



## **Sabores do Brasil Gastronomia: novo serviço de buffet chega com a grife do tradicional Espaço Vivaldi**

O tradicional e badalado Espaço Vivaldi, que funcionou durante 10 anos dentro do World Trade Center (WTC), em São Paulo (SP), deixou o empreendimento em março e virou o novo Sabores do Brasil Gastronomia ([www.saboresdobrasilgastronomia.com.br](http://www.saboresdobrasilgastronomia.com.br)), um serviço de buffet diferenciado que oferece a mesma sofisticação, qualidade, apresentação e sabor que o público paulistano se acostumou a provar na última década no WTC. Administrado pelo empresário bem-sucedido João Paulo Gennari, o Sabores do Brasil Gastronomia conta também com Valter de Souza, o mesmo chef talentoso que estava à frente do Espaço Vivaldi nos últimos anos. João Paulo Gennari tem agora também o apoio e parceria de Mariangela Naponiello, profissional experiente e competente na gestão comercial de eventos.

O novo serviço, cujo lançamento está acontecendo em abril, conta com 10 tipos de cardápios: Corporativo Almoço, Corporativo Coquetel e Jantar, Brunch, Café da Manhã, Boteco (com delícias típicas dos melhores bares da cidade), Festa Junina (disponível somente em junho), Teen (para o público mais jovem), Festas Sociais (casamentos, noivados, aniversários etc), Coffee Break e Coquetel Temático. No total, o cliente conta com mais de 350 opções diferentes entre pratos quentes e frios, porções, entradas e sobremesas.

“Nossa especialidade é realizar os desejos dos nossos clientes com qualidade, criatividade e requinte para que eles fiquem totalmente à vontade e também aproveitem ao máximo o seu evento, sem qualquer preocupação com relação à comida, bebida e atendimento”, explica Gennari. “Nosso buffet, nestes 10 anos, sempre foi reconhecido pelo atendimento primoroso, por receitas consagradas e também por sabores, cores e aromas típicos da gastronomia nacional com combinações surpreendentes. Agora, queremos levar este serviço para outros ambientes”, acrescenta ele.

O serviço da Sabores do Brasil Gastronomia pode ser realizado em qualquer espaço escolhido pelo cliente ou em algum local sugerido pela própria empresa, que possui várias parcerias com locais agradáveis, elegantes e bem localizados. Seus eventos podem ser desenvolvidos para um público mais intimista, em torno de 20 pessoas, chegando a cerca de 2.500 convidados nos maiores eventos.

O competente chef Valter de Souza, de 45 anos, iniciou sua história com a cozinha em 1990, quando participou do Curso de Culinária Internacional, na elogiada Escola de Culinária Laurent, em São Paulo (SP). Em seguida, ele iniciou uma série de estágios pelos restaurantes de grandes hotéis do Exterior, como Ritz Carlton, em Paris, e Coríntia e Ritz Garden (ambos em Lisboa), além do Copacabana Palace, no Rio de Janeiro. Depois, foi chef



de cozinha dos restaurantes Anturius e Verbena, ambos do Hotel Transamérica, em São Paulo. O mineiro Valter de Souza valoriza como poucos a culinária clássica, sem deixar de lado as novidades gastronômicas mais recentes, o sabor caseiro e a harmonia de aromas e sabores.

Um de seus prazeres é criar novos pratos capazes de trazer novas sensações ao seu público, sempre valorizando as gastronomias nacional e internacional e suas raízes mineiras, presentes muitas vezes em ingredientes e temperos tradicionais. O resultado são combinações incríveis e surpreendentes. “Trabalhamos com o conceito de cozinha multicultural, preparando pratos de diversas origens e regiões, para todos os tipos de eventos e projetos, sempre com muita criatividade”, explica o chef.

Entre as inovações já apresentadas por Valter, vale destacar delícias como sua “Mini salada de pato com pupunha ao tucupi e pimenta de bico”, o “Terrine de abacate com açaí e chips de mandioca e batata doce” e a “Salada de carne seca com pupunha e pimenta dedo de moça”. Sempre trabalhando com cardápios diferenciados e priorizando a escolha de ingredientes frescos e produção artesanal dos pratos, a Sabores do Brasil Gastronomia, como o próprio nome sugere, se preocupa em valorizar a rica culinária brasileira.

Criado em 2008, o Espaço Vivaldi foi referência no mercado paulistano de eventos por uma década. Suas instalações elegantes, a localização perfeita, a qualidade da sua gastronomia e a vista incrível que o local proporcionava atraíram perto de 500 eventos até o início deste ano. Segundo cálculos de Gennari, já foram servidos mais de 100 mil pratos nestes eventos neste período. Alguns de seus clientes foram a filha do jornalista Carlos Tramontina, da TV Globo, que se casou recentemente, a filha de Paulo Camiz, Cônsul da Indonésia, que também festejou seu casamento lá, além de eventos históricos, como o almoço que recebeu o ex-presidente dos Estados Unidos, Bill Clinton. Grandes marcas também utilizaram o espaço e o serviço, como Abbott, Bayer, Novartis, Natura, Gafisa, Cyrela, Pirelli, Globo, LG, Polishop, Microsoft, Mastercard, Santander, Itaú, Fiat e Honda.

## **MAIS INFORMAÇÕES**

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches ([eduardo@g6comunicacao.com.br](mailto:eduardo@g6comunicacao.com.br))

Fones: (11) 5562-2782 e 99305-3328

[www.g6comunicacao.com](http://www.g6comunicacao.com)

[www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa](https://www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa)

Abril de 2018

