

Edição 5: outubro de 2020

gastromia carioca

Panettone: delícia italiana

Conheça os panettones Borsari: iguarias cheias de sabor, história e tradição italiana.

Confira ainda:
Dia Mundial do Veganismo,
Bio Vida orgânicos, massas
De Angelis e os poderes
da maçã na alimentação.

Zona Sul 



gastronomia carioca

Neste momento em que tanta coisa está mudando, o Zona Sul continua pensando em como atender você da melhor forma possível oferecendo o que temos de melhor. A gente acredita que a Gastronomia, além de alimentar, resgata, motiva, transforma e une as pessoas. É a partir dela que vamos continuar transmitindo o nosso amor pelo Rio e aos cariocas de coração.

Todo mês, você vai encontrar por aqui produtos, receitas, ideias, entrevistas, dicas de nossos Experts e muito mais. Seja sempre bem-vindo!

4



Produtos

Conheça os panettones italianos Borsari



6



Especial Zona Sul

Bio Vida Orgânicos: conheça os benefícios

9



Novidades

Para ficar por dentro do que acontece no Zona Sul

10



Especial Zona Sul

Dia Mundial do Veganismo: conheça esse estilo de vida



12



Tá na mesa: maçã

Conheça os benefícios dessa fruta



15



Especial Zona Sul

Conheça as novidades do nosso balcão de carnes

16



Produtos

Massa De Angelis: inovação sem perder a tradição

18



Tá na mesa: vinhos

Vinhos de primavera selecionados pelo Zona Sul





CONFIRA OS SUCOS
DE FRUTA PIPPA



PIPPA
suco de fruta do pé

panettone da mamma

CONHEÇA O PANETTONE ITALIANO DA MARCA BORSARI

Diz a lenda que o panettone se transformou em uma iguaria italiana de Natal na cozinha do duque de Milão Ludovico Sforza, conhecido por ter encomendado "A Última Ceia" a Leonardo da Vinci. O que se diz é que, após a sobremesa natalina ter queimado, um ajudante de cozinha chamado Toni improvisou um novo doce com ovos, manteiga e farinha, — e por isso o "pane di Toni" teria ganhado esse nome.

Desde então, todos os anos são vendidos 50 milhões de panettones no país da bota, metade industrializado e outra metade artesanal. A preocupação dos italianos com a receita original é tamanha que o Comitê dos Confeiteiros de Milão apresentou uma petição para protegê-la.

Com ou sem passas, com frutas cristalizadas ou lascas de chocolate essa delícia é um elemento essencial nas mesas da Europa e da América do Sul durante a celebração do Natal e do Ano Novo. Que tal conhecer uma marca original de fábrica que carrega, além de sabor, toda essa história e tradição?

Abaixo, panettone
Italiano Borsari
Chocolate 1 kg





Panettones italianos Borsari expostos em ponto de venda.

Prazer, Panettone Borsari

Nascida na cidade de Verona, na Itália, a doceria Borsari é uma das mais famosas e tradicionais produtoras de panettones do país. Fiéis à sua origem artesanal, seus produtos possuem fermentação natural e utilizam ingredientes de primeira qualidade, desde a sua composição, até a sua embalagem.

Além dos panettones tradicionais de frutas, são produzidos também panettones diferenciados e recheios especiais.



Assista à produção artesanal dos panettones.



Baixe o cardápio de panettones Zona Sul.



