



A engenheira de alimentos e cozinheira, NATHÁLIA ARAUJO, chef da Cozinha FIT&FAT estará participando, como palestrante, do evento MESA AO VIVO BAHIA 2018, que acontecerá entre os dias 3 e 5 de julho, na capital baiana. Sua aula acontecerá no dia 05 às 13h30, na Cozinha 2. Na ocasião, a chef Nathália vai ensinar a preparar duas receitas: Torta Regional de Chocolate Amargo e Verrine Tropical de Manga.

Sobre o Mesa Ao Vivo Bahia

O Mesa Ao Vivo é um evento itinerante, que visita diversos estados brasileiros durante o ano reunindo grandes nomes da gastronomia brasileira e disseminando a cultura gastronômica. Em julho, ele chega em Salvador trazendo outros grandes nomes do cenário gastronômico da atualidade, como os chefs Bela Gil e Lucas Corazza, apresentadores do GNT. As palestras, degustações e aulas vão girar em torno do tema “Da agricultura familiar ao fogão: a receita baiana para uma cozinha mais forte”. O evento será realizado no Hotel Mercure - Rio Vermelho.

Para saber mais sobre o evento acesse: <https://www.mesaaovivobahia.com.br/>