



Márcia Lucato

Motorcycle 2023 fez Limeira “tremar”

| Karina Penteadó
| COLUNISTA DE MODA

A cidade tremeu com o aguardado Motorcycle Rock Limeira 2023, organizado por Galba Almeida Júnior e Lilian Forster. Foram quatro dias de pura adrenalina, música e muita diversão, desde a última quinta-feira, 3, a domingo, 6.

O evento aconteceu no espaço rodeio que é amplo e funcional, com fácil acesso e estacionamento próximo. Além disso, toda a estrutura necessária para garantir o máximo de conforto aos participantes esteve disponível.

Dos 8 aos 80 anos, todos foram contagiados pela energia do rock'n roll! O Motorcycle Rock Limeira contou com 18 atrações incríveis, distribuídas em três palcos: Palco Lamarca, Palco Magic e Palco Motorcycle.

A diversidade de estilos foi garantida, com bandas para todos os gostos, tocando os clássicos de ontem, hoje e sempre. E para manter a festa sempre animada, a presença dos DJs não deixaram o público ficar parado.

Além de curtir as bandas mais incríveis, o Motorcycle Rock Limeira ofereceu dezenas de lojas de acessórios e representantes de concessionárias de diversas marcas. Houve também espaço kids, área mulher com Malka Exclusive estava presente junto com a trio amigas Samanta Carvalho, Fernanda Cardoso e Blonde Feline. Elas se conheceram por causa da paixão pelo motociclismo e criaram uma loja itinerante para eventos, área de alimentação, atividades radicais como passeio de balão e lounge VIP exclusivo.

E o melhor: tudo isso cercado pela bela natureza local que nos proporcionou lindos por do sol. Confira fotos do evento.



Gustavo Daros, Andrea Daros, Livia Daros e as crianças Alice, Enrico, Henrique e Luis Gustavo



Patricia Segurado, Fábio Modolo, Kedima Silva, Marlucci Bezan, Wallace Malaman e Elio Rossit



Kivia Ribeiro e Murilo Campos



Samanta Carvalho, Blonde Feline, Karina Penteadó e Fernanda Cardoso



Karina Penteadó e Kedima Silva



Banda Last Rebel



Banda Brave New Maiden



Ana Paula Santarato, Franciele Ramim, Michele Guerra, Lilian Forster, Karina Penteadó e Leila Sales



Michele Guerra e Jefferson Lucas Guerra, Simone Correa e Edmilson Calderane, Karina Penteadó e Roberto Degan Penteadó, Leila Sales e Eder Zanetti

| Natália Molina
| SOMMELIER
| @nataliamolinavinhos

O Dia dos Pais merece uma harmonização perfeita

Nada como o Dia dos Pais para revisitar nossas melhores lembranças. Afinal, somos frutos de uma longa caminhada, que começamos a trilhar de mãos dadas. Os pais nos conduzem às melhores escolhas, nos abraçam nos momentos que mais precisamos e por mais que a distância possa nos separar, eles permanecerão sempre no coração de seus filhos e filhas. E exatamente neste almoço tão aguardado é que recordamos tudo isso! Porém, é o dia deles, e cada um possui suas preferências gastronômicas. Que tal, então, brindarmos neste domingo com uma escolha especial, mais apropriada para a escolha da refeição? Selecionei algumas opções entre as mais pedidas, cada qual com a recomendação do vinho ideal, aquele que mais se harmonizará com a sua escolha. Os rótulos ficam por sua conta, assim como os países e regiões. Vale a pena fazer esta experiência e só resta desejar um feliz Dia dos Pais!

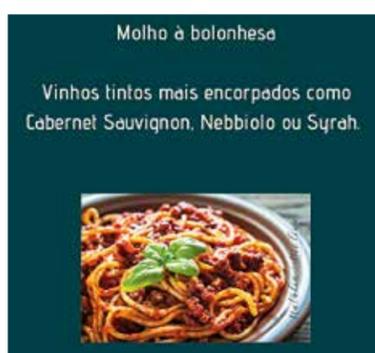


Harmonizando vinhos e massas para o dia dos pais



Molho com frutos do mar

Vinhos espumantes, vinhos brancos e rosés em geral.



Molho à bolonhesa

Vinhos tintos mais encorpados como Cabernet Sauvignon, Nebbiolo ou Syrah.



Molho pesto

Vinhos brancos e leves das uvas Torrontés e Sauvignon Blanc.



Molho à base de muitos queijos

Espumantes, vinhos brancos mais encorpados como Chardonnay ou tintos leves como Pinot Noir.



Molho ao suco

Vinhos leves com boa acidez, Pinot Noir, Chianti e rosés em geral.



Molho Funghi

Vinhos mais rústicos. A uva Sangiovese é perfeita para essa harmonização.



Molhos picantes

Vinhos brancos mais adocicados e frutados Uvas como Riesling e Gewürztraminer dão conta do recado.

“Orc Burger” é aberta ao público

Aberta na semana passada, a Orc Burger, franquia de hambúrgueres artesanais, tornou a Praça de Alimentação do Pátio Limeira Shopping ainda mais completa. A marca se destaca por oferecer comida artesanal de muita qualidade preparada de forma rápida, com a velocidade do fast food, e conta com opções de burgers caprichados para satisfazer quem está “verde de fome”. Além dos lanches, o cardápio tem ainda porções, sobremesas e bebidas. Os deliciosos burgers artesanais são produzidos com carne Angus e acompanhados por molhos especiais. As opções são muitas e capazes de atender a todos os paladares. Há lanche, inclusive, para o público vegetariano. É o burger especial feito no pão brioche com hambúrguer de berinjela defumada, queijo prato, pickles, tomate e alface. Além dos lanches saborosos, uma das marcas da hamburgueria é a presença frequente do Hulk, um dos personagens mais queridos entre as crianças, trazendo ainda mais diversão e magia para a experiência dos clientes. (Karina Penteadó /Divulgação)

Fotos: Divulgação



Karina Penteadó, Juliana Pereira e Alexandre Carvalho (proprietários da franquia em Limeira)