

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| CLIENTE: <b>Comida di Buteco</b>   |                             |
| DATA DE VEICULAÇÃO: <b>25/03/2015</b>  | VEÍCULO: <b>Portal G1</b>   |
| CADERNO:   | ÁREA:                       |
| AUTOR:   | PÁGINA: <b>g1.globo.com</b> |
| TÍTULO: <b>Com tema 'frutas', Comida di Buteco chega à oitava edição em Uberlândia</b> |                             |

<http://g1.globo.com/minas-gerais/triangulo-mineiro/noticia/2015/03/com-tema-frutas-comida-di-buteco-chega-oitava-edicao-em-uberlandia.html>

## Com tema 'Frutas', Comida di Buteco chega à oitava edição em Uberlândia

Concurso começa 10 de abril; clientes terão uma semana a mais para votar. Caravana com imprensa visitou alguns bares concorrentes.

Hismênia Keller  
Do G1 Triângulo Mineiro



Escondidinho Tropical (Foto: Hismênia Keller/G1)

Torresmo acompanhado com abacate, filé com banana e molho gorgonzola, costela suína e abacaxi, e até um escondidinho feito com biomassa da banana. Se a ideia do Projeto Comida di Buteco, que esse ano completa 16 anos, era incentivar a criatividade dos donos dos bares e permanecer com o conceito de resgatar a culinária de raiz ao utilizar frutas para compor os pratos, parece que deu certo. Na oitava edição em **Uberlândia**, 14 estabelecimentos - uns veteranos, outros calouros - aceitaram participar da competição e colocar a prova as receitas, temperatura das bebidas, atendimento e a higiene. Para anunciar

o concurso, jornalistas da cidade participaram, na noite desta terça-feira (24), de uma caravana para conhecer alguns pratos concorrentes.

O Comida di Buteco 2015 tem o roteiro fechado para 11 estados, com 20 cidades participando, e vai de 10 de abril até 3 de maio, período maior que o das edições passadas. "Nesse ano, optamos por ter uma semana a mais de concurso. Foi um pedido do público para conhecer todos os botecos participantes", disse o coordenador regional do concurso, Gustavo Coutinho.



Bar do Carlinho participa pela sétima vez do Comida di Buteco (Foto: Hismênia Keller/G1)

Ele ainda explicou sobre a escolha do tema "Frutas" para a edição deste ano. "A fruta foi escolhida por ser um alimento amplo e regionalizado, assim aguçamos a criatividade dos proprietários, atraímos a atenção e a curiosidade do público sobre qual fruta o boteco vai usar no prato. Ela não precisa ser o ingrediente principal, pode ser usada de acompanhamento ou de decoração".

Participando pela sétima vez, o Bar do Carlinho, localizado no Bairro Bom Jesus, acertou literalmente o ponto da receita e se orgulha de ter **dois títulos do concurso**, conquistados em 2010 e 2014. A responsável pelas receitas campeãs é Simone Ferreira, esposa do Carlinho. Mesmo com um tema diferente, ela não encontrou dificuldades para elaborar o prato concorrente. Depois de muito estudo, optou por usar a biomassa da banana para compor o Escondidinho Tropical.



Prato com nome Tiracujá (Foto: Hismênia Keller/G1)

“A biomassa é natural, serve para dar corpo a qualquer tipo de massa e faz muito bem pra saúde, pois é pouco calórica e possui baixo índice glicêmico. Testei com vários tipos de carne, coloquei meu tempero e fui tentando acertar o ponto. Toda a família aprovou e espero que os clientes também aprovem”, disse.

José Carlos Alves, o Carlinhos, aprovou a receita, assim como a ideia de participar do concurso, que ele define como um divisor de águas para o estabelecimento. “Meu bar era simples, eu não conhecia porções diferentes. A

partir do momento que comecei a participar do concurso, tive mais visibilidade, os clientes começaram a pedir por coisas novas, melhorando, conseqüentemente, as nossas vendas”, contou.

Se o Bar do Carlinhos é veterano no Comida di Buteco, o Bar do Rubinho, que fica no Bairro Saraiva, vive a expectativa de participar pela primeira vez do concurso. Com o prato Tiracuja, Daiane Furlanetto, filha do Rubinho, espera faturar o prêmio, como forma de gratificação devido o empenho da família para a elaboração do prato.



