EDITAL ARI nº 044/2026

8º CONCURSO DE GASTRONOMIA CEETEPS-ICIF (2026)

LISTA DE CLASSIFICAÇÃO INICIAL

O Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza (CEETEPS), por meio de sua Assessoria de Relações Internacionais (ARInter), torna pública a **Lista de Classificação Inicial** do Edital ARI nº 044/2026.

1 CLASSIFICAÇÃO INICIAL

Classificação Inicial

1.1 A Lista de Classificação Inicial é resultante parcial da primeira e segunda etapas da Fase de Classificação, na qual consta os candidatos com inscrição deferida, em ordem decrescente da classificação obtida na análise e avaliação do currículo e carta de intenção, com a aplicação do critério de desempate e previsto neste edital.

1.1.1 A **Lista de Classificação Inicial** possui caráter eliminatório, não sendo aproveitada a sua pontuação para a fase subsequente.

2 RECEITAS SORTEADAS PARA TERCEIRA ETAPA (CONCURSO PRESENCIAL)

Receitas Sorteadas

2.1 A Terceira Etapa da Fase de Classificação compreende a avaliação presencial da preparação e apresentação da receita sorteada pela organização, sendo disciplinada no item 8.3 do edital.

2.1.1 Conforme disposto no item 8.3.1 do edital, o resultado do sorteio das receitas corresponde:

I – Primeiro colocado: Receita 3 - Pesto alla genovese (Liguria)

II – Segundo colocado: Receita 6 - Pasta e ceci (Lazio)

III – Terceiro colocado: Receita 5 - Pappardelle ai funghi porcini (Toscana)

IV – Quarto colocado: Receita 2 - Pasta alla Norma (Sicilia)

V – Quinto colocado: Receita 4 - Tajarin al burro e salvia (Piemonte)

2.1.2 Conforme disposto no item 4.1 do edital:

a) A participação do candidato não será ressarcida quanto aos ingredientes, utensílios e equipamentos utilizados, assim como as despesas referentes ao deslocamento, alimentação ou hospedagem, sendo todas estas de responsabilidade deste.

b) A patrocinadora do evento fornecerá a massa a ser utilizada na execução da receita.

c) A Etec Santa Ifigênia poderá disponibilizar, caso solicitado, utensílios e equipamentos necessários à preparação, desde que estejam disponíveis para tal.

d) Ausência ou atraso do candidato poderá ser penalizada com a desclassificação.

2.1.3 As **fichas técnicas das receitas sorteadas se encontram no Apêndice I** da presente **Lista de Classificação Inicial**.

3 LISTA DE CLASSIFICAÇÃO INICIAL COM CANDIDATOS CLASSIFICADOS

Nome do candidato	I – Análise Curricular de Memorial	II – Carta de Intenções Temática	Pontuação Total	Colocação	Situação	Receita
ADRIANA MÁRCIA CERQUEIRA	41 pontos	49 pontos	90 pontos	**1ª Colocada**	**Classificado**	**Receita 3**
MARIANA GARDIN ALVES	38 pontos	50 pontos	88 pontos	**2ª Colocada**	**Classificado**	**Receita 6**
OZÉIAS BATISTA DOS SANTOS	31 pontos	49 pontos	80 pontos	**3º Colocado**	**Classificado**	**Receita 5**
LARISSA PIMENIDIS	12,5 pontos	49 pontos	61,5 pontos	**4ª Colocada**	**Classificado**	**Receita 2**
DAVID DE OLIVEIRA PEIXOTO	0 pontos	10 pontos	10 pontos	**5º Colocado**	**Classificado**	**Receita 4**

São Paulo, 12 de novembro de 2026

FICHAS TÉCNICAS DAS RECEITAS DE "MASSAS TRADICIONAIS OVOLACTOVEGETARIANAS DAS REGIÕES ITALIANAS"

Os seis finalistas prepararão, na etapa presencial de 24/11, uma massa italiana tradicional ovolactovegetariana sorteada entre as seis fichas abaixo. Cada ficha define o que não pode mudar, o que pode ser adaptado e o que fica livre para o candidato.

