

Chef marabaense representa o Pará na Copa Brasileira de Pizza em São Paulo

Category: BRASIL,GERAL,PARÁ

escrito por Guilherme Paixão | 15 de maio de 2026



O talento gastronômico de Marabá estará em evidência nacional no final deste mês. O Chef André Felipe, já conhecido por suas criações premiadas e inusitadas, foi o primeiro classificado no Pará e representará o estado na Copa Brasileira de Pizza, que ocorre no Pavilhão do Anhembi, em São Paulo, entre 26 e 29 de maio. O evento reúne as melhores pizzarias do Brasil em uma seletiva de alto nível técnico.

O grande trunfo do chef para esta edição é a pizza batizada de “Amazônia”. A receita combina a técnica italiana com ingredientes rigorosamente selecionados em Marabá. O destaque é o pirarucu defumado, que, segundo o chef, surpreende pela semelhança de sabor com o presunto cru (prosciutto), perdendo o forte aroma característico de peixe e ganhando sofisticação. A composição leva ainda uma burrata e um “pesto mágico” feito com jambu, chicória e castanha-do-pará.

Identidade Regional e Logística Um dos diferenciais de André Felipe é a valorização da produção local. “A única coisa que não estou levando de Marabá é o trigo”, afirma o chef. Até mesmo o queijo parmesão utilizado na receita é produzido no município paraense. Além dos ingredientes, a massa fresca viaja com o chef de Marabá para São Paulo sob uma logística

rigorosa de refrigeração em caixas térmicas, garantindo que o processo de fermentação seja controlado até o momento da competição.

Histórico de Prêmios Membro da FIC (Federação Italiana de Cozinheiros), André Felipe coleciona vitórias que mostram sua versatilidade. No currículo, o chef ostenta o título de 2º melhor risoto do Brasil pela FIC, o prêmio de Chef Revelação, dois “Garfos de Ouro” e o título de melhor drink do Brasil em 2025, onde ousou ao misturar café, cajá (taperebá), cachaça de jambu e um camarão seco.

Com a expectativa de brilhar novamente em São Paulo, o chef reforça que sua missão é mostrar o lado “não convencional” da Amazônia. “Temos reconhecimento pelo tacacá e pela maniçoba, mas agora estamos mostrando que também temos pizza de alta qualidade com a nossa identidade”, conclui.

Fonte: Dol e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso
15/05/2026/14:46:12

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes sociais:

- [Clique aqui e nos siga no X](#)
- [Clica aqui e siga nosso Instagram](#)
- [Clique aqui e siga nossa página no Facebook](#)
- [Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp](#)

- [Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do Progresso](#)

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogreso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](tel:5511984046835)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

*Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](tel:5511984046835) (Claro)
-Site: www.folhadoprogreso.com.br e-mail: folhadoprogreso.jornal@gmail.com/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com*

[Lignosulfonato de sódio no Brasil: onde e por que ele é utilizado](#)