

## Enchendo Linguiça e Praiô são os vencedores do Prêmio Sabores da Orla 2023

*Em sua sexta edição, o maior festival de gastronomia praiana do Brasil teve mais de 40 mil pratos servidos e 50 mil votos contabilizados*

**Rio de Janeiro, 15 de agosto de 2023** – A Orla Rio acaba de anunciar os vencedores da sexta edição do Prêmio Sabores da Orla. Com uma mistura de ingredientes inusitados, o Joelho de Porco do quiosque Enchendo Linguiça, em Copacabana, conquistou o prêmio de melhor prato deste ano. Já o Praiô, localizado no Recreio, venceu pelo segundo ano consecutivo na categoria de melhor aperitivo com sua bruschetta à mediterrânea. O maior festival de gastronomia praiana do Brasil contou com a participação de 150 quiosques e serviu mais de 40 mil pratos/petiscos, com reservas esgotadas em vários quiosques, e 50 mil votos populares contabilizados.

O anúncio foi feito nesta terça-feira, durante um café da manhã realizado no anfiteatro do Parque Bondinho Pão de Açúcar. O evento contou com a presença dos operadores participantes e de apoiadores do festival, como o embaixador do prêmio, o chef João Diamante, representantes do SENAC RJ, RioTur, SindRio, além da Secretaria de Turismo do Estado do Rio, e da Record TV, que transmitiu em primeira mão todas as informações sobre o festival. Os primeiros colocados, nas categorias prato principal e aperitivo, serão presenteados com 50 mil reais em prêmios, 25 mil para cada.

“Estamos muito felizes com a repercussão que o prêmio ganhou este ano. A edição de 2023 reforçou a importância do festival para o turismo do Rio de Janeiro, mostrando que a orla carioca é um espaço diverso, democrático e com excelentes opções gastronômicas. Foi muito bom acompanhar de perto a evolução dos operadores, que não mediram esforços na criação de pratos, aperitivos e drinks. Já estamos pensando na próxima edição, que promete muitas novidades. Seguimos empenhados em aprimorar a experiência de cariocas e turistas à beira-mar”, afirma João Marcello Barreto, presidente da Orla Rio.

Recém inaugurado em Copacabana, o Enchendo Linguiça conquistou o tão cobiçado prêmio de melhor prato desta edição. Sucesso na Zona Norte e único bar que fabrica as próprias linguças, o quiosque apresentou um menu com Joelho de Porco recheado com gorgonzola e chucrute, acompanhado de galette de batata com cebola e emulsão de mostarda holandesa em pasta, e mostarda ancienne em grãos.

Em segundo lugar ficou o Sel D'Ipanema, com o seu atum selado semicru em crosta de milho torrado, acompanhado de legumes e pico de gallo. Já o quiosque Qui Qui, em São Conrado, levou o terceiro lugar com uma receita de família adaptada especialmente para o festival, um risoto de lula, camarão e polvo com azeite trufado, acompanhados de feijão verde e queijo coalho.

Na categoria de melhor aperitivo, o Praiô conquistou o bicampeonato com a sua bruschetta à mediterrânea, que leva duas fatias de pão italiano tostado com abobrinha, camarões grelhados, tomate confit, lascas de parmesão e um toque de mel de tomilho. Na segunda colocação está o Santa Clara, em Copacabana, com dadinhos de costela desfiada e prensada, servidos sobre um creme de batata com alho assado e nós moscada, gratinado no forno e cobertos com molho pesto de agrião refrescante. Na sequência está o Layback Soul Prainha, com o aperitivo de peixe empanado com batata chips.



Os responsáveis pela escolha dos pódios foram os professores e especialistas do SENAC RJ, que atuaram como jurados na fase inicial da premiação. Já na etapa final, o chef carioca João Diamante, embaixador do prêmio, junto com um grupo de convidados, entre eles, influenciadores e entendedores da boa gastronomia, decidiram os grandes vencedores da edição.

Além dos prêmios principais, o maior festival de gastronomia praiana do Brasil contou com a participação popular, que escolheram seus favoritos desta edição pelo site oficial do prêmio. Nesta categoria, os quiosques Santa Clara e Mar de Copa, foram os primeiros colocados na opinião do público, como melhor aperitivo e melhor prato, respectivamente.

As capiroskas também se destacaram este ano. Com cores, misturas e sabores diferentes, as bebidas, que já são uma das queridinhas dos quiosques da Orla Rio, ganharam toques ainda mais criativos para o prêmio. E quem levou a melhor nessa categoria foi o quiosque Enchendo Linguça, em segundo o Sel D'Ipanema e em terceiro o Mar de Copa.

Criado em 2018, o Sabores da Orla é um grande projeto para levar a melhor experiência à beira-mar para cariocas e turistas. A cada ano, os quiosques participantes se dedicam a elaborar receitas surpreendentes e autênticas, que representam, da melhor forma, a verdadeira gastronomia da orla carioca. Na sua 5ª edição, realizada em 2022, mais de cinco mil pratos foram consumidos.