

Restaurante Bananeira promove último workshop enogastronômico

O chef Maurício Ganzarolli, que comanda o restaurante Bananeira, fechou parceria com a marca Petybon para promover um evento enogastronômico. Amanhã, quarta-feira, será realizado o segundo workshop onde os participantes aprenderão os segredos da alta gastronomia no preparo de massas. Ao final da aula, será servido um jantar harmonizado com vinhos especiais selecionados pela Enoteca Fasano. O chef anfitrião da casa recebe para este evento Maria Lúcia Vaz, chef Petybon, que desenvolverá um apetitoso **Penne Integrali do Campo**, uma massa que combina quatro tipos de cogumelos de sabor bastante peculiar: Paris, Porto Belo, Shimeji e Shiitake, com um toque especial conferido pelo radicchio em tiras (uma espécie de chicória de origem italiana).

As vagas são limitadas e os interessados devem fazer a inscrição por telefone.

Aula Gourmet Petybon / Restaurante Bananeira

Data: 10/02 – das 20h às 21h30

Investimento: R\$ 60,00 por pessoa (vagas limitadas)

Inscrições: (11) 3542-4630 ou 3542-4635 (Rejiani)

Local: Rua Marechal Hastimphilo de Moura, 417 – Portal de Morumbi - SP



Mais informações:



FSB Comunicações – (11) 3165-9596

Giselle Nunes – (11) 9153-0298 / giselle.nunes@fsb.com.br

Patricia Santilli – (11) 9109-7305 / patricia.santilli@fsb.com.br

Debora Pratali – (11) 8757-8010 / debora.pratali@fsb.com.br