

Trinta chefs participam da Virada Cultural; veja quem

A Virada Cultural 2013, que acontece nos dias 18 e 19 de maio, em São Paulo, irá contar também com uma programação gastronômica especial no domingo, das 8h às 20h, o Chefs na Rua. Realizado pela KQi Produções em parceria com a Prefeitura de São Paulo, o evento divulgou a lista de nomes que já estão confirmados.

Serão 30 barracas na Avenida São Luis, entre elas, os chefs Allan Prisco, da Hamburgueria 162, Carole Crema, do La Vie En Douce, Edrey Momo, 1900 Pizzaria, Juliana Motter, da Maria Brigadeiro, Leandro Freitas, do Nakombi, e Renato Carioni, do Cosí.

Além das receitas assinadas por chefs renomados, a edição deste ano do evento irá contar com uma ala dedicada às comidas populares, o Comida 24 horas, que estará em funcionamento das 18h do sábado até as 18h de domingo, no Largo do Tesouro. As comidas custarão até R\$ 15 e reúnem especialidades como cachorro-quente, caldinho de mocotó e yakissoba.

Confira a relação completa dos chefs, pratos oferecidos e preços:

Chef Ailton Piovan – FIC (Federação Italiana de Chefs) – Polenta com ragú de ossobuco (R\$15)
Chef Allan Prisco – Hamburgueria 162 – BaconBúrguer com molho 162 (a base de mostarda a lancienne com creme de leite) (R\$15)
Benny Goldenberg – Mangiare Gastronomia – Panino di Tacchino (sanduíche fiorentino de peru com rúcula e molho quente da ave) (R\$15)
Chef Carlos Bertolazzi – Per Paolo – Nhoque a Diavollo (peperoncino e calabresa, R\$15) e Nhoque Del Capo (com ragú de fraldinha e fonduta de queijo Maasdam, R\$15)
Chef Carlos Ribeiro – Na Cozinha – Barreado com arroz, banana e farinha (R\$15)
Chef Carole Crema – La Vie En Douce – Bolo Gelado de Coco (R\$6) e Cupcakes, nos sabores brigadeiro crocante, bem casado e chocolate com morango (R\$8)
Chef Dagoberto Torres – Suri Ceviche Bar – Ceviche Clássico (peixe branco, cebola roxa, coentro, milho e batata doce – R\$12) e Manjubinha encevichada (empanada, frita e com molho de Ceviche – R\$12)
Chef Daniela França Pinto – Marcelino Pan Y Vino – Quadrados (sanduíches de tortilha, R\$15) de Costela assada na Lenha, Camarão com Mandioca e Berinjela com queijo e cogumelos
Dona Carmem Virgínia – Açaçá (Salvador) – Acarajé (R\$12) e Arroz de puxado de rede (R\$15, arroz, sururu, camarão, sirí, mariscos, ostras, caranguejo, peixe, polvo, lula, lagostas, mexilhão, ovas, molho nagô e azeite de dendê)
Edrey Momo – 1900 Pizzaria – Fatias de pizza Margherita, Gratinata (Catupiry, provolone e parmesão) e Calabresa com mozzarella (R\$ 6, cada)
Chef Flavia Marioto – Mercearia do Conde – Curry vermelho de frango (R\$15) e verde vegetariano (R\$15)
Chef Govinda Lilamrta– Jagannatha Dasi – Aloo Samosa (pastel indiano de batata e ervilha condimentada, R\$10) Gobhi Samosa (pastel indiano de couve flor e espinafre, R\$10) Samosa Kachouri (pastel indiano de grão de bico e ricota defumada – R\$10), Aloo patra (mini-rocambole de batata, R\$10), Suco de limão com rosas (R\$6). Os salgados acompanham chutneys de manga, tomate ou hortelã com coco
Chef Heloísa Bacellar – Lá da Venda – Pão de queijo (R\$5), Pé de moça e Piranguinho (doces a base de amendoim, R\$5), Bolo de milho cremoso (R\$5), Cotuba (tubaína, R\$5), Café (R\$5), Pacotinho Goiano (salgado recheado com frango, ervilha, milho e palmito, R\$6), Pacotinho carne moída (R\$6)
Chef Henrique Benedetti – Obá – Tostadas de Tinga de Carne (tortillas de milho crocantes com frijoles refritos, carne preparada em molho de tomate e chile chipotle e finalizada com creme azedo, R\$10)
Chefs Marcelo e Samuel Shoel – The Dog Haus – Original Dog (cheddar, chilli e cebola crocante, R\$15)
Chefs James Hollister e Milton Freitas – Antonietta – Polpetta Love Story, ao molho de tomate e queijo (R\$12)
Chef Janaina Rueda – Bar da Dona Onça – Estrogonofe de Carne (R\$15)
Chef Jefferson Rueda – Attimo – Porco à Paraguaia com tutu de feijão com geleia de pimenta (R\$15)
Chef Juliana Motter – Maria Brigadeiro – Brigadeiro de colher no copinho (R\$5) e Marmitex com 6 brigadeiros (R\$15)
Chef Leandro Freitas – Nakombi – Combinado de sushis (R\$12)

Chef Lourdes Hernández – La Cocinera Atrevida – Chilli com carne (R\$15) quesadillas con guacamole (R\$10) e água de Jamaica (R\$5), chá gelado (R\$5)

Chef Lucas Corazza – Brownie de chocolate ao leite com banana e cumaru (R\$6), brownie de chocolate branco com jabuticaba (R\$6) e brownie de chocolate amargo com cupuaçu (R\$6) ou kit com três pedaços (R\$15)

Chef Luiz Emanuel – Feijão Tropeiro do Mineirão (R\$15)

Magdalena Torres – Sabores de mi Tierra – Costelinha de porco com arepas de queijo e ají criollo (R\$13)

Chefs Marcelo e Luis Pinheiro – Tarsila – Escondidinho de carne seca (R\$15)

Chef Pedro Vita – Bra.do – Salmão com pérolas de shoyu e guacamole (R\$15)

Chef Raphael Despirite – Marcel – Hot Dog à Francesa (com molho bechamel e queijo gruyère, R\$14)

Chef Renato Carioni – Cosí – Corndog (salsicha empanada em massa de milho) com dip de maionese trufada (R\$8)

Chef Vera Bertolazzi – C.u.c.i.n.a. – Arroz de pato (R\$15)

Chefs Vitor Sobral, Hugo Nascimento e Luis Espadana – Tasca da Esquina – Bacalhau a Brás (R\$15)

Terra.com.br (14/05/13).