

bares & { HOJE MEIO AMBIENTE }

Chopp do Barão investe em ações pela sustentabilidade

RENATA DEL VECCHIO
ESPECIAL PARA O VALE

O Chopp do Barão, localizado no bairro Jardim Esplanada, em São José, mudou seu conceito em prol da sustentabilidade. Com uma série 'atitudes verdes', casa reformulou cardápio e agora também serve o chope EcoBier.

O estabelecimento que funciona desde 2009 apoia a ONG Grupo Dispensores, de Minas Gerais, incentivando o plantio de árvores nativas. Desde que receberam selo verde da entidade, por separar materiais e enviar corretamente para reciclagem, além usar somente papel reciclado, os empresários Flaviano Negrão e Fabiano Matos decidiram abraçar de vez ações mais ecológicas.

"Trouxemos para a região um chope ecologicamente correto, produzido no Circuito das Águas Paulista. O EcoBier tem muita qualidade e veio para atender clientes que buscam melhorias no segmento ambiental", disse Flaviano.

Mudanças. Para celebrar a conquista, o Chopp do Barão reformulou seu cardápio que oferece mais de 50 porções, incluindo o carro-chefe da casa que é a "Linguíça Cuiabana", produzida em São José do Rio Preto, servida com vinagrete, farofa e fatias de pão. "O grande segredo dessa linguíça é sua produção à base de leite.

O resultado é um sabor marcante e diferenciado", afirma Flaviano Negrão.

O empresário mineiro revela que o cardápio possui muitas características de sua terra, com destaque para a porção "Banana Chips". "Quem experimenta acha que está comendo batata".

Outra receita que faz sucesso no estabelecimento se chama "Trem Bão". Trata-se de filé mignon suíno cortado em cubos, servido na companhia de linguicinha de porco, azeitonas recheadas, cebolinha e pimenta biquinho.

Como o chope é atração, cardápio conta com aperitivos tentadores para acompanhar a bebida: tem o típico queijinho de pipoca ou fritas com molho barbecue. Quem preferir tira-gosto individual pode experimentar pastel de feijoada que vem recheado com couve, bacon, calabresa e molho de feijão preto.

"Além do chope Brahma e EcoBier, cliente tem opção de pedir as cervejas Original, Heineken e Budweiser", afirma o empresário.

Toda terça-feira tem a promoção chope EcoBier em dobro. Já na quarta, cliente pode assistir jogo em telão e sexta-feira, movimento do happy hour começa às 17h.

Novidade. O Chopp do Barão também funciona durante o dia servindo almoço, a



→ Porção 'Trem Bão' carrega traços da cozinha mineira; ao lado chope EcoBier (R\$ 4,90), mais novo investimento do Chopp do Barão

partir das 11h. De segunda a sexta-feira, o sistema é self-service e no sábado, cliente pode saborear, à la carte, tradicional feijoada, virado à paulista ou "Linguíça Cuiabana".

Como opção de sobremesa há tortas diversas, como holandesa, mesclada e alemã.

Espaço tem capacidade para receber cerca de 130 convidados e trabalha com reservas para festas empresariais e confraternizações de fim de ano.

Serviço. O Chopp do Barão fica na Avenida Barão do Rio Branco, 699, Jd. Esplanada, em São José dos Campos. Telefone: (012) 3942-7675.



Accesse:
www.choppdobarao.com.br