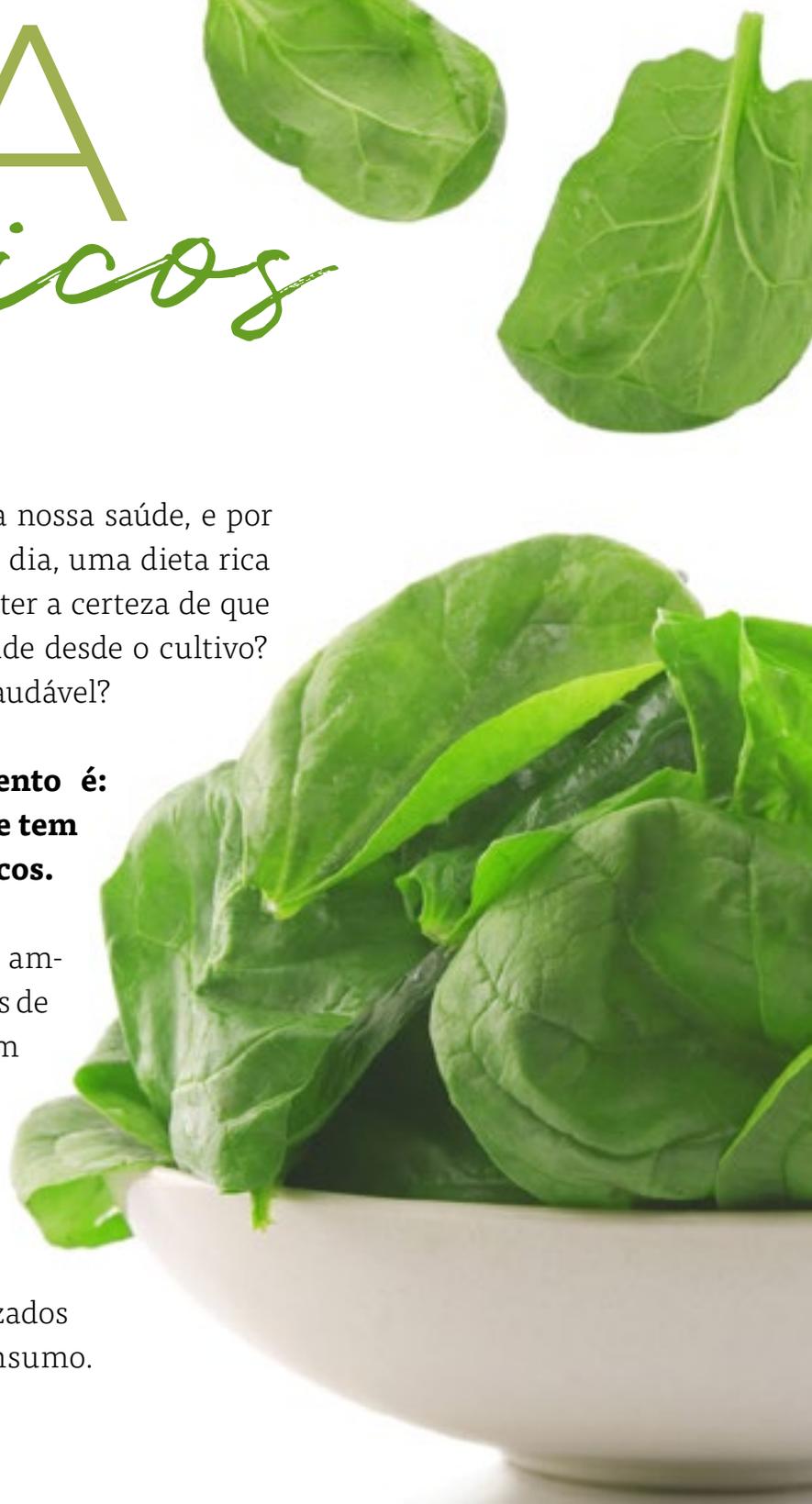
BIO VIDA *orgânicos*

DA SEMENTE À SUA CASA

Sabemos que a alimentação é a base da nossa saúde, e por isso, precisamos incluir, em nosso dia a dia, uma dieta rica em frutas, legumes e verduras. E como ter a certeza de que esses alimentos fazem bem à nossa saúde desde o cultivo? Será que estamos comendo algo 100% saudável?

A resposta para esse questionamento é: produtos orgânicos. E, neste caso, ele tem nome e sobrenome: Bio Vida Orgânicos.

Benéficos para o organismo e ao meio ambiente, os produtos da BioVida são isentos de qualquer tipo de adubo químico e utilizam sementes preparadas para o plantio. As verduras são colhidas diariamente, garantindo assim um alimento fresquíssimo e muito mais saudável. Além de todos os benefícios de uma produção local e orgânica, os produtos são higienizados e já chegam para você prontos para o consumo.



Localizada na Região Serrana de Teresópolis, os orgânicos Bio Vida são produzidos no Rancho São Francisco de Paula, local que respeita todas as etapas de produção, mantendo um solo saudável e com tecnologia para levar o melhor alimento até a sua mesa.



