

Gincana elege melhores receitas com carne suína



Cumprindo o objetivo de promover o consumo da carne suína difundido pela Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS), a Associação dos Criadores de Suínos de Mato Grosso (Acrismat) realizou, em julho, a 4ª edição da Gincana o Melhor da Carne Suína Mato-grossense. O evento também contou com a parceria do Serviço de Aprendizagem Comercial de Mato Grosso (Senac/MT).

De acordo com o presidente da Acrismat, Raulino Machado, a Gincana é um importante meio para a divulgação da carne suína em todo o Mato Grosso. “Essa parceria com o Senac/MT já trouxe resultados muito positivos para a suinocultura. O evento é uma excelente ferramenta de divulgação dos cortes de suínos por que reúne competidores que desenvolvem receitas alinhadas com a cultura gastronômica regional e são avaliados por uma comissão julgadora exigente,” destacou.

Ao todo, seis participantes disputaram a Gincana. A primeira colocação ficou com a receita de hambúrguer suíno elaborada pelo estudante egresso da Universidade de Cuiabá (Unic), Waldemar Untar de Oliveira. “Pensei em preparar um hambúrguer com um blend de queijos,

um mais nobre que é o grana padana e um mais tradicional, a mussarela. Acrescentei o abacaxi caramelizado e cogumelo eryngui, que combinam muito bem com a carne suína e ficou um mix bacana”.



A segunda posição foi conquistada pelo Risoto de Jámon, do estudante do Senac, Alin Emil Pospecu Oncea. Já a terceira colocada, Letícia Cunha e Silva, egressa do curso de gastronomia do Senac, se inspirou num prato tradicional da culinária mexicana e preparou o Chilli Beans à Brasileira.

Pela participação no evento, todos os competidores e julgadores receberam uma medalha de participação. Além disso, os três primeiros colocados foram premiados com uma peça artesanal customizada. O 1º lugar ganhou uma viagem de dois dias para o Hotel-Escola Ilha do Boi, no Espírito Santo; o 2º colocado fará uma visita técnica ao Frigorífico Nutribras e ensinará a receita em uma oficina no Senac de Sorriso. A terceira colocada ganhou um livro da editora Senac, Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária.

*Fonte: ABCS com Acrismat
Publicado em 28/08/2015*