataforma foi criada justamente para facilitar o acesso das pessoas na descoberta e conexões com o universo dos vinhos, gastronomia local e destinos turísticos.

ESTUDIO HALUZ/DIVULGAÇÃO/JC



Matheus Vigel e Diego Fabris

Brunch dominical

O restaurante **Clos Du Moulin**, localizado no quinto andar do **Hilton Porto Alegre**, oferece a opção do brunch dominical que vai além do tradicional bufê, combinando estações gastronômicas, pratos servidos à mesa em pequenas porções e uma experiência pensada para ser apreciada sem pressa. Servido aos domingos, das **10h30min às 15h**, o brunch propõe um ritmo diferente para o almoço de fim de semana. Além do bufê completo, os clientes recebem um menu degustação volante, valorizando ingredientes de qualidade, apresentações contemporâneas e referências à culinária regional. A Estação Gaúcha, que prioriza ingredientes e receitas tradicionais do Rio Grande do Sul, reserva queijos e embutidos da Serra Gaúcha, queijo colonial preparado na chapa com chimias artesanais, além de broas, cucas e outras especialidades que aproximam a experiência da identidade gastronômica local.

A Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul concedeu a Medalha do Mérito Farroupilha a Jerônimo Goergen, ex-deputado estadual e federal, esta semana, em honraria proposta pelo deputado Ernani Polo (PSD), no Salão Júlio de Castilhos do Palácio Farroupilha.



TÂNIA MEINERZ/JC