1 REGRAS GERAIS

1.1 Rendimento: no mínimo 7 porções pequenas, de degustação (referência: cerca de 50 g de massa seca por porção, ou seja, 350 g).

1.2 Tempo de preparo: 40 minutos, conforme o edital.

1.3 Massa: fornecida pela organização, um pacote por candidato (apoio Locamatta, com massas Garofalo e Mosconi). O formato de cada receita está na ficha e não pode ser trocado.

1.4 Demais ingredientes e utensílios: por conta do candidato, conforme o item 4.1 do edital.

1.5 Ovolactovegetariana: sem carne, peixe, frutos do mar, anchova, banha ou caldo de carne. Ovos e laticínios são permitidos.

1.6 Molhos e bases prontos: não são permitidos (pesto, molho de tomate, creme, caldo industrializado). O molho é feito na hora.

1.7 Fidelidade à receita: nenhum ingrediente marcante da receita tradicional pode ser retirado, e nenhum ingrediente estranho a ela pode ser incluído (creme de leite, requeijão, bacon vegetal, pimenta em excesso etc.).

2 ORIENTAÇÕES DE LEITURA DAS FICHAS

2.1 Essencial: não pode ser retirado nem trocado, para não descaracterizar a receita tradicional.

2.2 Adaptável: se o original não for encontrado no Brasil, o candidato pode usar a alternativa indicada.

2.3 Livre: decisão técnica do candidato (quantidades, ponto de cozimento, finalização, empratamento).

A fidelidade à receita tradicional é avaliada no quesito Qualidade (jurados) e o cumprimento da ficha, no quesito Domínio da técnica (representante do ICIF).

3 FICHAS DAS RECEITAS

3.1 FICHA 1 — SPAGHETTONE ALLA NERANO

A cremosidade vem só do amido da água de cozimento e do queijo, nunca de creme de leite.

Item	Orientação
Origem	Marina del Cantone (Nerano), Campania
Massa fornecida	Spaghettone XXL Garofalo, 1 pacote
Cozimento da massa	cerca de 16 min (conforme a embalagem); terminar de cozinhar na frigideira com a abobrinha.
Essencial	abobrinha italiana em rodelas finas, frita até dourar; provolone e Parmigiano Reggiano mantecados com água de cozimento, fora do fogo; manjericão fresco; azeite extravirgem para finalizar.
Adaptável	Provolone del Monaco: provolone italiano maduro ou picante, ou mistura de provolone maduro com parmesão curado (não usar provolone defumado nem fatiado). Parmigiano Reggiano: grana padano ou parmesão curado por 12 meses ou mais. Óleo de fritura: girassol, amendoim ou azeite.
Livre	espessura das rodelas; alho como aroma (a versão original não leva); quantidade de queijo; empratamento.
Não permitido	creme de leite, requeijão, presunto ou bacon, abobrinha apenas grelhada ou cozida.

3.2 FICHA 2 — PASTA ALLA NORMA

O prato é definido por três elementos: berinjela frita, molho de tomate e ricotta salata.

Item	Orientação
Origem	Catania, Sicilia
Massa fornecida	Rigatoni Garofalo, 1 pacote
Cozimento da massa	cerca de 13 min (conforme a embalagem).
Essencial	berinjela frita; molho de tomate cozido na hora com alho e manjericão; ricotta salata ralada sobre a massa; manjericão fresco.
Adaptável	ricotta salata (tradicionalmente de leite de ovelha; leite de vaca também é aceito): ricota curada ou seca, de textura firme e ralável (não usar ricota fresca nem feta). Tomate fresco: tomate italiano pelado em lata ou passata sem açúcar adicionado.
Livre	berinjela em cubos ou em fatias; como desamargar a berinjela; alho levemente dourado e retirado; pitada de pimenta; empratamento.
Não permitido	berinjela só assada ou grelhada, mussarela, molho de tomate pronto, cobertura de parmesão no lugar da ricotta salata (só como último recurso, se nenhuma ricota curada for encontrada, e informando a organização).

3.3 FICHA 3 — PESTO ALLA GENOVESE

O pesto não vai ao fogo: a técnica está em não esquentar nem escurecer o manjericão.

