

# A guerra dos espetos

João Risi/Divulgação



Rick Bolzani aprendeu a apreciar um bom churrasco ainda criança, no Paraná

O reality show *Churrasqueiros* estreia no Space mostrando que churrasco vai muito além de uma carne bem preparada

POR VINICIUS NADER

Fogo aceso, carne no espeto e pronto. O churrasquinho do fim de semana está preparado. Certo? Se depender de Rick Bolzani, ainda falta muita coisa para esse churrasco estar no ponto. É isso que ele vai mostrar a partir de sábado em *Churrasqueiros*, reality show que estreia a primeira temporada no Brasil, no canal Space.

“O churrasco perfeito é aquele em que estamos com familiares ou entre amigos, cervejinha gelada e acompanhamentos à altura da carne”, define Rick. “Porque o churrasco não pode ter uma musseline de batata-baroa ou um molho tarê e tem que ficar na mandioca assada e no vinagrete?”, questiona.

É justamente esse lado, em que a qualidade da carne e do acompanhamento andam lado a lado, que será mostrado em *Churrasqueiros*. Mas Rick não está sozinho em cena. A cada semana, ele recebe dois concorrentes que disputam, entre si, o melhor prato. O melhor deles enfrenta Rick. O pior passa a ser o jurado — às cegas, para Rick não correr o risco de ser alvo de vingança — e determina o vencedor do episódio.

“Eu fiz de tudo no programa: apresentei, julguei e fui julgado. Ser julgado é muito difícil. Geralmente, eu cozinho ou faço churrasco em eventos, as pessoas vão e apreciam. Quem não gosta não vai lá falar comigo, fica quieto”, avalia Rick, que não esconde o lado competitivo do

reality. “Eu quero ganhar, claro. Mas é uma disputa amigável, num clima de churrasco.”

Para ele, o fato de estar sendo julgado e competir com o concorrente da semana é um dos diferenciais de *Churrasqueiros*. Na estreia, o embate é em torno de hambúrgueres. Dois primos tentam mostrar a Rick quem faz o melhor disco de carne do país.

Nos seis episódios da temporada, Rick aprendeu algumas coisas que levou para dentro da própria churrasqueira, como um kechup de tomate temperado e uma geleia de abacaxi. “Repliquei, assim que pude, um shi-take na grelha com pasta de alho de um concorrente”, lembra o paranaense, que se apaixonou pelos espetos ainda menino.