BENEFÍCIOS DA AGRICULTURA ORGÂNICA BIO VIDA

MELHORIA DA VIDA NO CAMPO

Contribui nas melhorias socioeconômicas nas atividades rurais da região, gerando emprego e renda.

CONSERVAÇÃO DO SOLO

Mantém a conservação da fertilidade do solo. Um dos princípios é retirar o mínimo possível do solo, considerando-o como um organismo vivo.

REDUÇÃO DA POLUIÇÃO AMBIENTAL

No nosso Rancho, a fazenda conta com o respeito à Agrofloresta, mantendo, em sua área de produção, mais de 50% da área intacta, ajudando, assim, no equilíbrio do clima. Afinal, a produção de orgânicos também carrega a responsabilidade ambiental, garantindo, dessa forma, que o impacto ambiental seja mínimo.

RESPEITO À BIODIVERSIDADE

A conservação do solo ajuda na preservação dos animais nativos, como, pássaros, insetos e outros animais da região.

Localizada na Região Serrana de Teresópolis, os orgânicos Bio Vida são produzidos no Rancho São Francisco de Paula, local que respeita todas as etapas de produção, mantendo, dessa forma, um solo saudável e com tecnologia para levar o melhor alimento até a sua mesa.

FAÇA SEU PEDIDO POR WHATSAPP: CONHEÇA AS LOJAS DISPONÍVEIS



as etapas da plantação



SEMEIO

Realizado de forma manual e com as melhores sementes, o semeio de cada verdura é feito diariamente.

BERÇÁRIO

Nesta etapa, as pequenas mudas começam a crescer em um ambiente equilibrado de temperatura e umidade. Ficam aqui por aproximadamente 30 dias até que passam para o solo, que é trabalhado em nutrientes, garantindo um crescimento saudável.

PREPARAÇÃO DO SOLO

Para o receber as novas mudas, o solo é preparado seguindo todo o processo da produção de um alimento orgânico.

PLANTIO E COLHEITA

Com o solo e ambientes preparados, os vegetais crescem de forma saudável e o resultado são alimentos bem coloridos e deliciosos. A colheita é feita com todo o cuidado e vai para a fase de higienização.

PROCESSO DO ALIMENTO HIGIENIZADO

Após a colheita, o alimento é enviado para a sala de higienização, passando por um processo estritamente controlado, respeitando todas as normas de produção e envase.

Da colheita até a sua casa, todo o processo leva em média 12h, garantindo assim que o alimento chegue limpo, fresco e crocante. Sim, verduras frescas têm como característica crocância e sabor. Além de possuírem sabor e nutrientes, os alimentos orgânicos são mais saudáveis para a saúde e para meio ambiente do que a produção convencional. Experimente!



De onde vêm os vegetais Bio Vida? Assista.

CERTIFICAÇÃO



Todo alimento orgânico possui o selo SisOrg (Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica), criado para controlar, desde a origem, o processo de produção de alimentos orgânicos no Brasil.



NOVIDADES

PARA FICAR POR DENTRO DE TUDO QUE O ZONA SUL TRAZ PRA VOCÊ



**Massas
La Molisana**

Leve o gostinho da Itália pra casa. Agora você encontra no Zona Sul as massas La Molisana. São 6 formatos para se deliciar: spaghetti, spaghettini, linguine, penne, fusilli e farfalle. Aproveite!



Azeite Midas Premium

O azeite extravirgem Midas Premium possui o sabor das azeitonas Koroneki, com notas de maçã verde, alcachofra e ervas frescas.



Vermute

O Vermute estilo espanhol é 100% artesanal, levando vinho branco de uvas moscatel e maceração de 20 botânicos minuciosamente selecionados.



Live: 15/10, às 20h

Live do Expert José Raimundo Padilha com o fundador da cervejaria Brüder, de Minas Gerais, dia 15 de outubro, às 20h.



DIA MUNDIAL DO VEGANISMO

MAIS QUE UMA ESCOLHA
ALIMENTAR, UM ESTILO DE VIDA

Novembro abre as portas celebrando a consciência vegana, ou seja, um ato de protesto contra o consumo de produtos de origem animal. A data foi criada em 1994 por Louise Wallis, então presidente da Vegan Society da Inglaterra, a instituição vegana mais antiga do mundo, a que cunhou inclusive o termo “vegano”. Louise estabeleceu que, em todo dia 1º de novembro, seria comemorado o Dia Mundial Vegano, justamente no aniversário de 50 anos da Vegan Society, criada em 1944.

