

AFFONSO NUNES

Quando o Sesc lançou o desafio de criar uma receita com arroz como ingrediente principal para celebrar seus 80 anos, o chef Frederico Justen, do Bistrô Sesc Convento do Carmo, viu na competição a oportunidade de contar uma história. O resultado foi o Arroz de Encontros, que conquistou o primeiro lugar em um concurso que reuniu propostas dos 21 Departamentos Regionais do Sesc espalhados pelo país. A partir desta quarta-feira (8), o prato estará no cardápio dos bistrôs do Sesc RJ.

A receita é um arroz cremoso servido com palmito em três texturas — creme, grelhado e selado. Mas há mais: um crisp de couve, farofa de pão artesanal com castanha-do-brasil e raspas de limão completam a composição. Ao todo, oito elementos, cada um com propósito. “Quando esse desafio chegou, pensei que tinha que ser muito mais do que uma receita. Tinha que ter uma história e alguma conexão com o que é o Sesc e com o que ele fez nesses 80 anos”, explica Justen. “Então, inspirado no Sesc e no Rio de Janeiro, criamos o Arroz de Encontros, porque o Rio é uma cidade de encontros de pessoas, culturas, territórios e muito mais.”

A inspiração também veio de um clássico carioca: o Arroz à Piemontese, criado na década de 1950 para atender turistas estrangeiros que queriam risoto, mas usando ingredientes disponíveis na região. Justen puxou essa conexão histórica e a reinterpretou para o momento atual. Cada um dos oito elementos do prato representa uma década de história do Sesc, instituição que desde 1946 atua na área de educação, saúde, cultura e lazer para trabalhadores do comércio e suas famílias.

O concurso que elegeu o Arroz de Encontros como vencedor avaliou as propostas com base em critérios rigorosos: representatividade regional, qualidade nutricional, viabilidade operacional e identidade institucional do Sesc. Isso significa que a receita não é apenas saborosa — ela precisa funcionar em larga escala, manter padrão de qualidade e refletir os valores da organização. Justen conseguiu equilibrar tudo isso em um único prato.

No Rio de Janeiro, o Arroz de Encontros estará disponível no menu à la carte dos bistrôs do Sesc em Flamengo, Convento do Carmo, Teresópolis e Quitandinha. O público poderá escolher a versão com o arroz como prato principal, por R\$ 44, ou acompanhada de filé mignon, por R\$ 63. Além dos bistrôs, a receita tam-

Um prato campeão chega à mesa

Bistrôs do Sesc RJ servem nesta quarta (8) receita vencedora de disputa em âmbito nacional

Divulgação Sesc RJ

O arroz cremoso com palmito em três texturas, criado pelo chef Frederico Justen do Bistrô Sesc Convento do Carmo, estará disponível nos bistrôs de Flamengo, Convento do Carmo, Teresópolis e Quitandinha com preços de R\$ 44 a R\$ 63



“Quando esse desafio chegou, pensei que tinha que ser muito mais do que uma receita. Tinha que ter uma história”

FREDERICO JUSTEN

bém chegará aos hotéis Sesc Alpina, Sesc Grussaí e Hotel Parque Sesc Nogueira, onde hóspedes e visitantes poderão experimentá-la. Nos restaurantes voltados aos trabalhadores do comércio — localizados em Barra Shopping, Norte Shopping, Campo Grande e Niterói — o prato também entrará no buffet desta quarta-feira.

A iniciativa faz parte das comemorações pelos 80 anos da instituição, que em 2026 marca oito décadas de atuação. Restaurantes do Sesc em outros estados também incluirão a receita no cardápio desta quarta-feira, ampliando o alcance da celebração para além do Rio de Janeiro.

Rico em carboidratos complexos que fornecem energia ao nosso corpo, o arroz é um alimento democrático, presente nas mesas brasileiras há séculos, acessível a diferentes públicos e com potencial infinito de reinterpretação.

SERVIÇO

ARROZ DE ENCONTROS

Bistrôs do Sesc RJ (Flamengo, Convento do Carmo, Teresópolis e Quitandinha); Hotéis Sesc Alpina, Sesc Grussaí e Hotel Parque Sesc Nogueira; Restaurantes Sesc em Barra Shopping, Norte Shopping, Campo Grande e Niterói; unidades do Sesc em outros estados.

A partir de 8/7

R\$ 44 (arroz como prato principal) | R\$ 63 (arroz com filé mignon)