

## Gastronomia vegana, artesanal e gourmet em alta na feira “Encanta Rio” na Zona Sul do Rio

O evento contará com área gourmet onde será possível saborear massas caseiras, comidinhas veganas, churros, doces, caldos, bolos, cupcakes, cuptops, chocolates, cookies, muffins, hambúrguer e sanduíches, cervejas artesanais, vinhos nacionais e azeites exclusivos.

**31/08/2016 17:10:11**

Os apreciadores da boa comida, especialmente as gourmets, já podem se preparar para a feira de variedades “Encanta Rio”, que acontecerá no dia 07 de setembro - feriado da Independência, na Casa do Minho, no Cosme Velho, Zona Sul do Rio. O evento contará com área gourmet onde será possível saborear massas caseiras, comidinhas veganas, churros, doces, caldos, bolos, cupcakes, cuptops, chocolates, cookies, muffins, hambúrguer e sanduíches, cervejas artesanais, vinhos nacionais e azeites exclusivos. A entrada franca e a classificação livre.

Provando que os brigadeiros e brownies são atemporais e ultrapassaram o modismo de gourmetização, a “Encanta Rio” recebe as empresas Bom de Briga (brigadeiros feitos com biomassa de banana verde), Brigadeiros (gourmet) da Nina e Browninhos (mini brownies feitos com gotas de chocolate). Os apreciadores dos caseirinhos vão se deliciar com as massas caseiras da Di Pasta, os doces da VG Doces e os pães d’ “O pão nosso de cada dia”. E vai chover hambúrguer e sanduíches incrivelmente gigantes a turma do Macho Gourmet (hambúrguer feito no pão queijo), Burgerzin (hamburguer artesanal na churrasqueira) e Speed Joe (hambúrguer gourmet). Para arrematar as sobremesas ficam por conta dos bolos, tortas, doces finos e outros quitutes açucarados da Júlia Mano, Rafaellart, Kolé Sacolés, entre outros.

Para quem preferir opções saudáveis a dica é apostar nos expositores que seguem a linha vegana e zen, que vão de decoração, acessórios femininos, doces, comidinhas aos produtos de beleza que respeitam a natureza e os animais. Entre os participantes estão Caindo Fulô (acessórios feitos com elementos da natureza como flores, conchas, folhas, pedrinhas); Empório Hermanas (produtos veganos como biscoitos, cereais, queijos vegetais, doces); Larica Vegana (comida vegana); Lotus Zen (decoração e utilidades, fabricação de mandalas e canecas com inspiração Zen), Vegan Beauty (produtos de beleza veganos, não testado em animais e sem ingredientes de origem animal) e TransformArte Atelier (Utilitários e acessórios feitos à mão).

Na linha artesanal o destaque vai para os untuosos azeites Punta Lobos, cuja produção de 7 mil litros é disponibilizada apenas a algumas delicatessens e restaurantes selecionados do Rio de Janeiro, São Paulo e Porto Alegre. A grife de azeites estará na “Encanta Rio”. Considerado “o” azeite ou “Channel nº 5” dos azeites a produção limitada e exclusiva. Os produtos são comercializados nas versões: Intenso feito com a conceituada variedade italiana Coratina, de óleo bem frutado, amargo e picante e, o Suave, que é um blend de Coratina com a catalã Arbequina, de caráter frutado e fresco.

E pra “molhar a palavra” o que tem? O wine trailer Sulistas, primeiro do Brasil 100% focado em vinhos e espumantes nacionais confirmou presença. A grife também vai preparar drinks com espumantes Aurora (uns dos mais premiados do Brasil na categoria) que podem ser feitos com Brut ou Moscatel. Para os cervejeiros, a Therezinha Stout, cerveja artesanal de Teresópolis promete encher os olhos e aguçar os paladares mais exigentes com cervejas leves e suaves até encorpadas e intensas.

A feira acontecerá no estacionamento da Casa do Minho, das 13h às 22h, e contará também com DJ, espaço infantil, exposição de artes e fotografia, além de expositores de moda, acessórios e decoração.

## SERVIÇO

Encanta Rio na Casa do Minho. Local: Casa do Minho - Rua Cosme Velho, 60, Cosme Velho, Rio.  
Data: Quarta – 7 de Setembro. Horário: das 13h às 22h. Estacionamento no local, sujeito a lotação.  
Capacidade: 1500 pessoas. Entrada franca. Classificação livre. E-mail: [contatoencantario@gmail.com](mailto:contatoencantario@gmail.com) Informações: (21) 97210-8709|99461-3116

Conheça alguns dos expositores do setor gastronômico

Alfália (alfajor artesanal)

AmoreCaffè Cafeteria artesanal

Azeite Punta Lobos (considerado “o” azeite e carinhosamente chamado de “Channel nº 5” dos azeites com produção limitada e exclusiva)

Bisous gastrô (doces, bolos, cupcakes, chocolates, cookies, muffins, etc)

Bom de Briga (brigadeiros feitos com biomassa de banana verde)

Brigadeiros da Nina (brigadeiro gourmet)

Browninhos (mini brownies feitos com gotas de chocolate)

Burgerzin (hamburguer artesanal na churrasqueira)

Churrock (churros com chocolate)

Crepe Delícia (crepes)

Di Pasta (massas caseiras para refeições rápidas)

Hermanas Empório (produtos veganos como biscoitos, cereais, queijos vegetais, doces, etc)

Júlia Mano - Atelier de doces (cuptops, cupcakes, doces e bolos gourmet)

Kolé (sacolés diversos)

Larica Vegana (comida vegana)

Macho Gourmet (hambúrguer feito no pão queijo)

O pão nosso de cada dia (pães caseiros e artesanais)

Rafaellart (atelier de doces finos, tortas e bolos)

Sorvetes Cairu (tradicional sorveteria de Belém (PA) com mais de 50 anos de mercado)

Speed Joe (hambúrguer gourmet)

Sulistas (primeiro trailer de vinhos nacionais em funcionamento no Brasil)

Therezinha Stout (cerveja artesanal de Teresópolis)

Up2U (moda fashion e moda fitness)

VG Doces (brigadeiros e bolos caseiros)

W-Kattz (cervejaria artesanal de Nova Friburgo)