

## ***Na Expoflora 2024 o encontro dos aromas das flores, plantas e os sabores da inigualável culinária holandesa***

A **Expoflora 2024** promove, na **41ª Edição**, que começa no dia **30 de agosto** e se estende até **29 de setembro**, em cinco finais de semana (**sextas, sábados e domingos**), das **9h às 19h**, o encontro dos aromas das flores, plantas e os sabores da inigualável culinária holandesa. O visitante se esbaldará com novidades destes universos. É a mistura do decorativo, de sabor adicional e de elementos nutricionais das flores, compondo uma experiência gourmet de pratos apetitosos.

Não é imaginação. Não é uma fantasia e muito menos uma divagação da sua imensa capacidade de criar e inventar. É uma opção que vem sendo oferecida na **Expoflora** e que a cada ano, traz novidades que aguçam o mais exigente paladar. Sim, o maior Evento de Flores e Plantas Ornamentais da América Latina, tem o "tudo junto e misturado", com pratos que remetem a alta cozinha, evocando essa fusão atraente e de sabores incríveis.

Os pratos vão surpreender o público presente a **41ª Expoflora** pelas texturas, cores e sabores. **No Restaurante Martin Holandesa**, além dos pratos típicos já conhecidos dos clientes, dois lançamentos vão mexer com os cinco sentidos, que criam diferentes sensações. Idealizados pelo chef executivo David Inaba, o prato que será apresentado aos consumidores é o **DUTCH GORGONZOLA**: iscas de Filet Mignon ao molho de gorgonzola e cogumelos holandeses, servidas com arroz típico e batatas à moda da casa.



**DUTCH GORGONZOLA**

A torta holandesa ganha uma releitura nesta edição da Expoflora com a adição da tradicional bolacha Speculaas. Trata-se da TORTA HOLANDESA SPECULAAS, com recheio amanteigado e pedaços de speculaas (bolacha típica de canela e especiarias) coberta com ganache de chocolate e decorada com a própria bolacha especulaas.



**TORTA HOLANDESA SPECULAAS**

Curiosidade: o Speculaas feito de especiarias, virou símbolo na Holanda, principalmente na época do São Nicolau, o Papai Noel holandês! O Sr. Martin conseguiu a receita com o seu pai, e assim ele o passou para o filho Frank (hoje no comando junto com a esposa Kelly) que, certamente, passará para os filhos no futuro. Uma tradição familiar de anos! No início da história de Holambra/SP, antes de ser conhecida como a "Cidade Turística das Flores e Cultura Holandesa", ela era famosa pela "cidade da bolacha de canela do Sr. Martin". Se você não conhece o Speculaas, tem agora a chance de saborear a receita original no Martin Holandesa. Vai concordar que é a melhor bolacha de canela do mundo!

Por sua vez, **o Restaurante Casa Bela faz** o lançamento do Bubble Poffertjes. Originalmente Poffertjes são panquecas típicas dos Países Baixos. Diferem por serem menores e mais grossas. Elaboradas com farinha de trigo e farinha de trigo sarraceno (*oriunda de sementes comestíveis de uma planta nativa da Ásia Central*). São preparadas em placas de cobre, com cavidades arredondadas.

A versão do BUBBLE POFFERTJES da Casa Bela em 2024, é diferente das minis panquecas holandesas tradicionais (que são servidas separadamente). Nesta nova leitura, formam uma massa só, chamada de bubble, colocadas em um cone e com quatro opções de recheio: 1)- Nutella com M&M's; 2)- Chantilly de Amarena com Morangos; 3)- Doce de Leite com Chantilly de Macadâmia e Stroopwafel e 4)- Nutella com Morango. Todos os pratos decorados com flores. Ana Elisa Piassi Bonizi é a criadora dos pratos da Casa Bela.



### **BUBBLE POFFERTJES**

A **Sorveteria Delicci** traz sempre inovações para a Expoflora 2024, entre elas opções de picolés gourmet: **Pistache com Damasco**: picolé sabor pistache italiano com recheio de variegato de damasco (*calda com pedaços*), banhado em chocolate branco com pistache triturado; **Gianduia**: picolé sabor chocolate com avelã, recheado com creme de gianduia, envolto de cobertura ao leite com amendoim; **Coffe Malte**: picolé sabor café, recheado com creme de Ovomaltine, coberto com chocolate meio amargo com malte; **Deliccito**: releitura do "Tablito". picolé muito conhecido pelos brasileiros, sabor creme, com recheio de trufa meio amargo, coberto com chocolate branco e amendoim. E tem mais: O **picolé de lavanda** retorna em 2024, com mudanças. O **tradicional picolé** de lavanda coberto com chocolate branco, ganha também na cobertura, um toque de amora.



**Coffe Malte**



**Deliccito**



**Pistache com  
Damasco**



**Gianduia**

Os apreciadores dos bons pratos da gastronomia holandesa – salgados e doces - e que integraram as edições anteriores, podem ficar tranquilos, pois estas delícias insígnias vão continuar nos cardápios. Saborosa, a culinária típica é apreciada em todo o mundo.

Os restaurantes típicos instalados na Expoflora oferecem o melhor da gastronomia dos Países Baixos. Não faltarão: eisbein (*o tradicional Joelho de Porco*), batata holandesa, pannekoek (*panquecas*), diny rosti (*batata pré-cozida, ralada com bacon e especiarias e recheada com salsichões*), purês típicos acompanhando de salsichões, o purê de batata com cenouras e carne de porco ao molho de cerveja.

Os adeptos da boa gastronomia holandesa podem degustar essas e outras delícias nas Confeitarias, Sorveterias e Restaurantes da **41ª Expoflora**, a maior feira de Flores e Plantas Ornamentais da América Latina, **de 30 de agosto a 29 de setembro, em cinco inesquecíveis finais de semana** (*sextas, sábados e domingo*), das 9 às 19h, em Holambra-SP.

### Serviço

**Evento:** **41ª Expoflora**

**Período:** 30 de agosto a 29 de setembro – as sextas-feiras, sábados e domingos,

**Horário:** das 9h às 19h

**Local:** Holambra, SP - Rodovia SP-107, km 32,5

**Holambra** está a 137 quilômetros de distância de São Paulo e integra a Região Metropolitana de Campinas e o Circuito das Águas Paulista.

**Classificação indicativa:** Livre - menores de 16 anos devem estar acompanhados pelos pais ou responsáveis.