

&

EYE4DESIGN

[ARQUITETURA/](#)
[DESIGN/](#)
[ARTE/](#)
[ESTILO/](#)
[AGENDA/](#)
[ARQPEDIA/](#)
[CHEZ/](#)
[VIAGEM/](#)
[RSVP/](#)
[GARIMPO/](#)
[MORE AQUI/](#)
[MÚSICA/](#)
[RESTÔS/](#)
[NEWSLETTER/](#)
[RSS/](#)
[FACEBOOK/](#)
[TWITTER/](#)
[VIMEO](#)

 BUSCAR

 VIAGEM
 BERLIM ON BIKE


Berlim em bicicleta

Para conhecer bem uma cidade, o gostoso é bater perna, ir de lá para cá, entrar nas ruelas, pequenos mercados, pequenas galerias de arte que não estão nos guias, perguntar e fuçar. Mas para quem tem pouco tempo ou quer conhecer de uma maneira diferente ou mesmo para os apaixonados pelas magrelas, a velha e sempre boa **bicicleta** é uma opção perfeita.

+

16/05/2014

 GARIMPO
 PICNIC MICHELIN


Primeiro Picnic Michelin no parque do Ibirapuera

A TL Portfolio trouxe o chef italiano **Michelino Gioia**, do Hotel La Posta Vecchia (cujo restaurante The Cesar é reconhecido com uma estrela no Guia Michelin) para preparar os quitutes da segunda edição do Picnic. O evento foi realizado dia 07, 08 e 09 de maio ao lado de fora da **Travelweek** (Avenida Brigadeiro Faria Lima).

 fotos Divulç
 12/05/2014

Curtir

Pin it

Biografia do chef

Sua grande paixão pela tradicional cozinha mediterrânea, junto a um grande interesse em experimentar técnicas culinárias inovadoras, faz de Michelino Gioia um dos mais refinados intérpretes da cozinha italiana contemporânea. Nascido em Campania em 1974, chef Gioia começou sua carreira no Four Seasons de Milão, trabalhando depois no Hotel Eden em Roma. No início, ele estagiou com grandes mestres como Alain Ducasse e Gaetano Trovato, aprendendo a essência da cozinha gourmet e a arte de cozinhar. Ele atuou ainda por cinco anos

no Hotel Il Pelicano em Porto Ercole, onde refinou ainda mais sua culinária e desenvolveu uma paixão por produtos naturais. Sua filosofia é focada em maximizar o uso dos ingredientes locais, muitos cultivados e colhidos por ele mesmo. Desde 2003 à frente do restaurante The Cesar, no La Posta Vecchia Hotel, próximo à Roma, ele tem sido reconhecido nos últimos seis anos com uma estrela no Guia Michelin, e em 2011 conquistou dois "garfos" pelo Gambero Rosso, guia de culinária líder na Itália.