

EM CUIABÁ

Churrasqueiros de Tangará da Serra participarão do 'Festival Brasileiro'

>> **Fabiola Tormes**
Redação DS

Com o objetivo de fomentar o consumo da carne mato-grossense e ainda ajudar o próximo (parte da renda arrecada será repassada a entidades beneficentes), que o empresário Marco Túlio promoverá no dia 6 de maio a segunda edição do Festival Brasileiro. O evento acontecerá em Cuiabá, no Parque de Exposições.

O "show gastronômico" reunirá 240 churrasqueiros que irão comandar 40 estações, botando fogo em mais de quatro toneladas de carnes, com acompanhamentos preparados

especialmente para cada corte. Entre esses mais de 200 churrasqueiros terão seis tangaraenses, comandados pelo empresário Ricardo Cunha, mais conhecido como Tatu.

O convite para participar do festival, com uma equipe, surgiu através de um dos organizadores do evento, Luciano Vaccari, amigo pessoal do Tatu. "Inicialmente achei que o convite era para compor a equipe dele, mais não. Era para criar uma equipe de tangaraenses. Fiquei muito feliz", lembra Cunha.

O festival oferecerá aos participantes diferentes tipos de cortes de carne. A equipe tangaraense ficará responsável

por preparar um delicioso Brisket, popularmente conhecido como Ponta de Peito. "É uma carne bem saborosa e vamos fazer ela caprichada lá", afirma, ao destacar que os 'testes' já começaram, pois a preparação é importante para provar o tempero e o tempo de preparo da carne, pois serão 120 quilos de carne.

Além de Ricardo Cunha, comporão a equipe Michelle Denadai, Thiago Henrique Alves de Brito, Pedro Vargas e Gideone Rangel. "Estamos a procura do sexto elemento", brinca Tatu. "São pessoas sempre envolvidas na gastronomia local (...) uma mesclada para fazer bonito em Cuiabá".



Para fazer bonito, churrasqueiros estão 'testando' a receita entre amigos. Brisket no detalhe

Vale ressaltar que o evento é aberto e os ingressos já estão sendo vendidos no site www.techtickets.com.br/festival-braseroiucuiaba.

DIVERSÃO GARANTIDA



"O show só foi possível, graças aos patrocinadores", diz Sérgio

Show de Tirullipa acontece hoje, com duas sessões

>> **Rosi Oliveira**
Redação DS

Aqueles que desejam dar boas risadas, poderão satisfazer a vontade ao participar do Show do Tirullipa que acontece logo mais a noite, no auditório da Universidade de Cuiabá (Unic).

Segundo o proprietário da Boom comunicação e organizador do evento, Sérgio Aparecido Vieira, o show será um momento ímpar para os participantes, pois tem um formato diferente. "Já trouxemos outros shows para divertir, mas com certeza esse será diferente de todos os outros, e quem participar, com certeza não se arrependerá", destacou.

Ainda de acordo com Serjão, a procura foi tanta, que houve a

necessidade de uma segunda sessão. "Havíamos disponibilizado 500 convites, mas foram vendidos com uma rapidez tremenda, então faremos uma segunda sessão, onde mais 500 convites foram disponibilizados, mas já foram vendidos 200, então quem tiver interesse numa noite divertida, corra!", convidou.

A primeira apresentação acontece às 21 horas, e a segunda às 23, ambas no auditório da Unic.

Os ingressos estão sendo vendidos ao valor de R\$ 80, primeiro lote. Estudantes, idosos e professores da rede municipal, pagam meia. Interessados em pagar meia entrada devem levar um quilo de alimento não perecível que será revertido para a Assovida.

CONFORT FOOD

"Tatu A Lenha" é uma opção diferente de gastronomia



Ricardo Cunha, Michelle Denadai e Doralice Lopes transformam o 'Tatu A Lenha' em sucesso

>> **Fabiola Tormes**
Redação DS

Do sonho de um dia ter um boteco para a realidade de um restaurante, porém com diferencial de espaço e atendimento. Esse é o empresário e futuro Chef Ricardo Cunha, que a há um ano e cinco meses transformou sua casa numa opção diferente de gastronomia em Tangará da Serra com o "Tatu A Lenha".

O sucesso do espaço e dos 'dotes culinários' do empresário estão sendo demonstrados por diferentes convites para participação de eventos gastronômicos, assim como pelo crescimento do em-

preendimento. "O Tatu A Lenha surgiu de uma brincadeira. Minha casa sempre esteve cheia de amigos fazendo um churrasco, uma comida (...) e minha esposa sempre quis no fundo de casa algo que remetesse a fazenda da avó, com um fogão a lenha e a rusticidade. E os amigos sempre falavam que o espaço estava bacana e que deveríamos investir nisso", lembrou Cunha, ao confidenciar que sempre teve um desejo guardado de montar um boteco. "Com cerveja trincando e comidas de boteco. Mas tudo requer um investimento muito alto e na minha casa, que fui construindo aos poucos, as coisas foram acon-

tecendo".

Para a realização deste novo sonho, além do incentivo da esposa Michelle Denadai, Tatu conta com o apoio e a ajuda, na cozinha, de sua mãe Doralice Lopes da Cunha. "Ela é meu braço direito e esquerdo", reconhece o empresário, que há um ano e cinco meses viu uma brincadeira sair do papel e ganhar grandes proporções. "Começamos com 30 pessoas e hoje já atendemos 60. Então o espaço está consolidado e queremos continuar fazendo o melhor da gastronomia".

O atendimento no "Tatu A Lenha" é toda quarta-feira, com cardápio único naquele dia,

porém sempre diferente. "Comida bem temperada e feita com muito carinho". Além desse diferencial de comida feita no fogão a lenha para um público reduzido, o espaço tem também como diferencial a reserva. "Posso dizer que sou pioneiro em relação a reserva. Nenhum restaurante em Tangará você precisa ligar e fazer sua reserva. Lá no Tatu A Lenha não: é necessário reservar para conhecer e saborear o prato". A reserva é feita através do telefone 65 99949-2300.

O restaurante está localizado na casa do empresário, na rua 19, nº 1517, no Jardim Itália. "É o confort food".

