

CONFERÊNCIAS APEZ

CARNE MATURADA

20 DE JANEIRO DE 2021 | ONLINE



SÉRGIO PFLANZER

PROCESSO DE MATURAÇÃO
A SECO DE CARNES (DRYAGING)



FLAVIO SALDANHA

DA MATÉRIA PRIMA AO PRODUTO, DA SELEÇÃO
DE GADO A PADRONIZAÇÃO DE PRODUTOS.
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR;



RODRIGO CASTELO

EVENTO PATROCINADO POR:



FLAVIO SALDANHA

Atua no mercado de carnes in natura e proteínas há 30 anos. Desenvolveu a sua carreira corporativa, em indústrias exportadoras de carne como Swift, JBS e BRF.

Em 2010, abriu na cidade de São Paulo, um novo conceito de açougue chamado Prime Cut com influência dos açougues Europeus. Nesta época desenvolveu também produtos enchidos (linguiças e Salsichas), Curados (Jerked Beef e Biltongs) e iniciou a produção de Dry Aged.

Atualmente é proprietário da FS67 empresa de curadoria e consultoria em proteínas animais e treino de equipas de atendimento e vendas, para indústrias alimentícias, restaurantes e supermercados.

Desenvolve verticalização da cadeia produtiva da carne e matéria-prima (do Pasto ao Prato) para empresas como Debetti (referência em Dry Aged no Brasil), Empório Quitanda, Frigorífico BB, Lojas Swift, e rede Ráscal de restaurantes (Ráscal, Cortés, Fattoria e Tuju).

Técnico da Seleção Brasileira de açougueiros desde 2018, competiu no World Butchers Challenge em Belfast 2018; Butcher Wars Sidney, Austrália (2019), Capitains Run em Sacramento, California (2019).

Juiz internacional de competições de carne pela World Butchers Council.

Colunista da Revista Prazeres da Mesa

Instagram

@saldanha1707

@therealbutcherofficial

RODRIGO CASTELO

Nascido em Santarém, em 1980, desde cedo desenvolveu o gosto pela cozinha, influenciado pelo seu pai. Chegado o fim de uma etapa profissional na indústria farmacêutica, decidiu inverter o rumo da sua carreira, concretizando um sonho antigo em Outubro de 2013 inaugurou o Taberna Ó Balcão, em Santarém. O respeito pelos produtos do Ribatejo sempre fez parte da sua forma de estar na vida e na cozinha – mesmo quando se limitava a fazer petiscadas para os amigos. Por instinto e curiosidade, tem vindo a desenvolver um consistente repertório gastronómico de inspiração tradicional e regional que lhe permite afirmar-se como uma referência nacional na cozinha. Tem levado o seu Ribatejo aos mais conceituados eventos gastronómicos do país, Festival Nacional da Gastronomia, Congresso dos Cozinheiros, Peixe em Lisboa, Sangue na Guelra, Chefs on Fire, entre outros.

Entre as distinções que ganhou até ao momento destaca-se o 'Bib Gourmand' no Guia Michelin Espanha e Portugal 2020, o prémio "Restaurante de Cozinha Tradicional" da Revista Grandes Escolhas, em 2019, vencedor do "Troféu Portugal" promovido pelas Edições do Gosto, 2018, "Garfo de Prata", pelo guia "Boa Cama Boa Mesa" do Jornal Expresso, desde 2018, prémio "Mesa Diária" 2017, atribuído pela "Mesa Marcada", o primeiro lugar na categoria "Restaurantes" no concurso "Revolta do Bacalhau", em 2016, e o prémio "Melhor Cozinha de Autor" e Medalha de Ouro no 6º Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo, 2016.

SÉRGIO PFLANZER

Graduação em Medicina Veterinária pela PUC-PR no ano de 2005. Mestre e Doutor em Tecnologia de Alimentos pela Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp nos anos de 2008 e 2012. Professor na Faculdade de Engenharia de Alimentos, da UNICAMP, nas áreas de higiene dos alimentos e características e processamento de carnes. Os trabalhos de pesquisa são voltados para avaliação dos fatores pré e pós abate na qualidade de carne das diferentes espécies animais, com ênfase para carne bovina.