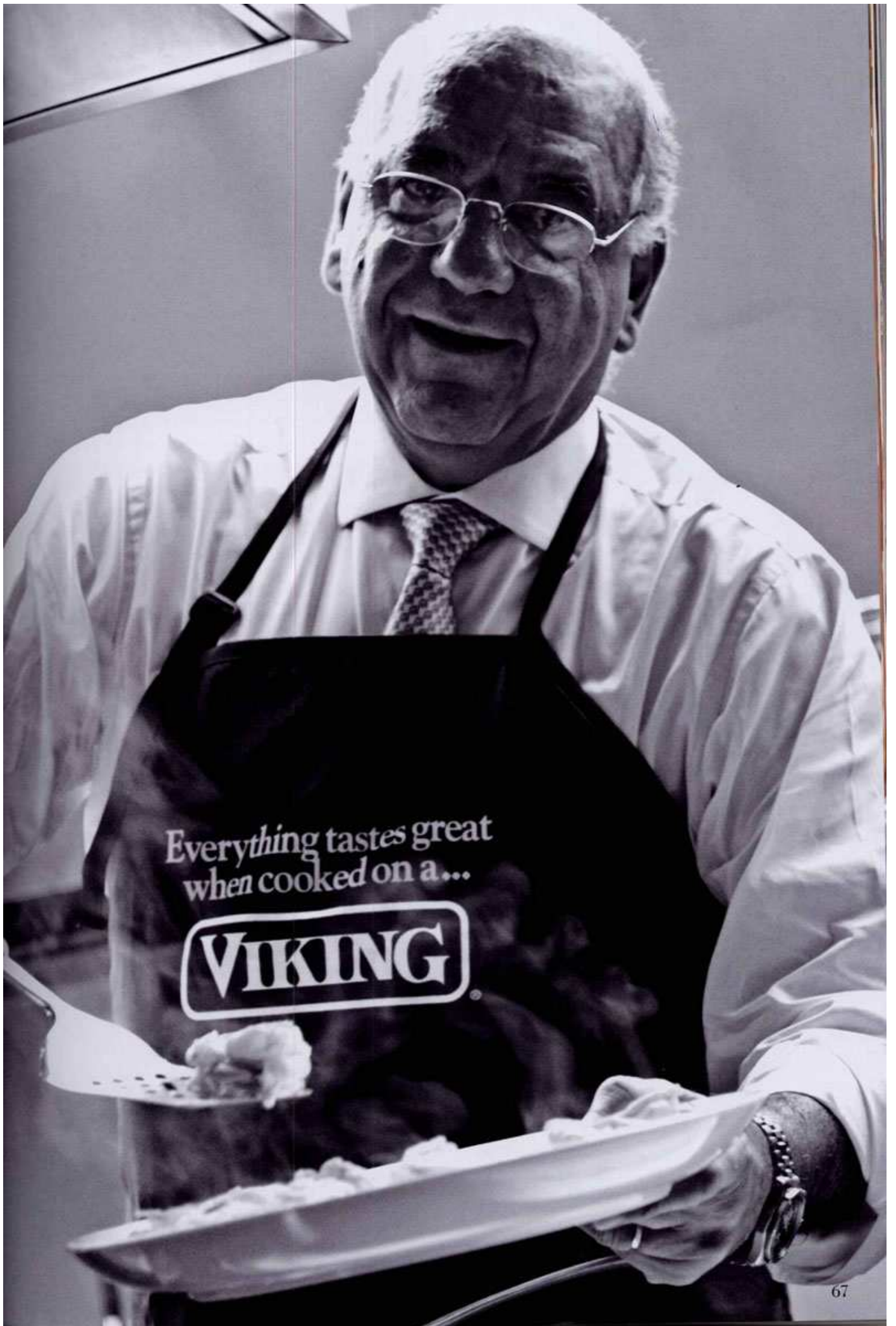


NA COZINHA DE

Silvio Corrêa da Fonseca

O presidente da Lincx preparou uma receita muito prática e gostosa, que faz sucesso entre a família e os amigos

