

Edição 2: julho de 2020

gastromia carioca

tem sopa no pão!

**O Expert em pães
Stanilas Brito apresenta
um delicioso especial
de pães e sopas.**

E ainda: aprenda a
usar a erva endro,
harmonize massas
e molhos para o
inverno, ouça o
podcast com Dudu
Netto e muito mais.

Zona Sul 



gastromia carioca

3



Tá na mesa: sopas

Nem vem de garfo que hoje é dia de sopa!



6



Receitas

4 receitas de sopas para aquecer o seu inverno

7



Agenda de lives

Que tal aprender com nossos Experts e convidados?

8



Especial Zona Sul

Atividades e programações do Zona Sul pra você

10



Novidades

Tudo pra você ficar por dentro dos novos produtos

12



Tá na mesa: endro

Conheça essa erva aromática e use sem medo!



15



Bem estar

O novo normal do mundo fitness, com Dudu Neto.

16



Tá na mesa: suínos

6 motivos para incluir carne suína no seu dia a dia



19



Receitas

Arroz de costelinha suína, pelo Expert Marcelo Malta

20



Tá na mesa: café

Grano Eletto, uma pequena joia do café brasileiro

22



Tá na mesa: massas

Massas e molhos que aquecem o coração

25



O que tá rolando

Seleção de projetos que acontecem aqui e no mundo

gastronomia carioca

Gastronomia Carioca é uma revista digital e interativa do Zona Sul que acredita que a gastronomia, além de alimentar, resgata, motiva, transforma e une as pessoas.



PROCURE A MÃOZINHA
VERMELHA, CLIQUE E
VIVA A EXPERIÊNCIA DE
UMA REVISTA DIGITAL.

Todo mês, você vai encontrar produtos, receitas, entrevistas, dicas dos Experts e muito mais. E tudo isso de forma interativa. Mas como assim?

Em cada página, é possível clicar e conhecer sobre os produtos selecionados, clicar e assistir a videos de receitas especiais preparadas pra te ajudar a dar mais sabor e praticidade no dia a dia, assistir às entrevistas de Bem Estar pra levar mais saúde pra sua vida.

A qualquer hora, tenha acesso às ultimas novidades no **Blog Gastronomia Carioca.**



nem vem de garfo que hoje é dia de

SOPA PARA

**COM INGREDIENTES ESPECIAIS
QUE TRAZEM CONFORTO
E BEM ESTAR, CONFIRA 4
RECEITAS DE SOPA PARA
ACRESCENTAR MAIS
SABOR NO DIA A DIA**

Muito requisitada durante o inverno, as sopas se enquadram no quesito “comfort food” (comida confortável), trazendo a quem saboreia, a sensação de um abraço. Além disso, nos aquece com lembranças especiais, nos fazendo voltar ao passado, naqueles momentos em que nossas avós as preparavam com todo carinho.

Ao redor do mundo, todo país tem sua receita tradicional. Com temperos mil, a sopa é um prato que pode ser nutritivo, auxiliando em uma alimentação equilibrada e saudável. Isso porque utiliza ingredientes variados, unindo proteína, carboidrato, legumes, verduras e temperos.

Para quem faz careta na hora de comer verduras e legumes, a sopa ajuda a ingerir esses alimentos tão necessários para a saúde, assim como carnes e opções de carboidrato, como arroz e macarrão. Peixes e frutos do mar também fazem parte de algumas receitas muito saborosas.

Seja para você relembrar momentos da infância ou para se aquecer e saborear uma refeição perfeita para este “frio-zinho carioca”, **confira 4 receitas de sopas no pão**, escolha a sua preferida e prepare hoje mesmo!



“COMFORT FOOD”,
IDEAL PARA O FRIOZINHO
DO RIO DE JANEIRO

SOMA PROPRIEDADES DAS
CARNES, DOS VEGETAIS,
CARBOIDRATOS E DE
TEMPEROS VARIADOS

AUXILIA NA ALIMENTAÇÃO
EQUILIBRADA

TAMBÉM TEM GOSTINHO
BOM DE INFÂNCIA

VAI BEM COM...