Bar do Rubinho participa pela primeira vez e usa o maracujá na receita (Foto: Hismênia Keller/G1)

"A partir do momento que decidimos participar, ficou aquela dúvida sobre qual fruta usar. Passamos uma semana fazendo vários testes, todos foram para a cozinha, até meu irmão se aventurou em fazer algumas receitas. Confesso que algumas não deram certo, foi um desastre, mas no maracujá encontramos a combinação perfeita para a tilápia. Além disso, usamos ainda o limão-china, cebola e nosso tempero", explicou Daiane.



Franguinho Tropical (Foto: Hismênia Keller/G1)

Enquanto a Daiane teve o apoio de toda a família, o Eduardo Ferreira, dono do Bar do Dudu, no Bairro Martins, usou a experiência da mãe na cozinha para elaborar o Franguinho Tropical. Comandando o estabelecimento há dois anos e meio, Eduardo não quis ficar fora da disputa e encarou o tema "Frutas" como um desafio.

"Com o uso de um alimento doce, eu tive certa dificuldade para criar um prato que fosse interessante para meus clientes, mas pedi ajuda para as meninas da cozinha, inclusive para minha mãe, e optamos por usar a banana

empanada de acompanhamento", disse.

### Consumo Consciente

Com o intuito de estimular o 'botequeiro' a não dirigir em caso de consumo de bebida alcoólica, o Comida di Buteco e o aplicativo '99 Táxi' se uniram numa promoção nas corridas casa-boteco, boteco-casa ou até boteco-boteco durante o período do concurso. "Toda pessoa que fizer o download do aplicativo e cadastrar o cartão de crédito terá o desconto de 10% nas corridas", explicou Gustavo Coutinho.



Dudu usou experiência da mãe na cozinha para fazer o prato(Foto: Hismênia Keller/G1)

### Dinâmica do Concurso

O formato do concurso continua o mesmo. A partir do dia 10 de abril, o Comida di Buteco chega a todas as regiões do Brasil, levando o tema "Frutas" para a mesa dos botecos, com um cardápio de 500 tira-gostos diferentes. Durante 24 dias, os 'botequeiros' criarão seus pratos para superar a expectativa dos clientes e ganhar o máximo de pontuação possível.

O público e um corpo de jurados visitam os botecos e votam no local. A média entre os quesitos avaliados garante o resultado da premiação. São avaliados de 1 a 10, a higiene, o atendimento, a temperatura da bebida e o petisco (que leva 70% da nota). O voto do júri vale 50% e do público 50%. Em Uberlândia, a festa de premiação será realizada dia 18 de maio. O Instituto de Pesquisas Vox Populi é o responsável pela apuração em todas as cidades.

### **Confira os bares concorrentes:**

- Bar da Antônia – Torresmo com molho de abacate (Av. Belarmino Cotta Pacheco, 563 - Santa Mônica)
- Bar Butekão – Fraldão – (Rua Benjamin Constant, 519 – Aparecida)
- Bar do Betão – Torresmo Tropical – (Av. João Pinheiro, 263 – Centro)
- Bar do Carlinho – Escondidinho Tropical – (Rua Costa Pereira, 159 - Bom Jesus)
- Dom Barreto Choperia – File com banana ao molho de gorgonzola – (Rua Olegário Maciel, 255 box 3)
- Bar do Dudu – Franguinho Tropical – (Rua Rafael Rinaldi, 1595 – Martins)
- Kareka's Bar – Costelinha Maravilha – (Av. Maranhão, 415 – Brasil)
- Mãozinha Espetinhos – Elisalmondega – (Av. Manoel dos Santos, 261 - Santa Maria)
- Bar do Mercado – Prosa de Buteco – (Rua Olegário Maciel 255, Box 2 – Centro)
- Mussa Petisqueira – Cupim a moda da casa – (Av. Maestro Villa Lobos, 355 – Tubalina)
- Bar do Rubinho – Tiracuja – (Rua Tamios,780 – Saraiva)
- Seis e Meia – Carne serenada ao tempero agridoce – (Rua Cesário Alvim, 2000, Centro)
- Spettos – Carne de Panela Spettos – (Av. Getúlio Vargas, 1425 – Centro)
- Xega Ki. Mamacaxi – (Av. Amazonas, 915 – Brasil)