



# Chicão da Paella: talento revelado ainda na infância

**E**le nem sabia, mas a paixão pela culinária começou ainda na infância, quando rondava a cozinha da mãe em busca de novidades. Francisco cresceu, se especializou e hoje é Chicão da Paella. Há quatro anos, o chef resolveu profissionalizar o dom e investir no que mais gosta de fazer: se dedicar à culinária, experimentar pratos, criar novos sabores, além de dar cursos. A partir de julho, Chicão inicia cursos com direito a degustação e dicas de harmonização com vinhos. As turmas serão montadas de acordo com o perfil dos

alunos, o que inclui principiantes na gastronomia e pessoas que querem aprender a cozinhar para a família e amigos.

### Paella

Nada menos que 12 mil pessoas já provaram a paella, um dos pratos mais famosos da culinária espanhola que Chicão faz sob encomenda. E o negócio deu tão certo que ele até deixou sua atividade como analista de sistemas para se dedicar à gastronomia. "Comecei cozinhando para amigos e todo mundo pedia que eu fizesse pra vender. A partir daí, não parei mais",

diz ele.

Quem quiser provar a especialidade de Chicão basta ligar e ele entrega a paella quentinha na hora e local marcados. O cliente pode escolher a Marinera (só frutos do mar) ou Valenciana (com carne de porco, frango e chouriço espanhol). As encomendas podem ser feitas para almoço ou jantar a partir de dez pessoas.

### Contatos:

Chicão da Paella  
(71) 8807-2812  
chicao.amorim@uol.com.br