Combina com pães de fermentação natural, como o italiano redondo ou Santa Mônica (imagem acima), Filão Italiano ou Pochon Sarraceno.

CONFIRA AS LOJAS COM PADARIA E
FAÇA SEU PEDIDO PELO WHATSAPP





4 sopas pra aquecer



Velouté de champignons de Paris e Shitake

Expert em Pães, Stanilas Brito

APRENDA A FAZER
AS RECEITAS
COM OS EXPERTS



O velouté é um molho da cozinha francesa e nessa receita faz o casamento perfeito com os cogumelos, que além de serem deliciosos, são ótimos para o organismo.

Sopa marroquina (Harira)

Expert da Pizzaria e Spaghetteria,
Piero Cagnin

Sopa Raízes

Expert em Azeites e Temperos,
Marcelo Scofano

Sopa Champon

Expert em Peixes e Frutos do Mar,
Carlos Ohata



Da famosa harira até à bissara, a sopa marca presença em todas as refeições em Marrocos.

Desde os nossos antepassados essa parte da planta é consumida como alimento: cheia de nutrientes e, claro, sabor!

Combina ingredientes que vão deixar sua sopa com um aroma bem oriental.

AGENDA DE LIVES

QUE TAL APRENDER COM NOSSOS EXPERTS E CONVIDADOS, AO VIVO?

10/7 às 19h: André Guedes e Padilha

Harmonização de queijos e cervejas artesanais.



11/7 às 21h: Scofano e Marta Abranches

Produtora das conservas Mistura Fina.

13/7 às 19h: Dionísio e Adolfo Lona

Bate papo sobre vinhos.

14/7 às 18h: Padilha e chef Didier Labbé

Papo sobre gastronomia e os bons fermentados

15/7 às 19h: Dionísio e Mu Carvalho

Um bate papo sobre vinhos e música.

16/7 às 21h: Boteco do Padilha

Cervejas de inverno.

17/7 às 19h: André Guedes e Dionísio

Harmonização de queijos e vinhos.



21/7 às 20h: Padilha e sócios do Seu Vidal

Papo sobre cervejas, petiscos e sanduíches.

22/7 às 19h: Guedes e Elia Schramm

Experiência do chef pelo mundo dos queijos.

23/7 às 18h30min: Expert José Padilha e Toninho do Bar do Momo

Padilha convida o Toninho do Bar do Momo para um bate papo, com petiscos e cerveja.

24/7 às 19h: Piero e Pedro Mello e Souza

Papo sobre vinhos, massas e seus molhos.

ESPECIAL ZONA SUL

#GASTRONOMIADECORAÇÃO AO VIVO

O Experts em Cerveja José Raimundo Padilha comanda a série de Lives em parceria com o projeto Gastronomia de Coração, que tem como objetivo apoiar a gastronomia local e o respeito aos Chefs, restaurantes e bares que estão sempre com a gente.

Durante a transmissão, Padilha pede o delivery do convidado e harmoniza com cervejas especiais que você encontra no Zona Sul.

Além da degustação e harmonização, rola um bate papo com o convidado, contando sua história e como estão enfrentando esse momento de isolamento social.

CONFIRA A AGENDA
COMPLETA DE LIVES



BOTECO DO PADILHA, O RETORNO (AGORA ONLINE)

O Boteco do Padilha está de volta! Só que você não precisa sair de casa para acompanhar a degustação. A ação que começou em janeiro deste ano, agora tem a sua versão online, em Lives no nosso perfil do Instagram. A seleção de cervejas será divulgada com antecedência e você poderá comprar (nas lojas, site, app ou WhatsApp) para degustar junto. A primeira edição, que será na quinta-feira, dia 16 de julho, às 21h, no perfil @sigazonasul, terá como tema “Cervejas de Inverno” e todas as marcas estarão em oferta para você conhecer novos rótulos ou beber aquela sua favorita.

Durante a Live, o *sommelier* e mestre em estilos de cerveja vai degustar uma a uma, falando do perfil sensorial, estilo, contar a história da cervejaria além de dar dicas de harmonização e abrir espaço para tirar dúvidas ao vivo.

