

**TOP GOURMET**



A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Gourmet Travel Experience



**DA TERRA AO PRATO: ENDEREÇOS COM CHARME EM SÃO PAULO**

A gastronomia vive um momento de resgate do bem fazer, da saudabilidade, do sabor e da origem dos alimentos. Felizmente um maior número de pessoas começa a valorizar o produto artesanal, o pequeno produtor, os alimentos orgânicos e os sustentáveis; chefs renomados, *foodies*, apaixonados por cozinha, ativistas, blogueiras e celebridades estão nesse movimento causando um impacto muito positivo na sociedade. Segue aqui uma seleção de endereços com charme para alegrar o paladar e a saúde física, social e ambiental.

**PÃO**

A padaria PÃO é pioneira no mercado, os irmãos Rafael e Bruno

Rosa abriram um novo conceito no ramo. Rafael, apaixonado por pães, juntou suas experiências na Europa, do bem fazer o pão ao conceito dos orgânicos dos Estados Unidos. Pães artesanais, feitos com farinha orgânica, sal do Himalaia e um longo processo de fermentação natural, que faz com que o pão adquira suas melhores qualidades: mais sabor, miolo aerado, aroma e textura. Além disso, são assados diretamente na pedra, à moda antiga, o que deixa a crosta mais grossa e deliciosamente crocante. Os pães, bolos, biscoitos, quiches, tartines e tortas e uma seleção de produtos bem selecionados estão à venda nos cinco endereços da cidade. Shopping Iguatemi, JK, Jardins, Vila Nova Conceição e Vila Madalena.

**DAYA & TURE**

Espaço moderno e charmoso no Itaim, com produtos artesanais e orgânicos. Massas, cervejas, aveias, cereais, chocolates, refeições e sucos que enchem a vida de energia e sabor. As sócias Paula Dias, Marina Setubal e Camila Fortes, da marca de produtos orgânicos Manoma, nos Jardins, se uniram e criaram o empório Daya e Ture, por sempre terem apreciado a comida de verdade, orgânica, gostosa e bem preparada. Para elas, a alimentação é capaz de mudar a consciência, os sentimentos e a forma como enxergamos o mundo. Levantam a bandeira da agricultura familiar, priorizando os ingredientes produzidos localmente, com métodos de preparo que respeitam a estrutura de cada alimento. O nome Daya, em sânscrito, significa



gentileza, compaixão e bondade acima de todas as coisas; e Ture, concede todo sucesso através do trabalho.

**S Simplesmente**

Fundada e idealizada por Thiago Medeiros, junto com

o francês Charles Piriou, a S Simplesmente representa um estilo de vida com simplicidade, sabor, sustentabilidade, saudabilidade, simpatia e sinceridade. A história começou com uma fabricação caseira de pães e granolas que eram entregues na casa das pessoas, e hoje tem uma linha de produtos, saladas, sobremesas e snacks e uma casa instalada na Vida Madalena. A marca promove um estilo de vida por meio de eventos e cursos em torno do esporte e da consciência social e sustentável.



Gouté – Gourmet Travel Experience: [goute.com.br](http://goute.com.br)  
Contato: [danihispagnol@goute.com.br](mailto:danihispagnol@goute.com.br)