

	<p><b>Estado de Mato Grosso</b> Assembleia Legislativa</p>	
<p><b>Despacho</b></p>	<p>NP: 3wp5wo9d <b>SECRETARIA DE SERVIÇOS LEGISLATIVOS</b> 07/01/2020 Moção de aplausos nº 5/2020 Protocolo nº 34/2020</p>	
<p><b>Autor:</b> Dep. Wilson Santos</p>		

Com fulcro no Art. 185-A, do Regimento Interno desta Casa de Leis, requeiro à Mesa Diretora, ouvido o Soberano Plenário, que registre nos anais "MOÇÃO DE APLAUSO", na forma:

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO, por seus membros, mediante requerimento do Deputado Wilson Santos, vem manifestar nas mais efusivas congratulações e reconhecimento público ao Restaurante Flor Negra e a Chef Carol Manhozo pelo 3º lugar entre os oito premiados pela Veja Comer & Beber, em 2019/2020. Desta forma essa conquista dever ser reverenciada e comemorada por este Parlamento.

## JUSTIFICATIVA

Mato Grosso não é só o primeiro no país em produção de grãos ou onde há ainda a maior concentração do rebanho bovino do país. Já algum tempo a capital do Estado tem sido, igualmente, alvo de muitos elogios por sua performance gastronômica.

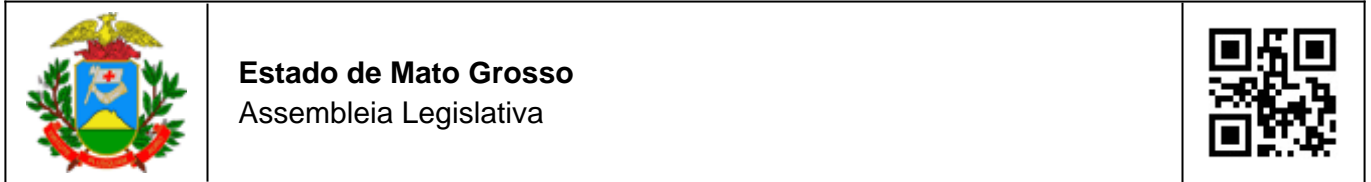
Prova disto são as últimas premiações nacionais, com "rasgados elogios" à sua performance culinária e pelo alto padrão de seus restaurantes, não deixando a desejar em nada pela excelência do atendimento e pratos sofisticados, às outras casas no país, comumente, localizadas no Sul/Sudeste do Brasil.

Que o diga o Restaurante Flor Negra, no bairro Quilombo, em Cuiabá, que recentemente assegurou o 3º lugar dentre os oito premiados pela "Veja, Comer & Beber", em 2019. Uma das premiações mais respeitadas do país, a conquista pela gastronomia diferenciada, levou seu proprietário, o publicitário Júlio Valmorbida a encher de elogios, à sua Chef de Cozinha, Carol Manhozo. Afinal, a cuiabana e Chef do Restaurante Flor Negra, foi à terceira colocada pela Veja.

Há 23 edições, a "Veja Comer & Beber" busca por melhores personagens de destaques da gastronomia.

Carol Manhozo, responsável pela cozinha do Restaurante Flor Negra, foi premiada entre os oito chefs que executaram com excelência os melhores pratos e assim, conseguiram estar à frente dos melhores restaurantes do país.

Carol, sempre gostou de cozinhar. E, de comissária de bordo, logo passou a Chef após o curso de



Gastronomia. Formada em São Paulo e com experiência internacional, tendo passado pelas cozinhas, durante dois anos, de diferentes restaurantes de Dublin, na Irlanda, Manhozo gosta de usar ingredientes comuns, que, misturados, transformam-se em pratos fabulosos.

Assim, Carol define sua cozinha como um casamento entre comfort food, que remete às refeições em família, e técnicas da cozinha contemporânea.

Em matéria veiculada pela Veja, sobre a premiação, Carol usa como bom exemplo dos pratos que gosta e que alcançaram sucesso no Restaurante Flor Negra, o prato “barriga de porco acompanhada de musseline de batata, pickles de cebola, couve desidratada e molho de funghi porcini”, que ela recriou com base em uma receita da avó de Valmorbida. Outra característica facilmente notada em seus pratos é o frescor dos ingredientes.

Ante todo o exposto, pela grandiosa trajetória do Restaurante Flor Negra e pela dedicação da Chef Carol Manhozo, que somados, resultaram nessa premiação em nível nacional, solicito aos meus nobres pares a aprovação desta moção de aplausos.

Edifício Dante Martins de Oliveira  
Plenário das Deliberações “Deputado Renê Barbour” em 07 de Janeiro de 2020

**Wilson Santos**  
Deputado Estadual