TEXTO Solange Souza
FOTOS Lana Garcia

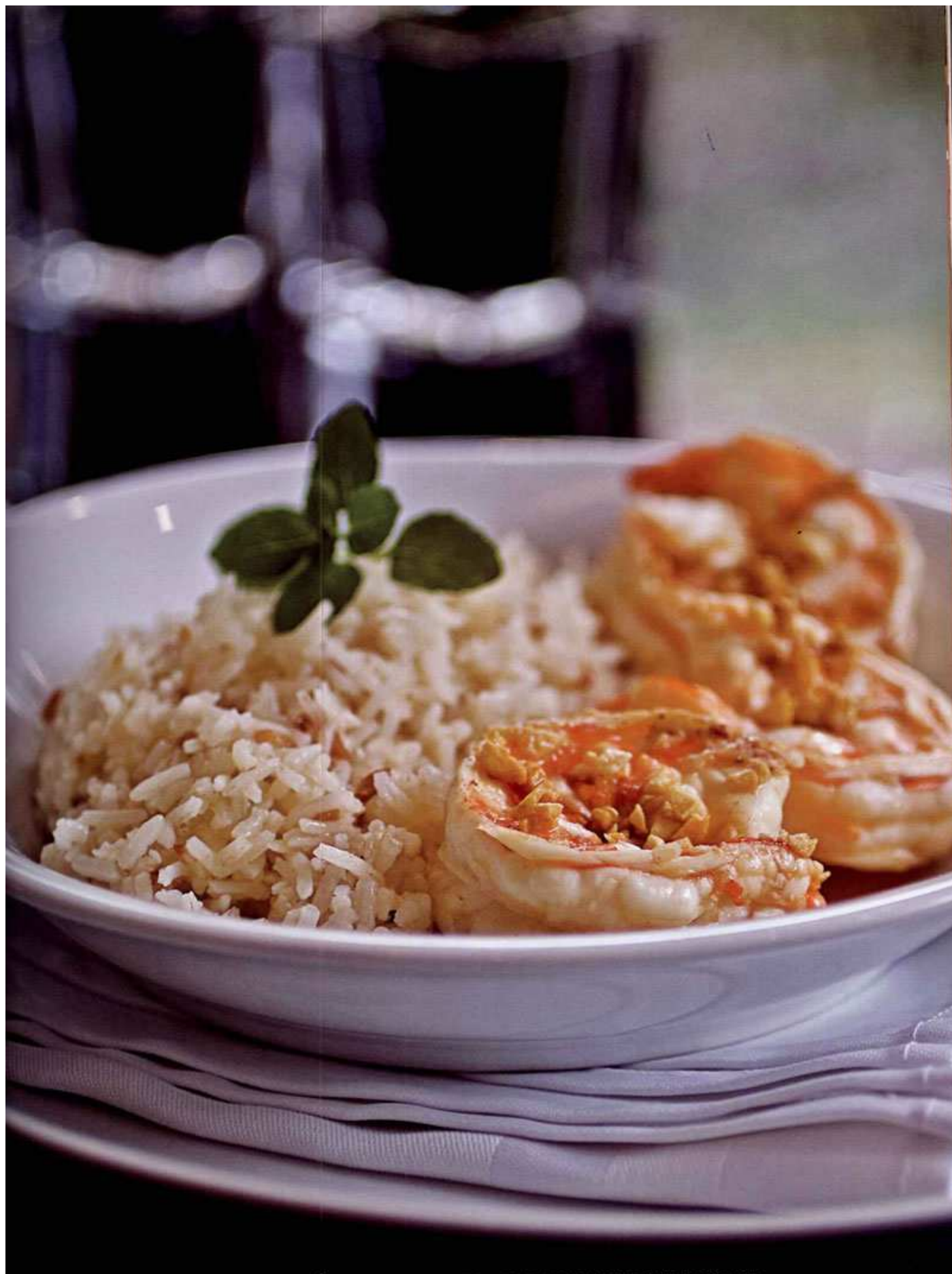


Everything tastes great
when cooked on a...