CONFIRA A LISTA DE
CERVEJAS SELECIONADAS



JUNTOS SOMOS + PROJETO ARQ+

O Juntos Somos Mais surgiu quando um grupo de arquitetos decidiu se unir para angariar fundos, alimentos e itens de higiene para pessoas em situação de vulnerabilidade. A iniciativa se espalhou de forma rápida pelo Brasil e hoje conta com mais de 3800 arquitetos e designers envolvidos.

Para ajudar o processo de arrecadação de fundos que são revertidos em cestas básicas e kits de higiene e limpeza, o projeto promoveu cinco leilões beneficentes com 100% da renda revertida para a causa. Os pregões que aconteceram no perfil do projeto no Instagram já ajudaram 4.126 famílias.

O Zona Sul apoia o projeto e convida você para participar também. Acesse e faça a sua doação até dia 29/7.



SAN FREDIANO: MASSA COMO SE FOSSE FEITA EM CASA

Há quatro gerações, as massas San Frediano usam somente o melhor trigo duro de regiões do centro-sul da Itália e água captada diretamente da fonte de montanha.

A moagem do trigo é feita à pedra e a extrusão das massas se dá por meio de peças de bronze que deixam a massa com a aspereza necessária para a completa aderência do molho. Isso tudo só poderia resultar em massas para um perfeito cozimento “al dente”.

Confira essa variedade, escolha o seu formato preferido e combine com molhos da sua preferência. Bom apetite.



NOVIDADES



Doce de leite Rocca

O autêntico doce de leite mineiro, "direto da fazenda" chega ao Zona Sul na versão tradicional e com café.



Hocus Pocus Alma

Leve, dourada e com aroma suave de lúpulos nobres, a cerveja ALMA da Hocus Pocus traz a sensação e o sabor de um chopp fresquinho.



Chá mate Já

Olha o mate! O chá Mate natural da JÁ! é uma das nossas delícias prontas pra beber. Uma novidade cheia de sabor para os cariocas de coração.



Queijo Holandês Kroon

A marca de queijos mais antiga do mundo e mais tradicional da Holanda chega ao Zona Sul com sua linha clássica dos queijos holandeses Gouda, Maasdam e Edam.



Linha 481 Premium

Raças Britânicas selecionadas no Uruguai. Dos melhores restaurantes do Brasil, direto para sua mesa.



Azeitonas e Tremoço Frescos Frutto D'Itália

Junto com as mais distintas azeitonas de mesa, italianas e gregas, trazemos com exclusividade as linhas Frutto d'Italia, Frutto del Mediterraneo e Madama Oliva. São tremoços e azeitonas em conserva variadas, com menor teor de sódio e cujo frescor, confere sabores mais intensos e diferentes texturas, sinônimo de maior concentração de bioativos benéficos à saúde.



Massa Panetto

A Massa para pizza Panetto é leve, fininha e extremamente crocante. Faça o seu recheio!



Aprenda esta deliciosa receita de salada de bacalhau Santa Mônica.



Catálogo de vinhos de inverno Zona Sul

A seleção de vinhos de inverno deste ano conta com mais de 40 rótulos escolhidos pelo Expert e Sommelier Dionísio Chaves. Leia, aprecie e deguste! Saúde!



ENDRO,
 ANETO
 OU DILL?

ANETO NO RIO,
DILL EM SÃO PAULO.
OU SERIA ENDRO?

CONHEÇA ESSA
ERVA AROMÁTICA
E USE SEM MEDO

AS ervas são consideradas um insumo indispensável para os cozinheiros e dão o famoso “toque de magia” na elaboração de seus pratos. Além de temperar, elas também são utilizadas para perfumar e até enfeitar as receitas servindo de elemento essencial na alquimia da cozinha. Afinal, o que seria uma moqueca sem o Coentro? Ou o feijão sem o Louro? E o molho de tomate sem o Manjericão?

A lista é bem extensa e não se resume somente aos clássicos. No time das ervas aromáticas não convencionais, nós encontramos por exemplo o Endro, que ainda é pouco conhecido na cozinha brasileira, mas é facilmente encontrado na nossa sessão de diferenciais. No Rio, foi batizado de Aneto, do francês Anethe. Já em São Paulo, você o encontra com o nome de Dill, do inglês.

