

Chefs no Parque leva boa gastronomia ao Jardim Botânico em São Paulo

O projeto vai rolar na chegada da Corrida e Passeio Circuito Caixa Rios e Ruas, que percorrerá os rios e bacias hidrográficas invisíveis da cidade. Os chefs não irão usar energia elétrica, gás ou fogo, para não agredir o ambiente



Um delicioso piquenique no parque logo após uma corrida e um passeio pela cidade – tudo isso sem agredir a natureza. Assim será a segunda edição do **Chefs no Parque**, que trará chefs tarimbados e novos talentos ao Jardim Botânico de São Paulo no dia 23 de agosto, um domingo. Ao mesmo tempo, será realizada uma edição especial do projeto **ILovPicNic**, da agência de entretenimento gastronômico foodpass.

O evento será realizado na chegada da primeira etapa da segunda edição da **Corrida e Passeio Circuito Caixa Rios e Ruas**, que irá percorrer roteiros que incluem rios invisíveis e diferentes bacias hidrográficas de São Paulo para conscientizar sobre o crescimento desordenado da cidade e os cursos de água enterrados nesse processo. O **Circuito Rios e Ruas** foi idealizado por Charles Groisman, fundador da IdeaAction, ideias com propósito. Já o **Chefs no Parque** tem curadoria de Daniela Narciso e Maurício Schuartz, da Kqi Produções, responsáveis pela Feirinha Gastronômica, pelo Butantan Food Park e pelo Chefs na Rua. A primeira edição do Chefs no Parque, em 2013, teve a participação do chef Laurent Suaudeau e foi realizada com bastante sucesso.

Nessa edição, o cardápio foi escolhido levando em consideração a temática do evento: um grande piquenique. Houve também uma preocupação ecológica: para não agredir o ambiente, optou-se por pratos que não precisam de energia elétrica, gás ou fogo para serem

preparados. São comidas que podem ser servidas frias, consumidas no local ou levadas para um dos pontos de piquenique do parque.

Raphael Despirite, do restaurante Marcel, estará presente com dois lanches: sanduíche de atum fresco tostado, ratatouille e maionese de azeitonas, e sanduíche de ratatouille e maionese de azeitonas. **Ailton Piovan**, do Mondiale, também aposta em um sanduíche, o de porchetta, além de uma salada de alcachofra com mini-folhas. **João Leme**, do Viking Street Food, vai levar seu sanduíche de salmão defumado no pão ciabatta com salada e creme de ricota capim limão, além de uma salada de salmão defumado com creme de ricota e capim limão. Para a sobremesa, o confeitiro **Lucas Corazza** vai levar Brownie, Éclair e Mini-bolo de banana caramelada com brigadeiro de chocolate 53%.

O cart do **Farofa.la** levará seus snacks naturais e orgânicos, como os Top Nachos Lemon Pepper, os Palitinhos Crunchy & Salty e Chips Refrescantes, além de Biscookies de Cacau. Também na linha mais saudável, o **Waikiki** vai oferecer açaí no pote com banana, Salada de fruta tradicional e Morango com Chocolate no Palito. O **Press Juice** vai preparar seus sucos naturais extraídos a frio, com sabores como Verde 3 (couve, abacaxi, maçã verde, limão siciliano e gengibre) e Citrus 1 (abacaxi, maçã vermelha, limão siciliano e hortelã), além dos Leites de amêndoa, que não possuem lactose e são muito saborosos, como o Coffee Almond, que leva amêndoas, tâmaras, café orgânico, óleo de coco, agave, sal do Himalaia e água alcalina ionizada.

Além de preparar os pratos do cardápio, os chefs **Raphael Despirite** e **João Leme** irão participar do Circuito: o primeiro vai correr e o segundo, caminhar.

Para quem quiser participar com mais charme e conforto deste dia de festa, o foodpass, que organiza desde 2013 o *happening* **ILovPicNic**, desenhou esta experiência da ocupação da cidade de forma inovadora, trazendo o designer Barão Di Sarno e o idealizador do Circuito Rios e Ruas Charles Groisman para a criação da “Bag Furoshiki”: um irresistível kit picnic contendo uma toalha desenhada (Toalha ECO 1m x 1m, 100% algodão cru, com acabamento em nylon resinado azul royal, que protege e não deixa penetrar água), um bentô de madeira e R\$ 40 em vales para consumo das comidinhas do evento. O kit está à venda no [site do foodpass](#).



Serviço:

Chefs no Parque + ILOvPicNic no Jardim Botânico

Data: 23 de agosto, domingo

Horário: 09h às 16h

Endereço: Jardim Botânico: Avenida Miguel Estéfano, 3031 - Vila Água Funda, São Paulo.
Entrada franca, produtos à venda no local.

