

Huguette Gallo

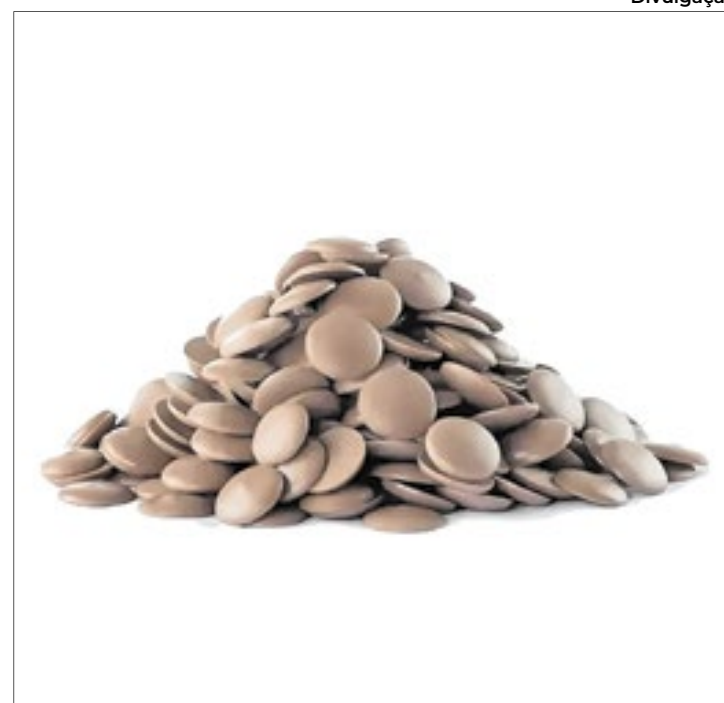


Instagram: @huguette.gallo
E-mail: huguette.gallo@gmail.com

Divulgação/Lukas Stevanovich

Chocolate com sabor de chocolate

Divulgação



Consumo de chocolate deve subir 10% nesta Páscoa

Se você tem sentido que o chocolate “não é mais o mesmo”, saiba que não é só impressão. Para preservar as margens de lucro diante da crise global do cacau, fabricantes de chocolates reduziram o teor do fruto nas receitas, substituindo a manteiga de cacau por gorduras vegetais mais baratas, como palma e soja. A alteração compromete o sabor e a textura, resultando em um produto mais oleoso e com menor derretimento.

O movimento é reflexo da pressão de custos: em 2024, o preço da tonelada do cacau atingiu a marca histórica de

US\$ 13 mil, após quebras de safra na África. Como a oferta não acompanhou a demanda, a solução das empresas foi a de alterar a formulação. Atualmente, a variação do teor de cacau nas prateleiras é ampla, oscilando em até 70%, conforme a marca. A queda na qualidade não impediu a escalada de preços. Nos últimos 12 meses, barras e bombons ficaram mais caros. O cenário mobilizou o poder público e, na última semana, o Congresso aprovou uma proposta que eleva o percentual mínimo obrigatório de cacau nos produtos comercializados no Brasil.



Figura central no picadeiro, o palhaço é fundamental para a cultura circense

O espetáculo não pode parar! Hoje é dia de circo

Hoje, o Brasil celebra o Dia do Circo em grande estilo. A data é um salve ao mestre Abelardo Pinto, o lendário palhaço Piolin, que nasceu nesse dia em 1897 e foi personagem constante de uma São Paulo que ele próprio viu virar metrópole. Foi referência da alma brasileira para os intelectuais modernistas, além de encantar várias gerações que lotaram as arquibancadas do seu circo entre as décadas de 1920 e 1970, garantindo a risada da platéia com seu talento único. É a homenagem perfeita para quem fez da lona o seu

universo. E para comemorar a data, o Cirque Amar faz sua estreia inédita hoje, às 20h30, em Campinas, no shopping Parque Dom Pedro.

O show é uma verdadeira mistura cultural, com artistas de mais de 15 países, da Mongólia à Rússia, passando pela Austrália e, é claro, pelo Brasil. O que esperar? Performances que desafiam a gravidade e muita tecnologia. A experiência ganha um novo patamar com uma megaeestrutura inédita na região. O espaço foi desenhado para uma imersão absoluta, na qual a ilu-

minação cenográfica de última geração e o som surround elevam cada ato a um nível cinematográfico. O conforto é prioridade. O ambiente é totalmente climatizado, com assentos impecáveis e uma praça de alimentação selecionada. Além disso, a estrutura é 100% acessível, garantindo que a sofisticação e a magia do Cirque Amar sejam aproveitadas com total comodidade por todos. Crianças de 2 a 11 anos, 60 +, estudantes, professores, pessoas com deficiência (PCDs), militares e doadores de sangue pagam meia entrada.

Restaurant Week em sua 23ª edição

Com o tema “A Cozinha dos Campeões”, a edição deste ano da Campinas Restaurant Week propõe uma experiência que conecta gastronomia e futebol ao convidar chefs para criarem menus inspirados em países, seleções e momentos icônicos da história das Copas do Mundo. Além de reunir alguns dos principais restaurantes da região em um dos festivais gastronômicos mais relevantes do país, o evento celebra a sua inclusão oficial no Calendário

de Eventos do Município, reconhecimento que consolida a sua importância para a economia, o turismo e a cultura local.

O festival tem como objetivo aquecer os restaurantes em períodos sazonais, democratizar a boa gastronomia para o consumidor final, e, em contrapartida, ter uma instituição beneficiada pela doação. Desta vez, será o Projeto Buneke, iniciativa criada pela psicóloga Michelli Bordinhon. A 23ª Campinas Restaurant Week conta com a

presença da BEG — destilaria campineira reconhecida internacionalmente como detentora do Melhor Gin do Mundo pelo IWSC Londres 2024, mais recentemente, como Melhor Gin Brasileiro, e medalha de ouro pelo World Gin Awards 2025, em Londres.

O evento acontece a partir de amanhã (26). Para obter a lista completa dos restaurantes, basta acessar o site www.restaurantweek.com.br e ficar por dentro das novidades.



Anticucho do restaurante peruano Salsa con Aji