

Título: Com o sabor da culinária gaúcha

Veículo: Diário Popular

Página: 3

Mídia: Jornais

Data: 17/09/2019

Cidade: Ipatinga

Cm2: 1203.87

Jornalista: Redação



www.diariopopular.com.br

TERÇA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2019 **3**

ESPECIAL



Paulo Rossi - DP

Celebração.
Ação faz parte da programação da Semana Farroupilha

da Inspeção Veterinária estará neste ponto para realizar a vistoria e verificar a documentação dos equinos. Serão exigidos exames negativos de mormo e Anemia Infecciosa Equina, Guia de Trânsito Animal e atestado de vacina contra influenza equina.

Coordenador da 26ª Região Tradicionalista, Márcio Adir informa que só vão desfilar as pessoas cujos nomes estiverem na lista enviada à organização do evento, por entidade filiada ao MTG, e se enquadrarem nas normas do desfile.

Não poderão desfilar crianças menores de sete anos, em cima dos cavalos, mesmo acompanhadas dos pais. Também é vedada a entrada direta de animal na avenida: somente pelo brete na Gonçalves Chaves. A Bento terá o trânsito interrompido durante a parada: da Almirante Barroso até a Santos Dumont. IDP

Com o sabor da culinária gaúcha

Carreteiro feito pelos estudantes do curso de cozinheiro do Senac foi distribuído ontem à comunidade, no largo Edmar Fetter

Por Roberto Giovanaz
roberto.giovanaz@diariopopular.com.br

Uma ação desenvolvida pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação (Sdети) e pelo Senac Pelotas distribuiu 300 porções de arroz de carreteiro no final da manhã de ontem. A iniciativa foi no largo Edmar Fetter, no Mercado Central, em um espaço chamado de Rancho da Paz. O local recebe diversas atrações que integram a programação da Semana Farroupilha de Pelotas.

Com o apoio da Josapar e dos frigoríficos Dettmann e Nossa Carne, todas as especiarias foram doadas por empresas locais e quem ficou responsável por combinar todos esses ingredientes nas panelas foram os alunos do curso de Cozinheiro do Senac Pelotas. Quem passava pelo local era convidado a se sentar e provar o prato típico do gaúcho, elaborado pelos alunos do Senac.

Mesmo a forte chuva que caiu perto do meio-dia não afastou o público, que pôde saborear as porções servidas. Todo o carreteiro foi preparado no próprio Senac e chegou pronto ao Mercado Central. Além do prato típico, a Sdети também distribuiu materiais informativos sobre

turismo na cidade.

PARCERIA COMO INGREDIENTE

“Como hoje (ontem) pela manhã era nossa ronda aqui, pensamos em fazer uma atividade para valorizar a tradição sem nenhum custo para o Poder Público, já que foi tudo doado por empresas locais”, manifestou o secretário da Sdети, Gilmar Bazanella. Ações deste tipo, defendeu, mostram a importância da união de diferentes setores para valorizar a cultura regional.

Se a receita original prevê cebola, alho, charque e arroz, a distribuída era diferente. Pimentões e tomates foram adicionados à carne fresca. “Foi a forma também encontrada para valorizar os produtos locais. Toda esta receita foi feita só com produtos daqui, do arroz à carne”, destacou o professor e cozinheiro Bryan Chaplin. Para completar a porção, também eram adicionados ovos e salsa picada para o chamado “toque final” na comida.

Cerca de 15 alunos e dois professores participaram do preparo, que começou cedo da manhã na sede do Senac, na rua Dom Pedro II. De lá, eles partiram com as grandes panelas de ferro até o Rancho da Paz. “A gente sempre busca associar

o aprendizado à prática. São alunos que estão há dois meses em aula e toparam o desafio de fazer um carreteiro para cerca de 300 pessoas”, explicou.

Os restaurantes mais conhecidos e que ganham destaque, ressalta Chaplin, têm sua culinária voltada ao regional, a exemplo do prato típico gaúcho arroz de carreteiro. “Um prato assim, que pode parecer simples, é ainda mais difícil. Todo mundo tem uma referência de um carreteiro bom de um familiar, da namorada, do namorado”, disse.

A programação no Rancho da Paz vai até a próxima sexta-feira, dia 20, com shows, sessões solenes, Audiência Crioula, entre outras apresentações. O encerramento será no Shopping Pelotas, que também conta com programação especial durante a Semana Farroupilha. A Semana Farroupilha de Pelotas é organizada pela 26ª Região Tradicionalista e tem apoio da prefeitura, da Câmara de Vereadores, além do patrocínio do Shopping Pelotas, da Uvel, do Sicedi e da UniCesumar.

DESFILE

O desfile de 20 de setembro na avenida Bento Gonçalves terá início às 10h, e a concentração será na rua Gonçalves Chaves, com brete para os cavalos, localizado na esquina com a rua Rafael Pinto Bandeira. Equipe

PROGRAMAÇÃO

Hoje

Local - Largo Edmar Fetter
9h - Ronda da Secretaria de Saúde
12h - Ronda dos CTGs Coronel Thomaz Luiz Osório, Carreteiros do Sul e Candeiro Crioulo
20h - Audiência Crioula com o patrono do evento, juiz Marcelo Cabral

Amanhã

Local - Largo Edmar Fetter
9h - Ronda do Procon e Ouvidoria da Prefeitura
12h - Ronda dos CTGs Os Farrapos e Canela Grande, e da União Gaúcha
19h - Sessão solene na Câmara de Vereadores, com a entrega da comenda João Simões Lopes Neto
20h - Festival de coreografias

19 de setembro - Quinta-feira

Local - Largo Edmar Fetter
9h - Ronda do gabinete do vice-prefeito Idemar Barz
12h - Ronda dos CTGs Negrinho do Pastoreio, Alma Campeira e Unidos da Quêrência
18h - Show do Grupo Quêrência
19h - RAP Trova - Batalha das Tradições - Integração com hip hop e trovador Alemão Preto e convidados

20 de setembro - Sexta-feira

8h30min - Entrega da Centelha para o desfile. Local - Largo Edmar Fetter
10h - Desfile Farroupilha. Local - Avenida Bento Gonçalves
14h - Show com o cantor Aires Sanches. Local - Largo Edmar Fetter
15h30min - Show de talentos Arteria Espaço e Arte. Local - Largo Edmar Fetter
17h - Resultado da 3ª Gincana Tradicionalista da Paz. Local - Shopping Pelotas
18h - Show do Conjunto Expresso da Vanera. Local - Shopping Pelotas
19h - Encerramento da Semana Farroupilha. Local - Shopping Pelotas