



Entre os dias 23 de abril a 21 de maio, Curitiba recebe o 4º Festival Filé Mignon Alegra Gastrotiba, um evento em que somos patrocinadores, ideal para quem quer degustar pratos diferenciados com carne suína Alegra e ingredientes nobres a preços especiais. São 17 estabelecimentos participantes que têm como objetivo a divulgação da culinária local com receitas diferentes que levam [carne suína Alegra](#). Uma verdadeira delícia!

Amauri Castro, analista de marketing da Alegra, diz que a participação no festival é mais uma forma de divulgar a qualidade e a versatilidade da carne suína. “Apostamos desde o início no Festival Alegra Gastrotiba e sempre obtivemos ótima aceitação do público. É uma excelente oportunidade de promover a proteína suína entre os principais restaurantes da cidade”, diz Amauri.

Confira os 17 restaurantes participantes e os pratos criados pelos chefs:

[Canabenta](#)

Prato: Mignon suíno picante com pururuca, servido com geleia de pimenta artesanal

Chef: Delio Canabrava

[Cantina do Délio](#)

Prato: Mignon suíno com rotti de porco guarnecido com pasta pennine ao molho pesto, mussarela de búfala e tomatinhos confit

Chef: Rafael Gonçalves

[Casa Varela](#)

Prato: Medalhão de mignon suíno Alegra com molho alfavaca anis e limão cravo e talharim artesanal

Chef: Marcos Cruz

[Chaminé](#)

Prato: Medalhão de mignon suíno ao molho marguerita com mousseline de aipim e bacon crocante e farofa de banana

Chef: Josi Almeida

[Don Max](#)

Prato: Mignon suíno grelhado servido com papardelle artesanal com ervas frescas

Chef: Paulo Zanata

[Easy Cheff](#)

Prato: Medalhão de Mignon suíno com crosta aromática na cama de Aligot, com redução de aceto balsâmico e couve crispy

Chef: Sergio Lange

[Gordo e Magro](#)

Prato: Mignon suíno grelhado, servido com manteiga de limão, guarnecido por batatas rústicas fritas, temperadas com sal,



pimenta e páprica doce

Chef: Maurício Fontana

Jabuti

Prato: Robata de mignon suíno empanada com molho tarê

Chef: Marcelo Toshio

Mustang Sally

Prato: Chapa de mignon suíno com abacaxi e bacon flambados na cachaça

Chef: Gilly Zappelini

Ópera de Bambu

Prato: Paillard de mignon suíno, redução de goiabada, nhoque 4 queijos, tuíle croc parmesão

Chef: Lucas Krebs

Peruano

Prato: Mignon selado na grelha, regado com redução de alho e vinho colonial. Acompanha leque de batatas e verduras crocantes

Chef: Fernando Matsushita

Pistache

Prato: Medalhão suíno grelhado acompanhado de musseline de feijão branco com maçã verde, creme de cogumelos, presunto Parma crocante, pistache e ervilha torta branqueada e lâminas de damasco.

Chef: Alê Gonçalves

Porks

Prato: Mignon suíno em cubos fritos por imersão servidos com maionese caseira e fatias de bacon

Chef: José Netto

Quitutto

Prato: Mignon suíno com mix de pimentões flambado na cachaça e mel, acompanhado de carne de onça suína

Chef: Rafael Kula e José Adones

Quintana

Prato: Mignon suíno ao molho de cogumelos com fettuccine e sálvia

Chef: Gabriela Carvalho

Silzeus

Prato: Medalhão suíno

Chef: Inês Portella

Trinity

Prato: Mignon na crosta de semente de mostarda acompanhado de arroz de coco e castanha, legumes grelhados e batata ao murro

Chef: Mirele Camargo

Anote seus restaurantes e pratos favoritos e não perca!

Siga-nos nas redes sociais e fique por dentro de todas as novidades Alegria!

