



FESTA DELLA MAMMA

A mais antiga comemoração do Dia das Mães aconteceu na Grécia antiga. A entrada da primavera era festejada em honra de Rhea, a Mãe dos Deuses. A Enciclopédia Britânica diz: “Uma festividade derivada do costume de adorar a mãe. A adoração formal da mãe, com cerimônias para Cibele ou Rhea, a Grande Mãe dos Deuses, era realizada nos idos de março, em toda a Ásia Menor”.

Uma comemoração mais semelhante às de hoje encontramos na Inglaterra do séc. XVII. Era o “Domingo das Mães”.

Durante as missas, os filhos que, geralmente moravam longe, ganhavam o dia para visitar e presentear suas mães. Nos EUA, as primeiras ideias em prol da criação de uma data para a celebração das mães, foi dada por Ann Maria Reeves Jarvis que organizou em 1865 o Mother’s Friendship Days, para melhorar as condições dos feridos na Guerra de Secessão.

Como idealizadora dessa data, a filha de Ann Maria Reeves Jarvis, Anna Jarvis, em 12 de maio de 1907, após a morte de sua mãe, criou um memorial a ela e iniciou uma campanha para que o Dia das Mães fosse um feriado reconhecido.

Ela obteve sucesso ao torná-lo reconhecido nos EUA em 8 de maio de 1914, quando a resolução Joint Resolution Designating the Second Sunday in May as Mother’s Day foi aprovada pelo Congresso do país, instalando o 2º domingo do mês de maio como Dia das Mães. O dia foi celebrado pela 1ª vez em 9 de maio de 1914.

No Brasil, em 1932, o então presidente Getúlio Vargas, a pedido da Federação Brasileira pelo Progresso Feminino, oficializou a data no 2º domingo de maio. A iniciativa fazia parte da estratégia de valorizar a importância das mulheres na sociedade, animadas com as perspectivas que se abriram a partir da conquista do direito de votar, em fevereiro do mesmo ano.



ladocgastronomia
reservas@ladocgastronomia.com.br
Telefone: 15 3224 - 4747



SUGGERIMENTI DI MENU PER FINE SETTIMANA DELLA MAMMA

Antipasti

Insalata verde con mozzarella de bufala asparagi e prosciutto croccante 64

Salada verde com mozzarella de búfala, aspargos frescos e presunto italiano croccante

Duetto di polenta bianca e gialla con ragù di gamberi 78

Polentas italianas branca e amarela com molho de camarão

Piatti Principali

Fettuccine di barbabietola alla crema di parmigiano con pecorino e mandorle 92

Massa fresca de beterraba ao molho de parmesão com queijo de ovelha e amêndoas crocantes

Ciambelline ripieni di carciofi in salsa di pomodoro al limone 89

Massa recheada de alcachofra com molho de tomate fresco e limão

Risotto all' anatra nella propria salsa e funghi porcini secchi 132

Arroz carnaroli com carne de pato ao próprio molho e cogumelos secos italianos

Nasello grigliato alla salsa di mandorle 139

Accompagna riso cateto integrale alla mela

Pescada amarela grelhada ao molho de amêndoas e ervas
Acompanha arroz cateto integral com maçã

Battuta di manzo grigliato alla salsa di funghi misti 129

Accompagna patate rosti al forno

Filé mignon grelhado ao molho de cogumelos mistos
Acompanha batata rosti ao forno

Dolce

Cannolo siciliano (cannolu) 41

Clássico doce siciliano recheado com ricota, laranja e pistache

9, 10 e 11 DE MAIO DE 2025

reservas@ladocgastronomia.com.br

Telefone: 15 3224 - 4747