

Carne Angus é protagonista em três bancadas da primeira Churrascada no RS

Informação | 07 de Abril de 2019

Quem passou pela primeira Churrascada no Rio Grande do Sul, que ocorreu nesse sábado (06/4), experimentou o melhor da carne Angus certificada de três jeitos: short rib defumado, do Frigorífico Estrela, vazio grelhado, do Frigorífico Silva e brisket defumado, da VPJ. O evento de open food ocorreu no clube de pólo El Paraíso, em Viamão, região metropolitana de Porto Alegre. Mesmo com chuva, a Churrascada reuniu cerca de mil pessoas.

A expectativa para o evento já se percebia há mais de 60 dias, quando os ingressos esgotaram. Para o vice-presidente de Marketing da Associação Brasileira de Angus, Ignácio Tellechea, que esteve presente no evento, isso sinaliza a forte demanda que há para momentos como esse, mesmo em tempos em que se fala em parar de consumir carne. Para Tellechea, a participação da Angus é fundamental. "Hoje, sabemos que a Angus é protagonista no cenário nacional de carne de qualidade com um programa estruturado e que funciona muito bem", pontuou sobre o Carne Angus Certificada.

O evento contava com 15 bancadas, sendo 13 de carne, uma de acompanhamentos e uma de sobremesa. O churrasco preparado agradou não só os gaúchos. Saboreando o short rib preparado pelo pitmaster Rodrigo Bueno, o economista carioca Luiz Arthur Peixoto Feitosa e a advogada campo-grandense Ynara Moraes Boranga chegaram no Estado só para apreciar o evento. "A chuva é o de menos no final das contas", comentou Feitosa. Para Ynara, a Carne Angus se destaca por ser macia e suculenta ao mesmo tempo. "É o que a gente espera encontrar ao comer carne", afirmou.

A maciez da carne Angus também foi destacada pelo chef Marcelo Sartori, responsável pela preparação do vazio grelhado. "Ela se desmancha sozinha", pontuou. Só com esse corte, foram 200 quilos de carne Angus certificada. No total, foram preparados 600 quilos, somados aos mais de 2.500 de toda a Churrascada. "A gente vê que o pessoal está gostando muito", afirmou Sartori, sobre a recepção do público.

Fonte: ABA





Churrascada no RS (Créditos: Vitorya Paulo)

Foto: Divulgação/Assessoria





Churrascada no RS (Créditos: Vitorya Paulo)
Foto: Divulgação/Assessoria