

Gauchão Churrascaria

O rodízio no seu melhor

A decoração, elegante e sóbria, à base de elementos em madeira proporciona um ambiente quente e acolhedor. Ao fundo, sobressai um amplo painel de fotografias de caras bem conhecidas do panorama musical brasileiro. O Gauchão, tal qual o seu nome indica, é uma churrascaria onde se destacam os sabores tradicionais do nordeste brasileiro.

BENEDITA OLIVEIRA

Após mais de dois meses de preparativos e de sucessivas viagens até ao nordeste brasileiro, Gonçalo Carvalho abriu um novo estabelecimento de restauração, trazendo para o mercado de Coimbra uma novidade gastronómica, que tem feito bastante sucesso entre os clientes: o rodízio à moda de Las Pampas. Fazendo jus à receita tradicional daquela zona do Brasil, esta especialidade é composta não por dez, não por quinze, mas por vinte variedades de carnes, todas elas deliciosas e bem apetitosas, que deixam água na boca só de se ouvir falar nelas – além das carnes habituais, como a linguiça calabresa, à picanha de porco, lombo de porco preto, este prato destaca-se por incluir javali, lagarto recheado (aqui também conhecido de ganso recheado), aba de costela de boi inteira e paleta de carneiro com molho de hortelã, entre outras. O acompanhamento do rodízio também não foi deixado ao acaso, sendo composto por feijão, farofa, arroz, banana frita e couve à mineira. Entre as bebidas, o destaque vai, naturalmente, para a típica caipirinha e caipirosca.

Para garantir a qualidade dos pratos todos eles inspirados na cozinha tra-

dicional do nordeste brasileiro, o jovem empresário trouxe consigo, para além das especialidades gastronómicas, uma equipa de profissionais de restauração de mão-cheia.

Natural de Coimbra, Gonçalo desde há muito se rendeu aos sabores brasileiros, tendo iniciado a sua actividade empresarial com a abertura do restaurante Zé Carioca, na Avenida Sá da Bandeira.

O rodízio de sushi vai inaugurar as temporadas gastronómicas dedicadas a outras regiões do mundo

“Enquanto o Zé Carioca é um espaço mais intimista, quer pela decoração quer pela área destinada ao público, vocacionado sobretudo para pequenos grupos e convívios, o Gauchão está mais indicado para receber festas de grupos de maior dimensão e realizar eventos, como baptizados”, referiu ao Campeão o empresário de 26 anos de idade.

Com cerca de 360 metros quadrados de área, repartidos por duas amplas salas, decoradas com motivos simples, tons quentes e imagens de conhecidos músicos do outro lado do Oceano Atlântico, o restaurante-chur-

rasqueira é uma excelente opção para quem aprecia o rodízio.

Embora a gastronomia brasileira seja a rainha da ementa do Gauchão, a churrasqueira pretende alargar o seu cardápio aos prazeres da boa cozinha mundial. O rodízio de sushi (uma espécie de bolinho e arroz com peixe cru em cima) e sashimi (rolinho de folha de alga recheada de arroz) vai abrir a temporada da gastronomia temática, que arrancará “muito em breve” promete o jovem empresário. Segue-se uma temporada com especialidades argentinas, que prometem despertar a gula de muitos e os paladares mais exigentes. A não perder, seguramente, se gosta de viajar pelo mundo dos sabores...

“As temporadas gastronómicas vai-nos permitir evitar a rotina e criar sempre alguma expectativa nos clientes que nos visitam”, contou.

O serviço de take away e o self-service – este último disponível apenas à hora de almoço –, são outras das novidades do mais recente estabelecimento de Gonçalo, que deste modo pretende responder às solicitações da área residencial em que o Gauchão se situa.