Parente da cenoura, erva-doce e salsinha, ele é tradicionalmente utilizado na culinária do Leste Europeu e do Oriente Médio. O sabor e o aroma são delicados e frescos, enquanto suas sementes são fortemente picantes.

O nosso **Expert Christophe Lidy**, fala um pouco dessa erva que tem tantos nomes como utilidades e indica uma receita pra você preparar em casa.

DICA DE ARMAZENAMENTO

Se você deseja mantê-lo fresco, a melhor opção é guardá-lo na geladeira em um recipiente fechado ou em sacos plásticos para alimentos. Agora se o preferire seco, o vidro fechado é a melhor solução.

Expert em Gastronomia
Christophe Lidy



"De sabor bem específico e perfume delicado, o Endro é muito rico em sais minerais, fibras vegetais e vitaminas. É muito apreciado na culinária dos países do norte da Europa, como a Suécia, Noruega e Dinamarca. Por lá é difícil de imaginar o salmão sem o Aneto ou o Aneto sem o salmão. Normalmente usamos ele fresco e cru, deixando assim o seu perfume e sabor ainda mais aparentes. Vai bem com azeite, salada, pepino e a maior parte dos peixes e frutos do mar".



FALANDO EM ERVAS...

Marcelo Scofano apresenta a variedade de ervas da Kotanyi, marca austríaca de excelência e exclusiva no Zona Sul.

“Algumas misturas clássicas de ervas que compõem temperos são conhecida de todos, mas muitos desconhecem sua composição e uso. Vamos dar algumas dicas aqui sobre duas composições da Kotanyi.”



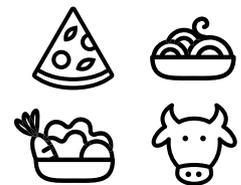
ERVAS DE PROVENCE KOTANYI

Alecrim, tomilho, segurelha, manjericão e estragão, uma harmonização perfeita de aroma e sabores. Ideal para carnes, aves, peixes e legumes.



ERVAS ITALIANAS KOTANYI

Alecrim, tomilho, páprica, pimenta rosa, estragão e manjericão, uma mistura ideal para pizzas, massas, carnes, legumes, saladas e antepastos.



Aprenda uma deliciosa receita de tartine de salmão defumado.



O NOVO NORMAL DO MUNDO FITNESS

Eduardo Neto, mais conhecido como Dudu Neto, é diretor técnico do Grupo Bodytech, que conta com 102 unidades espalhadas pelo país. Ele também é responsável pelo desenvolvimento e introdução de novas aulas da rede e programas no Brasil.

Graduado em Educação Física pela Uerj, pós-graduado em ginástica de academia pela extinta UGF, com mestrado em motricidade humana na Universidade Castelo Branco, Dudu é autor dos livros *Atividade Física para Diabéticos*; *Ginástica de Academia* e *Cinesiologia da Ginástica Localizada*. Referência no mundo do fitness, há mais de duas décadas, atua em praticamente todas as convenções de fitness do Brasil e exterior (EUA, Portugal e Espanha).

No segundo podcast da *Gastronomia Carioca* com Bianca Teixeira, ele conta como melhorar a performance das atividades físicas com o novo normal – que é o uso obrigatório da máscara de proteção.



OUÇA NO SPOTIFY





**CORTE
D'ORO**
EXTRALIMPO

CORTES SUÍNOS

A CARNE DA ESTAÇÃO

6 MOTIVOS PRA INCLUIR A CARNE SUÍNA NO DIA A DIA



As temperaturas mais amenas permitem garfadas vigorosas nos meses de inverno no Rio. É só os termômetros marcarem algo em torno de 20 graus, que os cariocas buscam além dos casacos, alimentos quentes e também mais calóricos para atender a demanda de energia que mantém o aquecimento do corpo.

Aproveitando esse “friozinho” na cidade, os carnívoros (amantes da carne) procuram estimular seus paladares com carnes mais fortes, de sabor mais encorpado e também mais temperadas.

