

## **Chef reinventa na Pandemia e passa de serviço para indústria**

*Mestre abrasador, o Chef Celso Frizon, coloca experiência a serviço das necessidades emergenciais da Pandemia e consegue manter emprego, equipe e passa de serviço a indústria com criação de Assados à vácuo.*

Criatividade, curiosidade e coragem acompanham a trajetória do chef Celso Frizon, O Dr. Costela. Ele é reconhecido pelo seu trabalho de domínio do fogo na produção de assados perfeitos, em especial o da Costela Bovina, com sabor e cocção inigualáveis.

Há um tempo ele vinha estudando a possibilidade de uma embalagem especial, que culminou em colar seu projeto na prática com o início da Pandemia. Essa embalagem a vácuo entrega o corte pronto e congelado, para ser apreciado no conforto das casas dos clientes. O processo de preparo é fácil, basta colocar a embalagem fechada a vácuo de 500 gramas ou de 1kg em banho maria por 30 minutos, tirar da água, abrir a embalagem e servir. Mas para Celso o sucesso deve-se ao fato de que “para além da praticidade o método, preserva os aromas, a maciez e a suculência da carne e vai para mesa como se tivesse acabado de sair da churrasqueira. Ainda o descongelamento não causa nenhum tipo de danificação na embalagem a vácuo (saquinho) e costela é servida com gosto de churrasco, fumaça e sal grosso.

A procura pelo produto “viralizou”, tanto pela forma de divulgação ancestral de comércio, o boca a boca, quanto pelas redes sociais cativantes do chef Celso Frizon, todas cuidadas diretamente por ele, tanto o @chefcelsofrizon com 11,2 mil seguidores, quanto o @dr.costela com 185 mil.

### **Crescimento na Pandemia**

Antes da Pandemia, o consumo, apenas para o restaurante era em torno de 900kg por semana, Celso já considerava um bom número. “Veio a pandemia e lancei a costela ultra congelada no vácuo e assada na brasa e cheguei rápido em duas toneladas”, relata.

Hoje somando o consumo no restaurante, na venda da embalagem a vácuo e o delivery, o consumo passa de duas toneladas por semana. Deixei de ser serviço e passei a ser

indústria, com produção contínua, licenças atualizadas e tecnologia necessária para o processo de confecção, armazenagem e venda.

Celso Frizon já conta com apoio de distribuidores, “já estou com 25 clientes de boutiques de carnes em São Paulo e interior que revendem a nossa costela”. Agora em fase final da montagem de duas dark kitchen para distribuição direta para o consumidor através de aplicativos de delivery, “onde venderemos somente nossos produtos congelados. Devemos começar a operar na segunda quinzena de março, com uma unidade na Mooca e outra em Cerqueira César. Consolidando, nosso objetivo é abrir mais uma unidade na Paulista e outra no ABC.

Não foi a primeira vez que Frizon teve de adaptar-se às circunstâncias. De origem gaúcha, ele chegou a São Paulo nos anos 1990, estacionou a caminhonete na saída da Rodovia Régis Bittencourt para Embu das Artes e começou a vender suco de uva e vinho de garrafão. Alguns anos depois, inaugurou no quilômetro 293,5 da mesma rodovia o Rancho do Vinho, mistura de empório e restaurante especializado em carnes e que foi o primeiro em São Paulo a ter uma carta de vinhos exclusivamente com rótulos brasileiros.

### **Sobre Celso Frizon**

Desde menino Celso Frizon ficava “enchouraçando” os homens adultos que cuidavam das grandes parrilhas, nos dias festivos da igreja na cidade Ibiraiaras ao extremo sul do Rio Grande do Sul.

Toda essa afinidade com o churrasco fez com Celso fosse sempre incentivo em seus comércios.

Vivemos o momento na gastronomia em que a busca pelo ponto perfeito de cocção dos assados, é crucial para os profissionais da brasa. O Chef Frizon traz uma bagagem em sua história que o possibilita íntima relação com o fogo e atuando nos mais diversos tipos de carnes.

Serviços:

Dr. Costela. Rodovia Régis Bittencourt, quilômetro 293,5, Itapeverica da Serra.

Delivery

- Costela Tradicional 1kg 102,30
- Costela Tradicional 500gr R\$ 64,90
- Costela com queijo 1kg R\$ 102,30
- Costela com queijo 500gr 64,90
- Cupim Mexicano 1kg R\$ 134,00
- Cupim Mexicano com queijo 1 kg R\$ 119,00

Abrangência da entrega pelo Ifood

Delivery Dr.Costela pelo Ifood.

MOOCA - ÁGUA RASA

JARDIM ANALIA FRANCO

VILA FORMOSA

VILA GOMES CARDIM

TATUAPE - BELEM

VILA CARRÃO

VILA DALILA

VILA MATIDE

VIA ARICANDUVA

VILA ESPERANÇA

PENHA

VILA ZAMATARO

PARQUE NOVO MUNDO

JARDIM JAPÃO

VILA MARIA

VILA GUILHERME

VILA ESPERANÇA

CANINDÉ - REPUBLICA

BOM RETIRO

BAIRRO DA LUZ

VILA MONUMENTO

JARDIM DA GLORIA  
PARQUE SÃO JORGE  
VILA LAIS  
VILA MARIANA  
JARDIM AURELIA  
VILA DOM PEDRO  
SACOMÃ  
MOINHO VELHO  
VILA PRUDENTE  
VILA ALPINA  
PROSPERIDADE  
SÃO CAETANO DO SUL  
SÃO LUCAS - IPIRANGA  
CAMPOS ELISIOS CENTRO  
BAIRRO DA LUZ  
SANTA CECILIA  
HIGIENOPOLIS  
BRAS - SUMARÉ  
PACAEMBU  
VILA BEATRIZ  
VILA MADALENA  
PINHEIROS  
JARDIM EUROPA  
JARDIM PAULISTA  
VILA IDA  
VILA IPOJUCA  
VILA ROMANA  
LAPA  
AGUA BRANCA  
BARRA FUNDA  
POMPÉIA - LIMÃO

VILA PRADO  
FREGUESIA DO Ó  
CACHOEIRINHA  
CASA VERDE  
CASA VERDE ALTA  
IMIRIM  
VILA AMÉLIA  
VILA AURORA  
JARDIM FRANÇA  
TUCURUVI  
PARADA INGLESA  
JARDIM JAPÃO  
VILA MARIA - BELÉM  
CANINDÉ - PARI  
CAMBUCI - LIBERDADE  
VILA MONUMENTO  
JARDIM DA GLORIA  
PERDIZES - PARAISO  
BIXIGA - ITAIM BIBI  
VILA GUILHERME  
MANDAQUI  
SANTANA