

VISAS E GORDURA TRANS SÃO DESTAQUES DO TERCEIRO GT-TEC DO ANO



Com a intenção de contribuir cada vez mais com o desenvolvimento dos restaurantes associados, a ANR realiza a terceira reunião de 2016 do GT-TEC. Sob coordenação da consultora técnica da entidade, **Eliana D. Alvarenga**, o encontro está marcado para amanhã, terça-feira (12), das 14h às 16h, na sede da associação.

A pauta vai trazer um resumo dos debates ocorridos nos primeiros Workshops em parceria com as VISAS regionais. No encontro, serão apresentados os depoimentos de alguns participantes das edições realizadas

em Blumenau e Florianópolis, em 16 e 17 de março, respectivamente.

Além disso, temas como a participação da ANR junto à ANVISA na audiência pública sobre utilização de gordura trans no Brasil; novas legislações de rotulagens; e o Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias (Encovisas), que chega à sua quinta edição neste ano, serão abordados. Inscreva-se pelo e-mail:

 comunicacao@anrbrasil.org.br

VAGAS LIMITADAS PARA O CURSO DE BOAS PRÁTICAS PARA ESTOQUISTAS DE ALIMENTOS

Ainda dá tempo de participar da 11ª edição do workshop realizado pela ANR. O evento, que acontece no próximo dia 19, na sede da associação, pretende capacitar estoquistas de alimentos quanto aos procedimentos na gestão das rotinas de estoque, aspectos higiênicos sanitários e controles para o correto recebimento e armazenamento, segundo regras da Covisa/SP e outras legislações.

O encontro, coordenado pela consultora técnica da ANR, **Eliana D. Alvarenga**, tem em sua grade temas como o papel do estoquista de alimentos dentro da cadeia produtiva, aferição de temperatura e cuidados com a higiene dos equipamentos.



Os interessados podem tirar dúvidas e realizar as inscrições pelo:

 comunicacao@anrbrasil.org.br

MESAS NAS CALÇADAS



Foi aprovado na última terça-feira (05), em Curitiba, o projeto que pretende a ampliação do uso das calçadas e espaços frontais de bares, restaurantes, confeitarias, lanchonetes e estabelecimentos similares, para colocação de mesas, cadeiras, toldos e estantes de vendas. A aprovação da proposta, de autoria do vereador Hélio Wirbiski (PPS), ocorreu em 1º turno com 31 votos e visa alterar o artigo 10º do decreto municipal 1.401/ 2014, que prevê o veto do uso do acúmulo das calçadas e do recuo frontal.

Para que a nova medida entre em vigor, é necessário que seja aprovada em 2º turno e sancionada pelo prefeito Gustavo Fruet (PDT). Será necessária, ainda, a regulamentação da Secretaria Municipal do Urbanismo (SMU), que estabelecerá, por exemplo, o valor das taxas a serem pagas pelos donos dos empreendimentos.

AÇOUGUE CENTRAL, O MAIS NOVO ESPAÇO DE ALEX ATALA



Os admiradores de carnes já podem comemorar! Isto porque, a nova casa do renomado chef **Alex Atala** já está em funcionamento e promete oferecer diferentes opções aos seus clientes. Inaugurado na última semana, na Vila Madalena, em São Paulo, o Açougue Central pretende valorizar peças selecionadas na grelha, no forno e na panela. "É uma casa que vai trabalhar com cortes menos utilizados, e mostrar o sabor dessas carnes, o potencial que não aproveitamos", afirma Atala.

Segundo o chef, a proposta do novo restaurante também contribui com outro fator muito importante na gastronomia atual: a sustentabilidade. "O Açougue Central é uma grande oportunidade para desenvolver um trabalho de aproveitamento total do alimento, que é essencial nos dias de hoje", ressalta Atala, que também comanda o Riviera Bar, o Dalva e

Dito, o 7 Gastronomia e o D.O.M., considerado um dos melhores restaurantes do mundo.

Com a ideia de não descartar nenhuma parte do boi, o cardápio do Açougue Central possui receitas feitas com *tomahawk* (parte dianteira), sete de paleta, músculo, ossobuco e timo (glândula do crescimento do boi). A cozinha é comandada pelo chef argentino Alejandro Peyrou e conta, ainda, com o açougueiro James Rodrigues e sua experiência em cortes e desossa de carnes.

Para acompanhar as iguarias, os clientes do mais recente empreendimento de Atala poderão degustar cervejas especiais, oito tipos de cachaça e mais de 40 opções de vinho. Além disso, ainda terão a possibilidade de comprar carnes embaladas a vácuo, que ficam dispostas em um balcão no próprio restaurante.