Um desses exemplos é a carne suína e os dados mostram o aumento desse consumo nos meses de temperaturas mais baixas: de acordo com o IBGE, no inverno de 2019, foi registrado o segundo maior volume de produção no setor, perdendo somente para os meses de Natal e Ano Novo.

O fato de ter mais calorias não a impede que também faça bem a nossa saúde. A carne suína coleciona diversos pontos positivos, sendo uma excelente fonte de proteína, ferro, potássio e vitaminas do complexo B; além da gordura suína ser considerada uma fonte nutricional rica em energia. Não é a toa que ela é uma das carnes mais consumidas no mundo, não é mesmo?

O nosso **Expert em carnes, Marcelo Malta**, indica a linha Corte D’Oro de suínos, que foi pensada com muito carinho para atender a todos os cariocas de ♥.

O principal diferencial dessas carnes vai ao contrário da agroindústria, pois a cadeia de produção é planejada desde o melhoramento genético, a ração que alimenta os animais, até os promotores que participam do processo de criação. O resultado é uma carne com menos gordura e com muito mais qualidade.

*Fontes: IBGE e “Mais carne suína”.

POR QUE INCLUIR A CARNE SUÍNA NO SEU DIA A DIA?*

- 1 Protege o organismo do envelhecimento precoce
- 2 Ajuda na prevenção de doenças como Hipertensão Arterial e Anemia
- 3 Fortalece o sistema imunológico
- 4 Rica em vitaminas do Complexo B
- 5 Contribui para uma boa saúde muscular
- 6 É fácil e simples de preparar

Expert em Carnes, Marcelo Malta



ESCOLHA O CORTE IDEAL



Esses são alguns cortes que você encontra no Açougue Zona Sul e quais as melhores formas de preparo de cada uma delas:

PICANHA

Subcorte tipicamente brasileiro. Juntamente com o miolo da alcatra e à maminha formam a Alcatra completa. Na versão grill já é sucesso. Modo de preparo: brasa, grelhada ou assada no forno.

CHORIZO

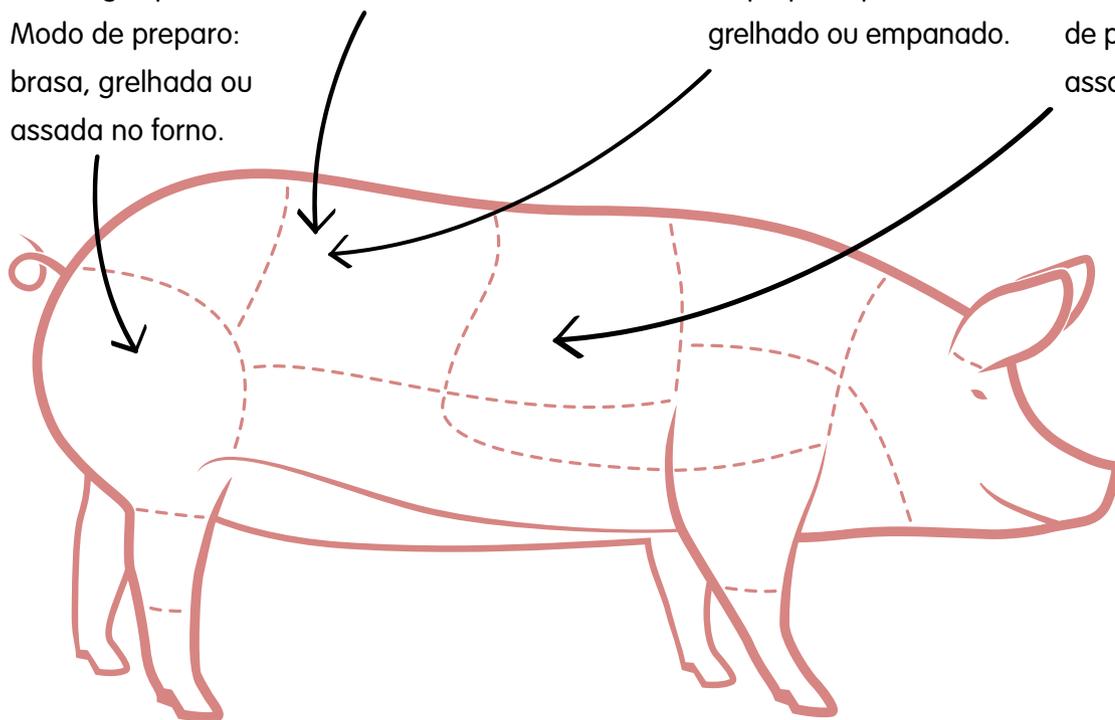
Corte conhecido por ser a parte mais suculenta do contra filé suíno. Modo de preparo: pode ser na brasa, grelhado, no forno ou assado.

