Contato com imprensa:  
**Rodrigo Alves**- (11) 9.8819-6635 - rodrigoalves@pontochic.com.br  
**Marcio Landino**- (11) 9.9459-6035 - marcio@pontochic.com.br

**PONTO CHIC**

**80 ANOS DO VERDADEIRO BAURU**

Em 2017, a receita original do bauru completa 80 anos, uma história recheada de sabores. Foi no Largo do Paissandu onde tudo começou, na loja mais tradicional do Ponto Chic, fundada em 1922. Sua inauguração coincidiu com a Semana de Arte Moderna, e logo os intelectuais, artistas, modernistas adotaram o bar como reduto. Frequentada por grandes celebridades como Mario de Andrade, Anita Malfatti, Monteiro Lobato e tantos outros.

Os alunos da Faculdade de Direito do Largo São Francisco também se tornaram assíduos frequentadores. Um de seus mais ilustres alunos, Casimiro Pinto Neto, o Bauru, que tinha esse apelido por ser da cidade de Bauru, SP, foi o protagonista na criação do sanduíche mais pedido da casa alguns anos mais tarde (1937).

O prédio centenário mantém sua fachada original. Cardápio completo de pratos, lanches e petiscos. Conta com drinks variados, carta de vinhos da Casa Valduga e o delicioso Chopp Brahma. Além de manter a receita original do famoso Bauru até hoje, tanto no Largo do Paissandu, como nas lojas de Perdizes e Paraíso.

**O SANDUÍCHE QUE GANHOU O APELIDO DO SEU CRIADOR.**

"Era um dia que eu estava com muita fome. Cheguei para o sanduicheiro Carlos – hoje já falecido – e falei: - Abre um pão francês, tira o miolo e bota um pouco de queijo derretido dentro. Depois disso o Carlos já ia fechando o pão eu falei: - Calma, falta um pouco de albumina e proteína nisso. (Eu tinha lido em um opúsculo livreto de alimentação para crianças, da Secretaria da Educação e Saúde, escrito pelo ex-prefeito Wladimir de Toledo Piza, também frequentador do PONTO CHIC – que a carne era rica nesses dois elementos) bota umas fatias de roast beef junto com o queijo e já ia fechando de novo quando eu tornei a falar: - Falta a vitamina, bota ai umas fatias de tomate. Quando eu estava comendo o segundo sanduíche chegou o “Quico” -Antonio Boccini Jr.-, que era muito guloso e pegou um pedaço do meu sanduíche e gostou. Ai ele gritou para o garçom, que era um russo chamado ALEX: Me vê um desses do “BAURU”. "

Os amigos foram experimentando e o nome foi ficando. Todos quando iam pedir falavam: Me vê um do “BAURU” e assim ficou o nome de BAURU para o sanduíche inventado por Casimiro Pinto Neto, mais conhecido como “BAURU”.

**SABOR INCONFUNDÍVEL**

Quatro tipos de queijos fundidos em banho-maria (queijo prato, estepe, gouda e suíço), preparados de um jeito único. Os chapeiros do Ponto Chic são treinados para manter o sabor da receita original, assim, geração após geração, quem visitar as lojas terá sempre a mesma experiência deliciosa ao provar o verdadeiro bauru.

Algumas lanchonetes adicionaram aos seus cardápios elementos inspirados na receita do nosso bauru, difundindo ainda mais a fama do sanduíche ao redor do Brasil, mas o original só o Ponto Chic tem. Confira o link para descobrir como essa delícia é preparada:

<https://www.youtube.com/watch?v=Z4Hjezw7TKg&t=94s>

A receita ainda leva fatias de rosbife, tomate e pepino em conserva, tudo no pão fresquinho e crocante. Originalidade e sabor que fazem toda a diferença.

**A RECEITA ORIGINAL**

**Bauru ao Ponto Chic**

Delicioso sanduíche no pão francês com finas fatias de rosbife (frio), tomate em rodelas, pepino em conserva e uma mistura de 4 tipos de queijos fundidos (prato, estepe, gouda e suíço).

**Receita Bauru ao Ponto Chic**

a) 70g de Roast Beef

b) 100g de queijo (proporções iguais de Estepe, Prato, Gouda e Suíço) derretidos em banho-maria

c) 3 rodelas de pepino em conserva

d) 3 rodelas de tomate

e) 1 pão francês (60g)

\* Roast Beef – Peça inteira de lagarto assado em fogo alto (braseiro), deixando dourada por fora e ao ponto por dentro

\* Queijo – Mistura-se proporções iguais dos quatro tipos de queijo e cozinha-se em água com manteiga até completa mistura dos quatro.

\* Pepino: pepinos inteiros cozidos no vinagre por 7 dias.

**Modo de preparo:**

Corta-se um pão francês ao meio no sentido horizontal

Retira-se o miolo da parte superior

Na parte inferior coloca-se de 5 a 6 fatias de rosbife

Em cima do rosbife são colocadas 3 rodelas finas de tomate

Em cima do tomate são colocadas 3 rodelas finas de pepino em conserva

Em uma forma ou frigideira aqueça um pouco de água (300ml) sem deixar ferver.

Coloque para derreter na água 10g de manteiga

Após derreter a manteiga mistura-se, em proporções iguais de cada tipo de queijo e deixa derreter até formar uma pasta homogênea.

Na parte superior do pão (canoa) coloca-se o queijo derretido.

A parte superior do pão é colocada sobre a parte que já está preparada.

Corta-se ao meio em diagonal e pode saborear o verdadeiro Bauru em sua forma original!

No link abaixo é possível baixar imagens do Bauru ou das lojas em alta resolução.

<http://www.pontochic.com.br/ponto-chic-restaurante/midia/ponto-chic-assessoria-de-imprensa>

**LOJAS DO PONTO CHIC**

**PAISSANDU**

Largo do Paissandu, 27

Tel (11) 3222-6528

**PERDIZES**

Largo Padre Péricles, 139

Tel (11) 3826-0500

**PARAISO**

Praça Oswaldo Cruz, 26

tel (11) 3289-1480