



Dedo de Moça ensina a comer melhor em casa

A Dedo de Moça é formada por duas personal chefs apaixonadas pelo ato de cozinhar. O que fazem duas personal chefs? Ensinam você a comer melhor em casa, transformando o preparo diário de refeições em um hábito para lá de prazeroso.

A partir de uma reunião inicial, Patrícia Abbondanza e Mayra Abbondanza Abucham identificam suas necessidades: você quer comer de um jeito mais saudável, quer diversificar o cardápio, pretende impressionar a família com seus dotes? Para cada vontade, as personal chefs elaboram um roteiro personalizado. “Nosso objetivo é que as pessoas tenha mais prazer ao se alimentarem, principalmente em casa”, diz a dupla.

As personal chefs oferecem diversos tipos de serviço. O Casa Gourmet é o mais completo: dura cerca de dois meses e é dividido em encontros semanais com duração de quatro horas cada um. As aulas podem ser para a dona da casa ou para a cozinheira. As reuniões abordam desde execução de receitas a detalhamentos de técnicas culinárias, passando por organização da despensa, entre outros.

O Tá na Mesa é destinado a quem quer aprender com rapidez algo específico, como corte de carnes ou molhos para massas. A Dedo de Moça oferece, ainda, Experiências Gastronômicas, que vão de criação de receitas para marcas e produtos a experiências personalizadas, passando por conteúdo customizado _para abastecer blogs, por exemplo. Outras opções de serviços são o Vale-presente e a Consultoria, para quem deseja saber, por exemplo, quais são os equipamentos e os utensílios fundamentais para compor a cozinha dos sonhos.

A consequência disso é que, além de transformar sua casa em um ambiente gourmet, os serviços oferecidos pela Dedo de Moça fazem uma mudança em vários aspectos da sua vida. Há clientes que relatam economias de 30% nas compras do supermercado. Outros passam a consumir peixe fresco em uma cidade não-litorânea como São Paulo. Em todos os casos, os clientes relatam o prazer de fazer na própria casa refeições frescas e saborosas, capazes de surpreender o paladar diariamente.

Perfil

Mayra Abbondanza Abucham se formou em engenharia de alimentos pela Faculdade de Engenharia Mauá e buscou seu título de chefe de cozinha na Culinary Academy of Long Island, de Nova York. Fez estágios em Nova York com renomados chefs, como François Payard, do Payard Patisserie & Bistro, Jean Georges Vongerichten, do Jean Georges (Relais Gourmand) e Ron Ben-Israel, designer de bolos do Ron Ben-Israel Cakes.

Já Patricia Abbondanza procurou sua formação em gastronomia na Universidade Anhembi Morumbi e sua especialização em confeitaria no Culinary Institute of America, em Nova York. Fez estágios em restaurantes, trabalhou com petit comités e abriu seu próprio empreendimento em 2005.

Assessoria de imprensa

Andrea Regis

Telefone: 11 8472-4008

E-mail: andrea@dedodemoca.net