FILE MIGNON

É retirado do lombo e um dos cortes suínos mais macios. Em geral, a peça pesa entre 250 e 350 gramas. Modo de preparo: pode ser grelhado ou empanado.

COSTELA

O pedaço de costela inteiro, ou em parte maiores, tem mais volume de carne. Perfeita para quem quer usar usar faca e garfo. Modo de preparo: na brasa ou assada no forno.



**CORTE
D'ORO**
EXTRALIMPO



Expert em Carnes
Marcelo Malta

Arroz de costelinha suína



ingredientes

2 kg de costelinha suína
1kg de arroz
300g de queijo meia cura
2 litros de cerveja
6 dentes de alho
4 cebolas
2 cenouras médias
2 molhos de agrião
Sal a gosto



preparo prévio

Limpe a Costelinha;
Pique o alho, a cebola e a cenoura;
Rale o queijo meia cura.

modo de preparo

Refogue a costelinha na panela de pressão com a cebola, o alho e a cenoura até dourar. Cubra com cerveja e cozinhe por 40 min. Coe o caldo e retire a gordura. Desfie a costelinha. Cozinhe o arroz com um refogado de cebola e alho, água e sal a gosto.

Em uma outra panela, junte o arroz e a costelinha com um pouco do caldo. Mexa até ficar bem cremoso e apague o fogo. Finalize com o queijo e as folhas de agrião.

Ideal para prato principal.
Rende 4 porções.

 tá na mesa

UMA PEQUENA JOIA DO CAFÉ

ATRAVÉS DO OLHAR
APAIXONADO DO EXPERT
EM CAFÉS PAULO TASSINARI,
CONHEÇA O EXCLUSIVO
CAFÉ GRANO ELETTO



O Zona Sul mais uma vez inova trazendo e torrando com exclusividade grãos especiais que tem uma linda história de Amor pelo Café e que emociona em todos os sentidos.

O primeiro grão do Café Grano Eletto conta a história de Ênio e da família Martinele Neles, da Fazenda São Mamede, 3º Distrito de Santa Clara, Porciúncula, Noroeste do Estado do Rio de Janeiro. São anos de dedicação que começa na planta e termina com a última gota na sua xícara, provando que nós do Rio de Janeiro também produzimos café especial.

As características mais notáveis deste microlote, eleito em 3º lugar no III Concurso de Cafés Especiais do Rio de Janeiro na categoria Via Úmida (despolpado) são o extraordinário balanço entre doçura, acidez e corpo, com notas aromáticas de caramelos e polpa da fruta café.



Se você for um amante de um excelente café, vai querer levar para casa um pedaço dessa história em embalagens de 200gr com uma torra artesanal personalizada e feita pelo nosso Expert em Cafés.

GRANO
ELETTO 



"A ideia é compartilhar com nossos clientes e amantes do café um pedaço desse mundo destinado a poucos baristas ou caçadores de tesouros do mundo surpreendente do café".

Expert em Cafés, Paulo Tassinari





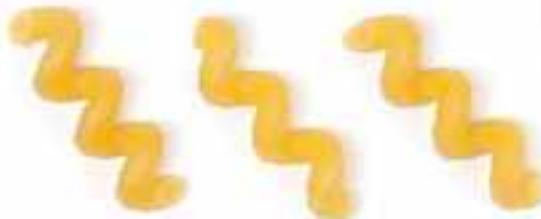
tá na mesa



MASSAS E MOLHOS QUE AQUECEM O



COM AS TEMPERATURAS
MAIS AMENAS, MASSAS E
MOLHOS SÃO AS OPÇÕES
EM NOSSO CARDÁPIO



Inverno pede uma comida mais acolhedora, com mais substância e suculência, não é verdade?! Apesar dos cariocas não sentirem os termômetros marcarem muito menos do que 20°C, é super comum para essa época darmos preferência a pratos mais ricos e de sabores marcantes. As massas ganham as mesas da estação mais fria do ano com molhos e sabores diferenciados, perfeitos para o momento.

