

CULINÁRIA

# Chefe Gudrin apresenta técnicas de como fazer um Risoto

>> **Paulo Ramos**  
Redação DS

**Em Tangará, um grupo de 30 pessoas teve a oportunidade de saborear e aprender as mais específicas técnicas do prato tão conhecido no mundo inteiro**

O risoto é um prato típico italiano em que se fritam levemente as cebolas e o arbório, ou o arroz em manteiga, e se vai gradualmente deitando fundo de carne ou legumes e outros ingredientes, até o arroz estar cozido e não poder absorver mais líquido. Risotto, que significa literalmente arrozinho, é um prato típico da região do

Norte da Itália, mais especificamente ele provém da Lombardia. O risoto é da data do século XI quando o sul da Itália era dominado pelos Sarracenos e esses trouxeram o grão usado para a preparação do risotto.

Em Tangará da Serra, um grupo de 30 pessoas teve a oportunidade de saborear e aprender as mais específicas técnicas do prato tão conhecido no mundo inteiro. O curso, foi realizado nas dependências da AG Casa de Festas e teve como mestre, o Chefe Gudrin.

O especialista foi proprietário do primeiro restaurante de Tangará da Serra, o Palhoça,

que era localizado onde hoje é situado a Bigolin Materiais para Construção. O curso foi muito elogiado e o chefe estará ministrando mais um, na próxima quarta-feira.

“Todo mundo que compareceu amou o curso, foi muito bacana, pudemos compreender todas as técnicas envolvidas no processo de culinária de um Risoto e com isso mais um curso será realizado nesta quarta-feira”, destacou a irmã do chefe, a professora aposentada, Lucília Gudrin.

Maiores informações sobre o novo curso, estará disponível nas nossas próximas edições.



Tradicional prato foi elaborado e degustado no curso

REQUINTE



Mayke Toscano/Secom-MT

Técnica promete agradar clientes

## Restaurante de Cuiabá une técnica francesa e gastronomia regional

>> **Secom-MT**

Representante do Pantanal entre as cidades-sede da Copa do Mundo de 2014, Cuiabá possui inúmeros restaurantes que oferecem a rica culinária regional. Empresários aguardam os turistas durante o período. Para os mais intimistas, com capacidade para 50 pessoas por noite e 100 no fim de semana, o concorrido restaurante Brie Restô é a opção para quem quer saborear a culinária regional com um toque de sofisticação da cozinha francesa.

A chef Eliane de Carvalho, formada em gastronomia na França, é quem dá o acabamento final nos pratos. Ela

transforma cada pedido em uma verdadeira obra de arte, com cores e sabores equilibrados. “Faço isso há 14 anos, minha cabeça não para. Só penso na criação dos pratos pois cada um leva ao cliente uma mensagem diferenciada”.

Eliane demonstra preocupação com o brilho, a cor e a textura da comida após mesclar todos os ingredientes. Foi assim quando criou numa tarde o prato Mato Grosso na Copa que tem paçoca de carne de sol, elemento que remete à terra marrom, couve para lembrar a pujante produção agropecuária do estado e o pequi que, segundo ela, representa o amarelo da região onde tudo floresce.

TRADICIONALISMO

## Torcedores dos camarotes da Arena poderão provar da culinária cuiabana



Pintado é servido com banana frita

>> **G1 MT**

A comida servida nos camarotes da Arena Pantanal durante os jogos da Copa do Mundo, em Cuiabá, deve ter como base pratos típicos cuiabanos, porém, mesclados com ingredientes mais requintados. A pedido da Fifa, não serão servidos pratos típicos dos países de origem dos torcedores, até mesmo como forma de estimular o contato dos turistas com a culinária local. Pintado, pacu, compotas

de doces regionais e carne seca devem compor alguns pratos.

“A proposta é mostrar o que é feito aqui [em Cuiabá], exaltar os pontos fortes da nossa culinária, mas com toques de sofisticação que agradem a todos”, explicou a diretora do buffet escolhido para prestar os serviços na Arena, Adel Malouf. Ela conta que, ao todo, sete pacotes foram montados para servir os torcedores, conforme a especificação do camarote adquirido. Cada pacote

é recheado com várias possibilidades de degustação, desde um simples sanduíche até refeições mais completas.

Adel conta que o buffet buscou evidenciar as cores dos alimentos no preparo do cardápio. Mesmo nos pratos monocromáticos, elementos mais coloridos foram adaptados. Mesmo com o foco na culinária regional, alguns pratos levam ingredientes com o bacalhau e queijos importados. “Primamos sempre por uma apresentação bonita, que

agrada aos olhos dos torcedores”, comentou.

Em alguns pratos que serão servidos é possível encontrar a mistura de filés de peixe com banana, salada de carne seca com manga, pintado ao molho de mujica e mini brochetes de queijo brie com compotas cuiabanas de limão e caju. “Nós buscamos fazer uma releitura dos pratos locais, com a junção desses ingredientes mais requintados”, observou Adel. Mais de 12 mil pessoas devem ser atendidas nos camarotes pelo buffet.