Mas o Gauchão nem só vive de festins gastronómicos. Outro dos pra-



Com apenas 26 anos, Gonçalo Carvalho tem o orgulho de gerir dois estabelecimentos bem sucedidos

Fundação Janeiro

Ramo Restauração

Morada Centro Comercial Atrium Solum, Avenida Elísio de Moura, loja 16, Coimbra

tos fortes é a música, que marca presença assídua a todas as refeições na acolhedora churrasqueira, sendo o fim-de-semana animado por um trio de tocadores/cantores, que não raras vezes transformam a actuação em autênticas sessões de karaoke, tal é a animação que

se gera quase sempre ao final da noite.

O calor chegou este ano mais cedo a Coimbra e, mesmo que os dias e as noites continuem teimosamente a fazer sentir o rigor do Inverno, a boa disposição e o ambiente tipicamente tropical já tem lugar cativo.

Medida integrava objectivos ambientais fixados para 2004

Bluepharma distribuiu valor poupado no consumo de água e electricidade por trabalhadores

A Bluepharma – Indústria Farmacêutica SA distribuiu, no Dia Mundial da Água, que se assinalou na terça-feira da semana passada, cinco mil euros pelos seus colaboradores, verba

que correspondeu a cinquenta por cento do valor das poupanças obtidas no consumo de água e electricidade no ano transacto. Esta medida faz parte dos Objectivos Ambientais fixa-

dos para 2004, sendo de destacar que a empresa farmacêutica possui o registo do seu sistema de gestão ambiental no EMAS – Sistema Comunitário de Eco-gestão e Auditoria. Com

efeito, a Bluepharma é a primeira farmacêutica portuguesa e a oitava do sector industrial nacional a integrar o EMAS, o que revela a preocupação ambiental da empresa adminis-

trada por Paulo Barradas.

Além de pedagógica, a iniciativa é um exemplo a seguir pelos empresários portugueses. Ganha o tecto empresarial e ganha o ambiente.

BREVES

Agrigénese promoveu sessão informativa

As culturas do arroz e do milho foram o mote para mais uma sessão informativa promovida pela Agrigénese. Na reunião técnica, que decorreu na terça-feira no balcão de Granja do Ulmeiro, foi ainda apresentado o projecto de Indicação Geográfica Protegida e o da Rota do Arroz Carolino.

ACIC e Vedior assinaram protocolo

A Associação Comercial e Industrial de Coimbra e a Vedior Psicoemprego, Emprego de Trabalho Temporário assinaram um protocolo de colaboração, que visa permitir que os associados da ACIC usufruam em condições mais vantajosas dos serviços prestados pela Vedior. Entre os serviços é de destacar o trabalho temporário, outsourcing, recrutamento e selecção e contact center.

Normas internacionais de contabilidade

A Global Estratégias organiza na quarta-feira, no Hotel Tivoli, em Coimbra, um seminário prático sobre normas internacionais de contabilidade. Entre outros temas, vão ser debatidas as implicações e a aplicação do “Fair Value”, assim como as grandes alterações nas demonstrações financeiras das empresas.

Nova embarcação dos Estaleiros Navais do Mondego

Após largos meses de trabalho, os Estaleiros Navais do Mondego lançaram à água a primeira embarcação marítimo-turística em alumínio construída em Portugal e que se destina ao mercado francês.

PUBLICIDADE



SINDICATO NACIONAL
DOS QUADROS
E TÉCNICOS BANCÁRIOS

FUNDO DE PENSÕES/ QUADROS BANCÁRIOS

A PREVIDÊNCIA DE HOJE
A SEGURANÇA SOCIAL DE AMANHÃ!

Um serviço
com rentabilidade garantida
para os sócios e cônjuges.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO JURÍDICO

Serviço gratuito para os nossos sócios

HORÁRIO:
diariamente
das 9.00 às 18.00 horas

GABINETE DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL

A VOCAÇÃO, O CURSO,
O EMPREGO

Um novo serviço para os sócios e familiares.
Colaboração com o Instituto
de Emprego e Formação Profissional

Rua Pinheiro Chagas, 6 – 1050-177 LISBOA – Telef: 21 358 18 00 – Fax: 21 358 18 59