Para o toque único em cada massa, há sempre um molho que casa perfeitamente: vermelho, branco, com frutos do mar, com carnes entre outros. O **Expert Piero Cagnin**, responsável pela spaghetteria, fala um pouco sobre as massas e molhos que você encontra disponíveis para *Take Away* no Zona Sul. Os três molhos podem ser escolhidos pelos clientes para combinar com um dos 5 formatos de massa disponíveis: spaghetti, tagliatelle, penne, penne integral e gnocchi. Piero garante que esses molhos irão aquecer os cariocas de ♥.

Expert da Pizzaria
e Spaghetteria
Piero Cagnin



"Dos cinco molhos disponíveis para os clientes, os que mais tem a cara do inverno carioca são sem sombra de dúvida o clássico molho a bolonhesa presente desde o começo das operações, assim como o cremoso molho dois queijos. Além desses molhos "evergreen", sinalizo o molho sazonal Toscana, feito com linguiça fresca, tomatinhos, sementes de erva doce e azeitonas".



CONFIRA AS LOJAS COM SPAGHETTERIA PARA CONSUMO LOCAL.



ENCONTRE A ALMA GÊMEA DA SUA MASSA

Toda massa pode ter seu vinho “alma gêmea” que realça o sabor da receita e faz que seja uma verdadeira experiência. Nosso Expert em vinhos, **Dionísio Chaves** indica qual rótulo vai bem com a sua escolha.



Branco Veramonte
Reserva Chardonnay



Tinto Francês Alain Corcia
Bourgogne Gamay



Cipresse Del Casato
Chianti Classico



Doña Paula Blue Edition
Velvet Blend Estate

BRANCO E TINTO PARA MASSA DOIS QUEIJOS

Para esta massa podemos harmonizar com um branco com boa estrutura e frescor. A acidez será fundamental para limpar a boca diante da gordura e untuosidade dos queijos. Outra opção seria utilizar um tinto de médio corpo com boa acidez e taninos equilibrados.

MOLHO TOSCANA

Devido à gordura da linguiça e da azeitona e aromas e persistência de boca da erva doce, ideal um tinto de bom corpo com taninos presentes.

MASSA BOLONHESA

Um vinho tinto de médio corpo fica perfeito para balancear com a estrutura média do prato. Experimente!



#vamoscozinharjuntos

Uma receita de Tagliatelle com linguiça, brócolis e cogumelos.



O que tá rolando ♥

Gajos d'Ouro inaugura em Ipanema ♥

Dois anos depois do fechamento do Antiquarius, maîtres, garçons, cozinheiros e sommeliers que juntos somam mais de cinco séculos de experiência no restaurante mais admirado da história do Rio de Janeiro, se reúnem para dar vida e alma ao Gajos d'Ouro, novo reduto da culinária portuguesa que fica no número 1008 da Rua Prudente de Moraes, em Ipanema. Clássicos como arroz de pato, o bacalhau à lagareira e o toucinho do céu finalmente voltaram.



De volta ao seu lugar de origem, Drive-in Cultural inaugura na Lagoa ♥

Após hiato de 27 anos, o Drive-in Cultural Lagoa inaugura no dia 16 de julho no Parque dos Patins, lugar onde tudo começou. Aos pés do Cristo Redentor, tendo a lagoa como cenário, os cariocas poderão desfrutar de lazer, cultura e entretenimento fora de casa, com total segurança e alta tecnologia, sem sair do carro. A novidade é ser muito mais do que um cinema à céu aberto. Dois grandes telões led, e altíssima definição, farão a transmissão da programação que conta com atrações que vão desde filmes, shows, teatros e musicais, passando por bate-papos e até encontros gastronômicos. Já o som poderá ser sintonizado em cada veículo através do rádio.



