

II Concurso de Parrilleros desafia assadores e conta com júri internacional

Evento ocorre em São Gabriel (RS), no dia 22 de março, e deverá reunir público de 300 pessoas. Equipes terão a missão de preparar diferentes tipos de assado e impressionar os jurados para ficar com o título

Por TATIANA BANDEIRA, da Padrinho Agência de Conteúdo



Marcada para domingo, 22 de março, em São Gabriel, a segunda edição do Concurso de Parrilleros busca repetir o sucesso de 2019 - quando o evento e suas delícias acabaram até mesmo em rede de TV estadual. Desta vez, serão 15 equipes com a missão de impressionar o júri internacional ao preparar um corte de carne de gado e outro de cordeiro. Os três melhores times serão premiados (*confira abaixo*).

A atividade, aberta ao público, é promovida pelo mestre parrillero Douglas Nunes, mais conhecido como Douglas Parrillero, e ocorre na La Bodega Parrilla e Carnes Nobres (Avenida Antônio Trilha,

1.771), a partir das 9h30min. Devido à demanda de público, a rua será fechada para a atividade.

Como funcionará: os participantes terão três horas para elaborar suas criações, utilizando as técnicas que preferirem, como fogo de chão, churrasqueira, diferentes tipos de espeto ou grelha. É a oportunidade para o público conferir várias formas de se fazer uma boa parrilla – forma típica de uruguaios e argentinos prepararem a carne e que tem cada vez mais admiradores no Rio Grande do Sul.

A criatividade deverá ser a tônica: as equipes poderão preparar o acompanhamento que desejarem para cada corte, de arroz à legumes na grelha. A La Bodega servirá os tradicionais assados no almoço para o público em geral.

Jurados

O júri conta com o criador do Festival Internacional do Cordeiro, de Rivera, no Uruguai, Enrique Puentes, que também é patrono do evento. Ele será acompanhado pelos também uruguaios Alejandro Rodríguez, veterinário e proprietário da casa de carnes Gana La Vaca, e Gabriela Barroso, dona do restaurante La Perdiz, em Rivera. O júri é composto ainda por Fabiano Becker, empresário de Cruz Alta (RS), proprietário do Empório 610, casa especializada em cortes especiais de carne e cervejas artesanais, e um dos responsáveis pelo Braseiro Festival.

Critérios de julgamento

Os critérios para a escolha dos vencedores serão matéria-prima adequada, pontualidade para início e término dos assados, sabor e harmonia ao paladar, ponto da carne, apresentação do prato e harmonia do acompanhamento com o assado.

Inscrições

As inscrições vão até o dia 15 de março e custam R\$ 240 por equipe, que pode ter até quatro pessoas. Podem participar profissionais, amadores ou mesmo estreatantes na área. Haverá, inclusive, equipes exclusivas de mulheres.

“O melhor parrillero ou parrillera será aquele ou aquela que tiver a capacidade de transmitir o amor pela carne, com criatividade, apresentando um saboroso resultado final”, explica Douglas.

Interessados podem entrar em contato com ele pelo número (55) 9-9644-3337.

Mudanças até na arquitetura

Conforme Douglas, a disseminação da parrilla cresceu tanto no RS que está influenciando até na construção civil: as tradicionais churrasqueiras das casas e apartamentos estão sendo substituídas por espaços destinados ao assado uruguaio com parrillas (a estrutura). Ele atribui o apreço ao assado, até então uruguaio e argentino, à degustação: o prato é feito e consumido na hora, tornando a carne mais suculenta e apetitosa, e às porções menores.

SERVIÇO

II Concurso de Parrilleros

Onde: La Bodega (Avenida Antônio Trilha, 1771 – São Gabriel/RS)

Quando: 22 de março, domingo, das 9h30 às 12h30. O evento é aberto ao público

Inscrições: até 15 de março, R\$ 240 por equipe. O valor poderá ser parcelado

Vagas: 15 equipes de até quatro pessoas

Em caso de chuva, o evento será transferido

Quem é Douglas Parrillero

Profundo conhecedor do tradicionalismo, Douglas Nunes já participou de rodeios por todo o Estado e quando resolveu empreender não pensou duas vezes: uniu a paixão pela cultura gaúcha aos negócios. Lançou a loja Armazém Criollo, em São Gabriel, e expandiu seu trabalho para a casa de carnes nobres e cervejas especiais La Bodega.

Conforme os clientes e amigos chegavam, começava a preparar alguns cortes ali mesmo para recebê-los com a tradicional hospitalidade rio-grandense. Descobriu o gosto pelo assado argentino e uruguaio e foi estudar a arte da parrilla em Buenos Aires. Hoje apresenta seus pratos na La Bodega, além de ministrar cursos com técnicas de preparo e também atender a eventos pelo Brasil afora.

Premiação

1º lugar – um barril de 30 litros de chopp da cervejaria Rastro, um kit La Bodega, um kit Extremo Sabor, troféu e certificado

2º lugar – um barril de 20 litros de chopp da cervejaria Rastro, um kit La Bodega, um kit Extremo Sabor, troféu e certificado

3º lugar – Kit La Bodega, um kit da cervejaria Rastro, um kit Extremo Sabor, troféu e certificado