A dieta vegana consiste em um cardápio que exclui todos os tipos de carnes, laticínios, ovos, mel e tudo que tenha em sua origem o sofrimento de algum animal. Assim, ela abre espaço somente para verduras, grãos integrais e leguminosas.

Além da alimentação, os veganos não apoiam ou investem financeiramente nada que envolva sofrimento, inclusive de outros seres humanos. Exemplo: circos com animais, roupas com peles de animais, rodeios, cosméticos e produtos de higiene testados em animais, produtos sabidamente produzidos por trabalhadores em condições desumanas e tantos outros itens.

A DIETA VEGANA CONSISTE EM UM CARDÁPIO QUE CONTÉM...



Verduras



Grãos integrais



Leguminosas



Sem carne, derivados ou sofrimento animal

Importante: para seguir esse tipo de dieta, é fundamental fazer um acompanhamento médico com um nutricionista. Cortar itens de origem animal por conta própria pode levar a deficiências de nutrientes como Ferro e Vitamina B12.



Que tal aprender a fazer um churrasquinho vegano com o Expert Piero Cagnin?





tá na mesa

SUPER MAÇÃ

CONHEÇA OS BENEFÍCIOS
DESSA FRUTA E OS SUPER
PODERES QUE ELA PODE
DAR AOS PEQUENOS



A boa alimentação é uma vertente fundamental no crescimento e desenvolvimento das crianças, e existem alguns alimentos que não podem faltar nessa lista. A maçã, sem dúvida é um desses alimentos.

O famoso provérbio inglês diz que “Uma maçã ao dia mantém você longe do médico”, e ele traduz exatamente os inúmeros benefícios à saúde que a maçã nos proporciona.

O consumo dessa frutinha ajuda a ter uma vida equilibrada e longe de doenças. Tanto a polpa quanto a casca são ricas em vitaminas C, sais minerais como cálcio, fósforo e potássio, além de fibras e um poderoso antioxidante, a quercetina.

Originária do sudeste da Ásia, há milhares de variedades, e aqui citamos as mais conhecidas.



RED OU ARGENTINA

De coloração avermelhada e brilhante, tem sabor doce e de fácil digestão. Sua textura é menos suculenta e possui percepção tátil mais arenosa.

FUJI

De coloração avermelhada mais clara, tem polpa crocante e suculenta. Indicada para pratos doces, é muito saborosa e, de tamanho menor, é a maçã indicada para a famosa “Maçã do Amor”.

GALA

De coloração avermelhada, tem a polpa macia e rica em açúcares. Muito saborosa, é a mais popular entre as maçãs no Brasil. É uma variedade de menor durabilidade, necessita maior cuidado na conservação.

VERDE

De coloração verde, tem a polpa crocante e suculenta. Rica em clorofila, tem acidez mais acentuada e é a maçã mais indicada para acompanhar pratos salgados.

As **Maçãs do Beni** representam o que há de melhor no requisito de classificação e seleção de maçãs de primeira qualidade. Embaladas em pacotes de 0,85 kg com maçãs pré-lavadas, higienizadas e prontas para consumo imediato, garantem o melhor padrão de segurança para uma alimentação saudável.

Além disso, as maçãs são do tamanho ideal para as pequenas mãozinhas e na medida certa para evitar o desperdício. Crocantes, elas promovem em cada mordida um “crunch” suculento e saboroso, que agrada o paladar de todas as idades.

Saudável e prática, a maçã pode ser consumida a qualquer hora, fazendo parte, também, de inúmeras sobremesas e pratos salgados. O Expert Marcelo Scofano dá uma dica de preparo pra você tentar repetir com a criançada em casa:



DICA: na hora do consumo, o alimento in natura é a melhor pedida. Para isso, vale sempre verificar o grau de maturação (ninguém quer comer frutas verdes ou passadas, não é?), lavar muito bem todas as que são consumidas com casca e tirar o caroço daquelas que tiverem.



Maçã do amor de chocolate, pelo Expert Marcelo Scofano

Você vai precisar de maçã fuji, palito de churrasco, chocolate, confeitos e muita criatividade para se divertir com a criançada na cozinha!

especial zona sul 

Para nós do Zona Sul, nunca falta espaço para novidades. Desta vez, o nosso açougue ganhou novos balcões de atendimento para oferecer uma experiência ainda melhor para os nossos clientes.