Item	Orientação
Origem	Genova, Liguria
Massa fornecida	Linguine Garofalo, 1 pacote
Cozimento da massa	cerca de 11 min (conforme a embalagem).
Essencial	manjericão fresco; pinoli; alho em pouca quantidade; azeite extravirgem suave; sal grosso; Parmigiano Reggiano e pecorino; pesto feito na hora e misturado à massa fora do fogo, ligado com água de cozimento.
Adaptável	pinoli: se não encontrar, castanha-de-caju ou amêndoa sem pele, levemente torradas, informando a organização. Manjericão genovês: manjericão comum de folha pequena. Pecorino: pecorino romano ou Fiore Sardo. Pilão: processador ou liquidificador em pulsos curtos, com ingredientes frios, para não aquecer.
Livre	textura do pesto; batata e vagem cozidas junto com a massa (tradição ligure, recomendadas mas não obrigatórias); empratamento.
Não permitido	pesto pronto, manjericão cozido ou escurecido, espinafre, rúcula ou salsa no lugar do manjericão, creme de leite.

3.4 FICHA 4 — TAJARIN AL BURRO E SALVIA

Com poucos ingredientes, o resultado depende da execução: ponto da massa, manteiga e liga.

Item	Orientação
Origem	Piemonte (Langhe)
Massa fornecida	Tagliolini Nido Garofalo (massa ao ovo), 1 pacote. Nesta edição ele representa o tajarin fresco
Cozimento da massa	conforme a embalagem.
Essencial	manteiga de boa qualidade; sálvia fresca; Parmigiano Reggiano; liga com água de cozimento, mantecando a massa na manteiga.
Adaptável	Parmigiano Reggiano: grana padano ou parmesão curado por 12 meses ou mais. Manteiga com ou sem sal: ajustar o sal ao final.
Livre	ponto de dourar a manteiga e a sálvia; pimenta-do-reino; trufa fresca opcional (não é obrigatória; óleo de trufa aromatizado não é permitido); empratamento.
Não permitido	creme de leite, alho, ragu ou qualquer carne, ervas que não sejam a sálvia como base do prato.

3.5 FICHA 5 — PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI

O sabor vem do porcini e da água da reidratação: o molho é curto, sem creme.

Item	Orientação
Origem	Toscana
Massa fornecida	Pappardelle Mosconi (massa ao ovo), 2 pacotes
Cozimento da massa	conforme a embalagem.
Essencial	funghi porcini (secos reidratados ou frescos) como base de aroma; água da reidratação coada e usada no molho; alho; salsinha; azeite (ou manteiga); molho reduzido e ligado à massa na frigideira.
Adaptável	porcini: se não houver fresco, usar porcini seco importado. Para dar volume, champignon, cogumelo-de-paris ou shiitake frescos podem complementar, mas não substituir o porcini. Nepitella (erva toscana): salsinha ou um toque de hortelã.
Livre	vinho branco ou conhaque (opcional); um toque de tomate; pimenta; Parmigiano na finalização; empratamento.
Não permitido	creme de leite, caldo industrializado, prato feito só com champignon ou shiitake, sem porcini.

3.6 FICHA 6 — PASTA E CECI

Uma sopa densa, não um caldo: a massa cozinha no próprio caldo do grão-de-bico e parte dos grãos é amassada.

Item	Orientação
Origem	Lazio (Roma)
Massa fornecida	Lumachine Garofalo, 1 pacote
Cozimento da massa	cerca de 8 min (conforme a embalagem), direto no caldo.
Essencial	grão-de-bico; alho; alecrim; azeite extravirgem; caldo do próprio grão-de-bico; consistência cremosa, com parte dos grãos amassada.
Adaptável	grão-de-bico seco, reidratado na véspera (tradicional): se o tempo de 40 min não permitir, usar grão-de-bico cozido ou em conserva, lavado, e fazer o caldo com água do próprio preparo ou água com azeite. Tomate: um toque, de pasta ou pelado, opcional.
Livre	quantidade de grãos amassados; pimenta calabresa em pitada; casca de parmesão no caldo; fio de azeite na finalização; empratamento.
Não permitido	anchova (comum em versões romanas), bacon, linguiça, caldo de carne, massa cozida à parte e só misturada no final.