**Choripan cria novo sabor de linguiça com porco de raça nativa**

*O porco Moura, no seu sistema tradicional é criado de maneira rústica, em pastagens e florestas, alimentados de forma diferenciada, o que resulta em uma linguiça premium.*

A rede Choripan, pioneira no sanduíche argentino que tem a linguiça como protagonista, inova mais uma vez. O gastrobar lançou um novo sabor do seu carro-chefe mais do que especial: o choripan de linguiça Porco Moura. Essa é a nona opção de linguiça do cardápio – todas com receitas exclusivas - e é produzida com a carne dessa raça de porco nativa do Sul do Brasil. O Porco Moura tem um modo de criação diferenciado, prezando pela responsabilidade com os animais e trazendo ainda mais sabor e qualidade ao produto final.

De acordo com Marson Bruck Warpechowski, professor do Departamento de Zootecnia da Universidade Federal do Paraná (UFPR) e responsável pelo projeto Porco Moura, além de ser uma raça rustica, não selecionada para o sistema intensivo industrial, o modo de criação praticado é o extensivo (solto em pastagem e floresta nativa) ou semiextensivo, em piquetes com pastagem e alimentado com forragens e restos de culturas (frutas, verduras, pinhão, mandioca, batatas e outros tubérculos), além do suplemento concentrado a base de grãos e minerais. “Isso dá à carne um sabor característico e marmoreio (gordura entremeada nas fibras) que vem sendo bastante valorizado. A excelência da carne é comparada a raças ibéricas como o Alentejano e o Pata Negra, pois são todas da mesma origem genética que o Moura”, comenta o especialista.

Com peso adulto de até 300 quilos, o Porco Moura é uma das maiores raças em tamanho no Brasil. Segundo João Scalzo, proprietário e chef criador do cardápio do Choripan, a ideia desta linguiça é de valorizar ainda mais a charcutaria Choripan, trazendo um produto de qualidade superior.

“Um ponto também bastante importante de ser destacado é que o Porco Moura quase foi extinto e este projeto resgata essa raça nativa e também o jeito antigo de criação de animais. São criados ao ar livre, com alimentação variada e não apenas com concentrados, sem pressa para o abate. Todo esse tratamento reflete muito no sabor da carne”, avalia Scalzo.

**Novo sabor: linguiça Porco Moura**

A linguiça Porco Moura está disponível nas quatro unidades do Choripan – Getúlio Vargas, Tapajós, Distrito 1340 e Rua Pagu. Ela será comercializada nos tradicionais sanduíches da casa que ainda levam pão baguete, molho chimichurri, repolho e vinagrete especial da casa. O valor do choripan de linguiça Porco Moura será R$ 18.

A linguiça Porco Moura ainda poderá ser degustada em outros pratos como Linguiça da Casa (dois gomos de linguiça, pão, farofa, mandioca cozida, repolho, vinagrete, mostarda escura e chimichurri) a R$ 40 e linguiça fatiada (um gomo de linguiça, pão e farofa) a R$ 15.

Os pratos do Choripan com linguiça Porco Moura estarão disponíveis por tempo limitado, enquanto durar a produção. Isso porque como o modo de criação da raça é diferenciado, respeitando o tempo do animal, o número de criadores qualificados está aumentando, mas ainda não há produção com periodicidade programada.

**Sobre o Choripan**

O Choripan surgiu do objetivo de unir tradição, qualidade e um toque brasileiro. A ideia foi dos amigos João Scalzo (Chef de Cozinha desde 2000 já trabalhou na Inglaterra, Espanha e Suíça e também como Chef do Cirque Du Soleil) e Carlos Fracaro (Formado em Coquetelaria internacional pela drinks motions na Espanha e trabalhou no Hard Rock Madrid). Na volta ao Brasil, eles constataram que as linguiças servidas no tradicional churrasco não eram feitas, em sua maioria, com carnes nobres e nem faziam o papel de protagonista. Dessa constatação aliada à inspiração no choripan argentino surgiu a vontade de transformar a linguiça no prato principal de um negócio. A partir daí começou a criação do conceito Choripan: gastronomia acessível, de ótima qualidade, e a promoção do bem estar dos clientes e sua interação com a cidade.

Em 2013 foi criado o primeiro “Choripan”, na Rua Tapajós, região histórica de Curitiba e virou referência na cidade. Em dezembro de 2016, o Choripan concretizou seu processo de licenciamento, inaugurando sua segunda unidade no bairro Água Verde em Curitiba.

O espaço é adequado para crianças, pois tem área ao ar livre para estender uma canga e curtir e slackline para quem quiser brincar. Também é o preferido dos pets, que podem correr e ficar livres no gramado. De acordo com a vigilância sanitária a permanência dos pets é permitida apenas na área externa do Choripan.

Em 2018 a rede abriu novo modelo de negócio com possibilidades de outros formatos. Depois disso outras duas unidades já foram inauguradas. Dentro do complexo Distrito 1340 está o “Carrinho do Choripan”, com o menu de sanduíches. A quarta unidade, em formato de contêiner, acaba de inaugurar na Rua Pagu, com o cardápio de sanduíches e porções da casa.

**SERVIÇO:**

*Choripan Mercês – Rua Tapajós, 30 | Fone: 3044-6774*

*Choripan Água Verde – Av. Pres. Getúlio Vargas, 3777 | Fone: 3121-2563*

*Horário de atendimento: Terça a sexta-feira das 17h às 23h; sábado das 14h às 23h e domingo das 14h às 21h.*

*Carrinho do Choripan no Distrito 1340 - Rua Major Heitor Guimarães, 1130 – Seminário. Horário de atendimento: de quarta a domingo, a partir das 17h.*

*Contêiner Choripan na Pagu Pagu – Rua Alberto Bolliger, 120 – Juvevê.*

*Horário de atendimento: de seg8unda a quinta-feira, das 17h30 às 22h; sexta-feira, das 17h30 às 00h; sábado, das 11h às 00h e domingo, das 13h às 21h.*

*Siga o Choripan nas redes:*

*Facebook.com/choripan.cwb*

*Intagram.com/choripan.cwb*