

## Gastronomia

# Chef de Piracicaba fica entre os finalistas de concurso nacional

O chef de cozinha Marcelo Porta ficou entre os três finalistas do Segundo Concurso Jovem Chef 2012, realizado pelo site Armazém das Especiarias em parceria com a Sococo. Campeão da edição passada, Marcelo foi classificado na categoria Prato Principal com a receita de Bacalhau, Cinco Cocos com Queijo Brie e Geleia de Damasco com Pimenta.

O concurso recebeu cerca de 350 receitas de todo o país, que tinha como ingrediente obrigatório o coco. Uma comissão de jurados foi encarregada de selecionar 10 pratos entre as categorias Entrada, Coquetéis, Prato Principal e Sobremesa, sendo que, três finalistas que tiveram a chance de cozinhar suas receitas para a degustação do júri especializado.

A receita finalista utilizou o coco de cinco formas: leite de coco, água de coco, coco ralado seco, coco seco in natura e óleo de coco. De acordo com Porta,

a geleia de damasco com pimenta traz um toque diferente para a receita. "O sabor incrível da geleia vem do ardor leve e gostoso, uma das sensações do prato. A pimenta desperta outros sentidos nas pessoas, trazendo várias sensações em uma única degustação", destaca o chef.

**FORMAÇÃO** - Chef Internacional formado pelo Senac Gande Hotel São Pedro e gastrônomo pela Universidade Metodista de Piracicaba/SP, Marcelo Porta iniciou sua trajetória na gastronomia como um prazer pessoal e hoje atua em eventos como Personal Chef. Em 2012, venceu o Brazilian Food Experience (BFE), na categoria Prato Salgado, tornando-se representante do Brasil na 16ª Americas Food & Beverage, em Miami.

Em 2013, o chef de cozinha tem planos internacionais. No mês de maio, ele participará do National Restaurant Association (NRA)



Marcelo Porta é chef formado pelo Senac Gande Hotel São Pedro

Show, uma feira para exposições e contatos profissionais em Chicago, e retornará a Miami para participar da 17ª Americas Food & Beverage.

Segundo Porta, a criação de receitas exclusivas e a harmonização de novos paladares são fruto de técnicas apuradas e conhecimentos da gastronomia mundial, acooplados à utilização de sabores originalmente brasileiros, mas que agradam a todos os gostos, se tornando diferenciais de Marcelo.