VIKING



Com um tremendo alto-astrol, Silvio Corrêa da Fonseca é dessas pessoas festeiras, que adora estar ao lado da família e dos amigos. “Sou muito caseiro e cultivo muito minhas amizades”, conta ele, que mantém contato constante com amigos da faculdade e até da infância. Formado em medicina, com especialização em oftalmologia (o pai também era oftalmologista), transformou-se em empresário do setor de saúde por acaso. Chegou a ter consultório, mas viu na oportunidade de trabalhar na área administrativa um grande desafio. Assim, passaram-se 10 anos até Silvio decidir que era hora de ter sua própria empresa. Nascia, então, em 1994, a Lincx, empresa que atua na área de planos de saúde VIP. O nome sonoro, mas de difícil entendimento, ganhou força por conta de um programa na rádio Jovem Pan, no ar há 12 anos. Com grande audiência, o Boletim de Saúde entra no final do Jornal da Manhã com dicas de diferentes e renomados profissionais. Feliz com a sua escolha e com bem-sucedida carreira, Silvio fala com orgulho sobre a filosofia de sua empresa, que cuida para que o cliente tenha atendimento de primeira em todos os momentos, desde o contato por telefone até os médicos, passando pelo pessoal de escritório. “São 33 mil usuários que têm acesso aos tops da medicina. Acredito que o segredo do sucesso da Lincx seja o fato de eu pensar na empresa com a visão do cliente. Este é o grande diferencial”, declara ele. Seu lado festeiro ultrapassa os limites domésticos, já que na Lincx também adora organizar uma festa. “No fim do ano, sempre organizo um cruzeiro ou passeio com os funcionários”, conta ele animado. Amante dos esportes, com preferência pelo tênis, vôlei e futebol, Silvio gosta de estar sempre em grupo, mesmo quando viaja, seja para a fazenda em Mococa, no interior de São Paulo, seja em viagens mais longas. “Costumamos juntar um grupo de casais e programar viagens para o exterior”, conta. Casado há 32 anos com Beatriz, tem três filhos: Manoel (30), Ana Maria (28) e Fabio (22), sendo que a filha decidiu depois de formada em Publicidade e Propaganda seguir os passos do pai e hoje cursa o 4º ano da faculdade de medicina. Os filhos são grandes fãs da sua cozinha e adoram quando o pai prepara este prato ou outras especialidades, como um bacalhau ou o espagete à Firenze. “Gosto muito de cozinhar porque é uma atividade que está ligada à convivência”, diz Silvio.



**ESTE PRATO É UM INCENTIVO AOS QUE RELUTAM EM IR
PARA A COZINHA POR SER FÁCIL, RÁPIDO E DELICIOSO**



O SEGREDO DESTES PRATO ESTÁ NA ESCOLHA DE BONS INGREDIENTES E NO PONTO DE COZIMENTO DO CAMARÃO, QUE NÃO PODE COZINHAR MUITO PARA NÃO ALTERAR A TEXTURA

ARROZ COM CAMARÃO

INGREDIENTES

• 1 kg de camarões grandes limpos • 2 cabeças de alho
• manteiga • azeite de oliva • uísque • arroz cozido • limão • sal a gosto

PREPARO

- 1 Limpe os camarões, eliminando o fio negro do dorso. Tempere-os com suco de limão e deixe tomar gosto por 10-15 minutos. Pique o alho.
- 2 Numa frigideira, coloque a manteiga e doure os camarões. Tempere com sal, retire os camarões da frigideira e reserve.
- 3 Em outra frigideira, aqueça um azeite de boa qualidade e doure o alho picado.
- 4 Volte o camarão para a frigideira em que foi dourado, regue com o uísque e flambe. Junte o azeite com alho e misture, com delicadeza, ao arroz cozido. Sirva em seguida.

AGRADECIMENTOS VIKING