

## **Ticket anuncia vencedores do Concurso Ticket Prato Perfeito e revela a preferência dos paulistanos pela feijoada**

*Mais de doze mil pessoas votaram em 279 preparações e selecionaram os três grandes vencedores; os dez pratos mais votados incluíram os tradicionais contra-filé grelhado e hambúrguer à preparações mais elaboradas, como costelinha na cachaça com canjiquinha risotada*

Na noite desta terça-feira (10), a Ticket anunciou, em um evento exclusivo e com a participação do renomado chef de cozinha Olivier Anquier, os três grandes vencedores do Concurso Ticket Prato Perfeito. Desenvolvido pela Ticket, marca de benefícios de refeição e alimentação da Edenred Brasil, em parceria com a Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), o concurso registrou a inscrição de 279 restaurantes da grande São Paulo, que participaram com pratos comercializados ao custo máximo de R\$ 30. Mais de doze mil votos ajudaram a selecionar os 10 finalistas e os três grandes vencedores do Ticket Prato Perfeito.

Criatividade e diversidade de sabores não faltaram entre as preparações que concorreram ao título de mais representativo da gastronomia popular paulistana. Eleitos pelo público, os grandes vencedores foram a Feijoada Tempero Baiano, do restaurante Tempero Baiano; Especial da Casa, da Lanchonete do Piru; e o Nhoque de Mandioquinha da Jéssica, do Bellatucci Café. Os destaques receberam, respectivamente, prêmios de R\$ 10 mil, R\$ 8 mil e R\$ 5 mil para investir na melhoria dos estabelecimentos.

Entre as dez receitas mais votadas, concorreram duas opções de feijoada – uma delas vegana e outra com destaque para o tempero baiano – e de hambúrguer, os tradicionais feijão, contra filé grelhado e nhoque de mandioquinha, e preparações mais elaboradas, como costelinha na cachaça com canjiquinha risotada e Fateh de grão-de-bico. Todos eles foram contemplados com um quadro que destaca o restaurante como finalista do concurso.



A Ticket também reconheceu o consumidor final, com o sorteio de um prêmio de R\$ 2 mil, em Ticket Presente Perfeito, entre os que contribuíram com seu voto.

“O concurso Ticket Prato Perfeito valoriza a gastronomia popular, que faz parte da rotina dos paulistanos, e mostra que é possível ter acesso a opções criativas e deliciosas a um preço justo. A ação reforça nossa paixão por todos os nossos clientes, sejam eles empresas, empregados e comerciantes e destaca que estamos sempre em busca de novidades únicas que ofereçam ganhos para todos, nos aproximem ainda mais e multipliquem os benefícios. Mais do que oferecer soluções transacionais, temos como objetivo transformar o dia a dia das pessoas, agregando valor e propósito às relações”, avalia Felipe Gomes, Diretor-Geral da Ticket.

### **Vencedores do Concurso Ticket Prato Perfeito**

#### **1º lugar: Estabelecimento: Tempero Baiano**

**Prato Perfeito:** Feijoada tempero baiano - feijoada light, feita com ingredientes altamente qualificados e 100% caseira. O prato acompanha arroz, couve, farofa e torresmo.

**Endereço:** Av. Mariana de Souza Guerra, 619 – Jardim Vila Carrão.

**Funcionamento:** Segundas, terças, quintas e sextas das 11h45 às 17h / quartas e sábados das 12h às 18h

#### **2º lugar: Estabelecimento: Lanchonete do Piru**

**Prato Perfeito:** Especial da Casa - Arroz, feijão, farofa, batata frita e salada, acompanhado de um succulento bife de ponta de alcatra acebolado, coberto com queijo mussarela e ovo.

**Endereço:** Av. Alberto Byington, 1626 – Vila Maria Alta

**Funcionamento:** segunda à sexta das 07h45 às 19h30 / sábados das 9h às 17h30

#### **3º lugar: Estabelecimento: Bellatucci Café**

**Prato Perfeito:** Nhoque de mandioquinha da Jéssica - Nhoque de mandioquinha com molho de calabresa apimentada foi o prato que impulsionou Jéssica Pereira a realizar o sonho de ter seu próprio negócio e se tornar a primeira empreendedora com Síndrome de Down do Brasil. O prato é servido todo dia 29 (dia do nhoque da sorte), no Bellatucci Café.



**Endereço:** R. Herminio Lemos, 372 - Cambuci

**Funcionamento:** segunda à sexta, das 9h às 18h

**4º lugar: Estabelecimento: Weekend Burger**

**Prato Perfeito:** Hambúrguer Bravus - pão recheado com cheddar tostado no queijo parmesão, hambúrguer de costela 120gr, alface americana, tomate italiano em fatias, maionese caseira, barbecue de whisky servido no pão de gergelim mesclado.

**Endereço:** R. Antonio Pereira Machado, 356 - Parque Sao Rafael

**Funcionamento:** de quinta a domingo, das 18h às 00h

**5º lugar: Estabelecimento: Maluhia**

**Prato Perfeito:** Feijoada Vegana - uma feijoada leve, feita com cogumelos e linguiças calabresa vegana.

**Endereço:** R. Antônio Mariano, 695 – Jd. Ipanema

**Funcionamento:** de segunda à sábado, das 12h às 15h

**6º lugar: Estabelecimento: Hilda Botequim**

**Prato Perfeito:** Feijão, o nosso rei - feijão secreto da vó Diva. Acompanha arroz, farofa úmida, ovo frito e ragú bovino de alcatra ou ragú suíno de pernil.

**Endereço:** Av. Antônio Barbosa da Silva Sandoval, 38 - Interlagos

**Funcionamento:** de segunda à sábado, das 12h às 15h

**7º lugar: Estabelecimento: 1750 Burguer**

**Prato Perfeito:** Burguer Bandeirantes - hambúrguer de 150g, catupiry temperado, alface americana, farofinha de bacon, picles e tomate, servido com batata rústica com mel e alecrim.

**Endereço:** Av Dr. Cardoso de Melo, 1.750 - Food Truck

**Funcionamento:** de segunda à sábado, das 12h às 15h

**8º lugar: Estabelecimento: Mimás**

**Prato Perfeito:** Fateh de grão de bico – grão de bico cozido, pão crocante com molho de tahine, finalizado com pinolis fritos na manteiga ghee.

**Endereço:** R Fradique Coutinho, 817A – Pinheiros



**9º lugar Estabelecimento: Almoços Mooca**

**Prato Perfeito:** Contra Filé Grelhado - contra filé alto, no ponto que o cliente eleger, crosta durinha e carne macia.

**Endereço:** R Ibipetuba, 192 - Mooca

**Funcionamento:** de segunda à sábado, das 11h às 22h30

**10º lugar: Estabelecimento: Duas Terezas**

**Prato Perfeito:** Costelinha na cachaça com Canjiquinha Risotada - costelinha de porco assada no molho levemente picante de cachaça e rapadura. Tão molinha que desmancha e solta do osso. Acompanha uma canjiquinha de milho, feita com técnica de risoto e chips de batata roxa.

**Endereço:** Al. Lorena, 514 – Jd. Paulista

**Funcionamento:** de segunda à sábado, das 12h às 15h e das 19h às 23h / domingos das 10h às 15h

**Informações Ticket**

**RPMA Comunicação**

**Carina Eguia**

[edenred@rpmacomunicacao.com.br](mailto:edenred@rpmacomunicacao.com.br)

**RPMA Comunicação**

**Tel.: 11 5501-4655 | 5152-4146**

[www.rpmacomunicacao.com.br](http://www.rpmacomunicacao.com.br)