R\$ 90 kit picnic com Bag "Furoshiki" - Toalha Rios de São Paulo + Bandeja Design

R\$ 40 em tickets para Chefs no Parque

www.foodpass.com.br

Veja o cardápio do Chefs no Parque:

Ailton Piovan, do Mondiale

Sanduíche de porchetta. R\$ 20

Salada de alcachofra com mini-folhas. R\$ 15

João Leme, do Viking Street Food

Sanduíche de salmão defumado no pão ciabatta com salada e creme de ricota capim limão. R\$ 20

Salada de salmão defumado com creme de ricota e capim limão. R\$ 20

Lucas Corazza, do Lucas Corazza

Brownie. R\$ 10

Mini bolo de banana caramelada com brigadeiro de chocolate 53%. R\$ 10

Éclair. R\$ 10

Raphael Despirite, Marcel

Sanduba de Atum fresco tostado, ratatouille e maionese de azeitonas. R\$ 20

Sanduba de ratatouille e maionese de azeitonas. R\$ 15

Farofa.la

Snacks naturais e orgânicos em embalagens de 35 a 45g. R\$ 7,50 o pacote. Sabores:

- Top Nachos Lemon Pepper (com milho orgânico, assado).
- Palitinhos Crunchy & Salty (com cúrcuma, azeitonas pretas e alecrim + farinha orgânica)
- Chips refrescantes (abacaxi desidratado com coco orgânico)
- Biscookies de cacau (com cacau e aveia orgânicos)

Press Juice

Sucos naturais extraídos a frio. R\$ 7 (250ml) a R\$ 19,90 (520ml). Sabores:

- Verde 3 (couve, abacaxi, maçã verde, limão siciliano e gengibre)
- Citrus 1 (abacaxi, maçã vermelha, limão siciliano e hortelã)
- Refresh (melancia, limão siciliano e gengibre)

Leites de amêndoa, que não possuem lactose e são muito saborosos, como por exemplo o Coffee Almond, que leva amêndoas, tâmaras, café orgânico, óleo de coco, agave, sal do Himalaia e água alcalina ionizada.

Waikiki

Açaí no pote com banana (copo 180mL). R\$ 10

Salada de fruta tradicional (pote 250mL). R\$ 8

Salada de fruta com sorvete (pote 250mL). R\$ 10

Morango com chocolate no palito. R\$ 8

Morango com leite condensado (pote de 250mL). R\$ 10

Suco natural laranja. R\$ 6

Sobre o Circuito:

O Circuito CAIXA Rios e Ruas realiza sua segunda edição trazendo bem-estar, arte, cultura e educação para a sustentabilidade como pilares únicos dos eventos esportivos da cidade. Inspirado pela Iniciativa Rios e Ruas, dos parceiros José Bueno e Luiz de Campos Jr., Charles Groisman inova trazendo arte e sustentabilidade com a criação da plataforma Rios e Ruas, a Mostra Cultural com exposições e intervenções urbanas e o Circuito com percursos de corrida e caminhada em distintas bacias hidrográficas, um projeto diferente dos eventos da mesma modalidade em São Paulo e no Brasil.

Sobre o ILovPicNic/foodpass:

Convidamos marcas e pessoas a encantarem pessoas através de delírios gastronômicos. O ILovPicNic é um happening quando convidamos os paulistanos a terem mais momentos de amor com sua cidade. Saborear oásis urbanos através do resgate de uma das práticas mais antigas, universais e afetuosas da humanidade, o piquenique. Uma experiência divertida e charmosa com comida simples e afetiva e 100% de hospitalidade em espaços que proporcionam contato com a natureza.

www.foodpass.com.br | contato@foodpass.com.br

Sobre a KQi Produções:

Fundada em 2008, a KQi Produções especializa-se na estruturação, organização, viabilização e produção de projetos culturais e gastronômicos. Responsável pelo maior evento de gastronomia da cidade de São Paulo, o Chefs na Rua, a empresa conta com o expertise do produtor cultural Maurício Schuartz e da chef Daniela Narciso. Com know-how em Produção Cultural e vasta experiência em captação de recursos, a KQi Produções ajuda artistas na difícil tarefa de colocar seus projetos na rua. Ao mesmo tempo, trabalha junto a diversas empresas moldando projetos que se encaixem na sua proposta de marketing, utilizando assim a cultura como difusor positivo de marcas, conceitos e filosofias corporativas.

www.kqi.com.br

Informações para a imprensa:

Jeanne Callegari

KQi Produções

comunica@kqi.com.br

(11) 96300-9282

(11) 3257-9595