TUDO NOVO DE NOVO

CONHEÇA AS
NOVIDADES DO
NOSSO BALCÃO
DE CARNES

A GOSTO DO FREQUÊS

Atendimento personalizado oferecendo carnes bovinas, suínas e aves cortadas na hora e de acordo com a sua preferência.

FRESQUINHAS SEMPRE

Todas as nossas carnes são vendidas frescas e sempre do dia.

MOÍDAS NA HORA

O cliente pode escolher o corte que limpamos e moemos na hora.

PARA TODOS OS GOSTOS

Oferecemos todos os cortes de dianteiros e traseiros de bovinos, suínos e aves.

SUPER EQUIPE

Profissionais treinados e capacitados para o melhor corte e atendimento.

Experimente esta novidade!

VISITE AS NOSSAS LOJAS





produtos

massas De Angelis

INOVAÇÃO SEM PERDER A TRADIÇÃO. MAIS UM SUCESSO DIRETO DA ITÁLIA.



Uma história de amor pela massa.

Talvez seja essa a melhor frase que defina as massas Armando De Angelis, fundada em 1983 e sediada na região de Verona, região nordeste da Itália.

Hoje, a De Angelis se divide em 2 fábricas e produz cerca de 10 mil toneladas de massa por ano. Aliás, a criatividade de seu DNA, faz parte do novo posicionamento da empresa, que potencializa a pesquisa e, consequentemente, ganha o seu coração e paladar com a produção dos mais variados recheios com ingredientes de primeiríssima qualidade.

Aqui no Zona Sul, as massas De Angelis acabam de chegar com 2 linhas executadas com a mesma qualidade e uma explosão de sabores:

Più Voglia

Que significa literalmente “Mais Vontade”, marca presença nas prateleiras com 3 recheios diferentes:

- 1) Ravioli com funghi
- 2) Tortelloni com espinafre
- 3) Tortelloni com tomate seco e mozzarella de búfala

Seleção Gourmet

Recheios inusitados preparados com ingredientes frescos e selecionados, se dividindo em 4 sabores:

- 1) Tortelloni speck e Asiago
- 2) Tortelloni figos e ricota
- 3) Tortelloni com salmão defumado
- 4) Medaglioni funghi e tartufo



Para desfrutar dessas delícias, cozinhe as massas De Angelis por 4 minutos em água salgada e dê preferência a molhos simples e cremosos.

Vai ser difícil resistir. E, como se diz na terrinha, “Buon Appetito”!

Aprenda receitas deliciosas com tortelloni De Angelis



Tortelloni de salmão defumado ao molho de ricota e limão siciliano



Tortelloni de speck e asiago ao molho de cogumelos frescos



tá na mesa

VINHOS DE PRIMAVERA

DESCUBRA QUAL DELES
MAIS HARMONIZA COM
A ESTAÇÃO DAS FLORES

Com o distanciamento social, foram redescobertos os prazeres de cozinhar e beber bem no conforto do próprio lar e no aconchego da família e amigos.

Nós, do Zona Sul, queremos dar mais motivos para você comemorar, e com a chegada da estação mais colorida do ano, nada melhor do que bons pratos e bons vinhos. Seja para os que amam saladas, carnes vermelhas, peixe ou frango, o menu está bem variado. Pensando nisso, selecionamos uma série de receitas preparadas pelos Experts e por chefs convidados, para você aprender a harmonizá-las com vinhos ideais para a estação das flores.



RECEITAS DE PRIMAVERA PARA HARMONIZAR

17

outubro
15h

EXPERT
PIERO CAGNIN



Calzone de presunto e queijo
Mousse de morango



CHEF

ROBINHO DOJOUR



24

outubro
15h

Minitorta salgada arco-íris
Trufinhas coloridas



Acesse o site symppla.com.br/zonasul e adquira seu passaporte para essa aventura pelo valor de R\$60. Você receberá todos os ingredientes em casa e terá direito a aulas online, para cozinhar e se divertir em família. Aproveite!



Os mais desejados sabores do Rio

Você só encontra aqui



Chefs badalados, receitas e atualidades estão na revista Estação.
Compre a sua pelo site ou loja mais próxima.

