Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Personagem de filme

Em 2004, Oca, que já cozinhava com o seu pai, de quem herdou o nome, fez um curso de pizzaiolo com o chef Dudu Camargo e foi o único da turma que seguiu adiante a carreira profissional. Foi Dudu quem o apresentou ao ator Edson Celulari em uma visita a Fratello Uno, pois esse precisava compor a sua personagem no filme *Teu mundo não cabe nos meus olhos*, do cineasta gaúcho Paulo Nascimento, sobre um cego que herda uma pizzaria do pai. Celulari ficou surpreso ao descobrir uma figura verdadeira para a ficção e admitiu que "tudo que aprendeu para interpretar o personagem foi comigo", relata Oca Junior.

A história de superação do cego que se tornou pizzaiolo foi revelada no programa do Jô Soares, quando Ocacyr Junior fez pizza de linguiça calabresa ao vivo e garantiu boas gargalhadas do entrevistador e do público. Além da calabresa, há portuguesa, marguerita, atum com cebola, bacon com alho, palmito com creme de leite e catuperoni, que é muçarela, pepperoni e catupiry, entre os sabores das redondas de massa artesanal com 15 cm de diâmetro vendidas congeladas por R$ 10 cada.

Encomenda

O chef tem na mulher, Juliana Cardim, a ajudante que o acompanha nos convites para cozinhar fora. Com a participação de mais uma pessoa a dupla já serviu jantar na Estancia Gaúcha para 300 pessoas. Capaz até de desossar frango em sete minutos, Oca tem no tato um de seus melhores sentidos a ponto de ser também massoterapeuta. Elegante em seu dólmã vermelho, feito sob medida, prepara em casa os pratos que são vendidos congelados.

Atualmente, a estrela do menu é o arroz de polvo com camarão, mas também tem vatapá (**foto**) e bobó de camarão, além de galinhada, feijoada e quibe (**foto**). Outra atração é o baião que não é de dois, mas de oito sabores feito com amor pelo chef, que se sente feliz com a opção: "Se eu pudesse voltar a enxergar e não pudesse trabalhar com gastronomia, eu não queria voltar a enxergar. A comida além de alimentar o corpo, alimenta a alma, dá nostalgia, traz emoções e constrói memórias", conclui. Telefone: 98208-6588 e instagram *@ocacyrjunior*

BAROLO/DIVULGAÇÃO

SU MAESTRI

Mesa de inverno

Barolo, um dos melhores e mais afamados tintos italianos feitos com a uva Nebbiolo do Piemonte, dá nome a uma rede de restaurantes fundada nos anos 1990 em Curitiba, que mescla a culinária clássica com a dos imigrantes italianos. No final do ano passado, a grife se estabeleceu no ParkShopping, onde participa com mais oito marcas do Festival de Inverno, que começou segunda-feira e vai até 2 de agosto, sempre de segunda à sexta-feira. Lá, o chef Neldi Netto (**foto**) elaborou conchiglie (conchas) de quatro queijos ao molho sugo (**foto**), no almoço, e filé-mignon com grana padano e fungi, no jantar.

Além de Barolo Trattoria, tomam parte na empreitada gastronômica Abraccio, Coco Bambu, Gurumê, Mangaieiro, Marietta, Outback, Pecorino e Ricco Burger. Todas as casas oferecem entrada, principal e sobremesa nos menus divididos em duas categorias: almoço por R$ 69,90 e jantar por R$ 89,90. A última vez que o ParkShopping promoveu programação semelhante foi antes da pandemia, lembra a gerente de Marketing Anna Codeço, que destaca o fato como celebração com amigos e família "com valores muito atrativos".

Outra atração é uma garrafa de vinho uruguaio Don Prospero, feito com uvas Tannat e Malbec, que você tem direito quando acumular as notas fiscais relativas ao consumo de cinco menus do festival. Basta scanear o QR Code para ser direcionado ao aplicativo app Multi que valida e nota e faz o resgate.

Ajuda às mulheres

Por falar em Ricco Burger, a loja da 306 Sul, que está completando sete anos, decidiu comemorar a data com ação social em parceria com a associação Ame Mulheres Esquecidas (A.M.E.), que atua dentro dos presídios buscando reintegrar as presas após o cárcere, e a Keep Sweet, empresa com foco no empreendedorismo social. Na próxima quinta-feira, dia 11 de julho, todo o lucro da venda de três produtos será revertido para a causa. São dois hambúrgueres — Carne e Queijo por R$ 41 e a versão com bacon por R$ 48 — e o milkshake feito com sorvete Fior di Latte com calda de chocolate e bombons Keep Sweet por R$ 32.

RICCO BURGER

Atendida pela A.M.E. Ana Claudia Maris encontrou emprego no Ricco Burger