



Na passarela do Minas Trend, o sabor

Nutri SESI leva ao Minas Trend um mix da culinária contemporânea com o melhor da cozinha mineira

Risoto clássico italiano com gorgonzola e, para dar um toque brasileiro, uma proteína. “Normalmente os risotos na Itália não são servidos com acompanhamento, mas fazemos algumas adaptações para cair ao gosto do nosso público”, quem explica é William Mendes, chef executivo da FIEMG há quatro anos.

Quem está fornecendo toda a alimentação do Minas Trend é o Nutri SESI e Mendes comenta que, para atender as expectativas de um público diversificado e exigente como o do salão de negócios, é preciso, além de ter conhecimento e experiência em gastronomia, entender de arte. “Procuramos mesclar o que temos de melhor na cozinha contemporânea com os sabores típicos de Minas Gerais”, conta o chef que é formado em gastronomia pelo Instituto Gastronômico das Américas e pelo SENAI.

William Mendes e o Nutri SESI já são conhecidos pelo setor produtivo e, além do Minas Trend, já atenderam grandes eventos, como o Encontro Empresarial Brasil Alemanha (EEBA), almoços para empresários, autoridades e personalidades.

O Nutri SESI atua na promoção da qualidade de vida do setor produtivo há 40 anos e, segundo Adriano Torres, o trabalho é focado em refeições saborosas, equilibradas e com segurança alimentar. “Queremos ajudar o trabalhador a manter a saúde e a renovar suas energias físicas e psicológicas por meio de refeições agradáveis, nutritivas e saudáveis. Sejam elas básicas do dia a dia, como um café da manhã, brunch, almoço, jantar, coffee break e refeições executivas a la carte”, explica.

A iniciativa trabalha com três perfis de refeições: administrada, transportada e embaladas. Também oferece como diferencial a elaboração de cardápios, acompanhamento de nutricionista de toda a produção, controle de desperdício e educação nutricional, dentre outros.

Ou seja, a nutrição para a indústria está disponível, por meio do Nutri SESI, desde a concepção do restaurante, planejamento da obra, inauguração, implantação e

serviço de refeições. Em 2022, o Nutri SESI foi responsável por mais de 700 mil administradas, 400 mil transportadas e 1 milhão de lanches servidos.

“Atualmente, o Nutri SESI não atende apenas como serviço de alimentação aos colaboradores nas indústrias. Temos um setor exclusivo para atender a todo tipo de eventos empresariais, com sofisticação e requinte para qualquer tipo de público, de executivos e empresários, como no Minas Trend, até adolescentes, como no Torneio de Robótica”, explica a nutricionista Gabrielle Claudino.

O maior salão de negócios do setor da moda

O Minas Trend é uma realização do SESI, SENAI e FIEMG, com apoio master do Sebrae Minas e patrocínio da CDL, Bling e Banco Inter. O evento acontece até amanhã, dia 13/04, no Minascentro, P7 Criativo, Museu da Moda, Una e SESI Museu de Artes e Ofícios. Em sua programação, palestras, desfiles, workshops, exposições e muitos negócios.

Redação: Denise Lucas/Imprensa FIEMG