Flávio Resende

flavioresende@gmail.com

CIRCUITO EMPRESARIAL



IGASTRONOMIA

DF ganha nova gelateria legitimamente italiana

Imagine uma gelateria italiana que não faz uso de aromas, corantes ou produtos industriais; e que oferece uma grande variedade de doces, em sua maioria, típicos italianos. Imaginou?

novidade é exclusiva da Cremeria Italiana, que abre as portas em Brasília no final de outubro, na 206 Sul. Quebrando a regra de que gelaterias só servem gelatos, a Cremeria Italiana – comandada por dois mestres gelatier italianos, com mais de 20 anos de experiência na Itália, Paolo Calanchini e Mirko Stortini – inova ao trazer serviços de cafeteria para o espaço, onde serão servidas bebidas à base de café, como, por exemplo, o Affogato Al Café e o Mocaccino. As opções de doces são bavarese, brownie, mousse, petit gateau, tiramisu artesanal e waffles.

"Os produtos são totalmente naturais e produzidos em nossa cozinha, como manda a tradição italiana. Nosso foco é a transparência e a qualidade, tanto é que no mesmo andar do atendimento, construímos um laboratório totalmente à vista, onde o cliente poderá observar tudo o que é feito, manipulado e produzido", conta Paolo Calanchini, mestre gelatier italiano e sócio da Cremeria Italiana.

A nova casa de gelatos de Brasília será a primeira escola-gelateria do Brasil comandada por mestres italianos, onde serão ministrados cursos teórico-práticos sobre as técnicas de elaboração



em gelateria.

Sobre os mestres gelatier - Paolo Calanchini é empresário desde os 22 anos de idade. Na Itália, foi proprietário e responsável de um restaurante e café em Bolonha, onde nasceu. Desde 2002, reside no Brasil, na cidade de Niterói (RJ), onde é proprietário e responsável da Gelateria Italiana Crema & Cioccolato Café. Lá adquiriu grande experiência no ramo do gelato italiano e cafés.

Já Mirko Stortini é graduado em Química e deu início à sua profissão de gelatiere em 1996. Ao longo de sua vida profissional, teve gelateria na Itália e na Espanha; e, desde 2006, trabalha com consultoria ao redor do mundo. Além de ter formado muitos sorveteiros na Itália, possui experiência em abertura de sorveterias no Brasil, Vietnã, Espanha, Bélgica, Coreia do Sul, Hong Kong, Sri Lanka, ente outros. Há cinco anos, é professor da escola italiana "Professione Gelatiere", localizada em Roma (www. professionegelatiere.it) e tem formado centenas de pessoas que já entraram para o ramo.

SERVIÇO:

Cremeria Italiana
Onde: CLS 206 Bl. B lojas
2/4 Brasília-DF
Quando abre: dia 31 de
outubro de 2018
Horário de funcionamento:
Das 11h às 23h

EMPREGO

MRV Engenharia reforça sua equipe comercial no DF

Distrito Federal está Ono foco dos investimentos da MRV Engenharia, maior construtora da América Latina. Após inaugurar sua nova Central de Vendas em Valparaiso de Goiás e planejar o lançamento de empreendimentos ainda para este ano na região, a construtora está contratando profissionais para fazer parte de sua equipe comercial. Ao todo, são 12 novos postos de trabalho para as vagas de gerentes de vendas e assistentes de loja. As vagas são para as cidades de Valparaiso de Goiás, Ceilândia e Samambaia.