

## **Bistrôs do Sesc RJ servem prato vencedor de concurso nacional nesta quarta-feira**

*Arroz de Encontros, criado pelo chef Frederico Justen, conquistou o primeiro lugar entre 21 Departamentos Regionais do Sesc.*

RIO DE JANEIRO - Os bistrôs do Sesc RJ (Flamengo, Convento do Carmo, Teresópolis e Quitandinha) servirão, nesta quarta-feira (8/7), o Arroz de Encontros, prato criado pelo chef Frederico Justen e vencedor do concurso nacional que reuniu receitas dos 21 Departamentos Regionais do Sesc participantes. A iniciativa integra as comemorações pelos 80 anos da instituição.

O desafio proposto aos participantes era desenvolver uma receita tendo o arroz como ingrediente principal. As propostas foram avaliadas por representantes de todos os Departamentos Regionais e do Departamento Nacional, com base em critérios como representatividade, qualidade nutricional, viabilidade operacional e identidade Sesc.

Inspirado pelo Rio de Janeiro e pelos encontros que marcam a trajetória da instituição, prato é um arroz cremoso e servido com palmito em três texturas — creme, grelhado e selado. A receita ganha ainda um crisp de couve, farofa de pão artesanal com castanha-do-brasil e raspas de limão, que acrescentam crocância e um toque cítrico ao prato. Ao todo, são oito elementos, em referência às oito décadas de história do Sesc.

"Quando esse desafio chegou, pensei que tinha que ser muito mais do que uma receita. Tinha que ter uma história e alguma conexão com o que é o Sesc e com o que ele fez nesses 80 anos. Então, inspirado no Sesc e no Rio de Janeiro, criamos o Arroz de Encontros, porque o Rio é uma cidade de encontros de pessoas, culturas, territórios e muito mais. A inspiração também veio do Arroz à Piemontese, um prato carioca criado na década de 1950 para atender públicos estrangeiros que queriam risoto, usando os ingredientes disponíveis na região. A gente puxou essa conexão e criou o Arroz de Encontros, dividido em oito elementos, simbolizando as oito décadas do Sesc", explica o chef do Bistrô Sesc Convento do Carmo.

O prato estará disponível no menu à la carte dos bistrôs. O público poderá escolher a versão com o arroz como prato principal, por R\$ 44, ou a opção acompanhada de filé mignon, por R\$ 63.

No estado do Rio de Janeiro, a receita também poderá ser apreciada por hóspedes e visitantes dos hotéis Sesc Alpina, Sesc Grussaí e Hotel Parque Sesc Nogueira. O prato ainda estará disponível no buffet dos restaurantes voltados aos trabalhadores do comércio localizados no Barra Shopping, Norte Shopping, Campo Grande e Niterói. Em outros estados, restaurantes do Sesc também incluirão a receita no cardápio desta quarta-feira.