

175 BARES E RESTAURANTES DO ESTADO DE SÃO PAULO



ROTA

GASTRONÔMICA

2013

O MELHOR DA COMIDA CAIPIRA, CAIÇARA E SERRANA





Sabor de São Paulo

www.sabordesaopaulo.com.br
www.turismo.sp.gov.br

GUIA SABOR DE SÃO PAULO 2013



GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO
Secretaria de Turismo

ROTA GASTRONÔMICA 2013

O MELHOR DA COMIDA CAIPIRA, CAIÇARA E SERRANA



O melhor da gastronomia brasileira passa por aqui!



O Governo do Estado de São Paulo trabalha na promoção de seus roteiros turístico-gastronômicos por acreditar que a gastronomia, como produto associado ao Turismo, é indutora do desenvolvimento regional.

Os melhores, pratos e destinos, estão aqui!

www.sabordesaopaulo.com.br

O melhor da gastronomia brasileira passa por aqui!



O Governo do Estado de São Paulo trabalha na promoção de seus roteiros turístico-gastronômicos por acreditar que a gastronomia, como produto associado ao Turismo, é indutora do desenvolvimento regional.

Os melhores, pratos e destinos, estão aqui!

www.sabordesaopaulo.com.br



Sabor de São Paulo



GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO

Secretaria de Turismo



Receita aprovada

É uma grande satisfação apresentar este guia que coloca no mapa os mais saborosos pratos típicos, os produtos e as matérias-primas que compõem as tradições culinárias do interior de São Paulo.

Em junho, depois de seis etapas regionais de seleção, a capital paulista recebeu com enorme sucesso a finalíssima do projeto Sabor de São Paulo. O público do maior centro de alta gastronomia do país foi em peso ao Parque da Água Branca provar e aplaudir os quitutes de tradição caipira, caicara e serrana. Agora, este guia convida o leitor a fazer o caminho inverso: viajar pelo Estado de São Paulo experimentando cada delícia no lugar em que nasceu e fez fama.

O interesse crescente pela gastronomia é um fenômeno no mundo todo. Com isso, a culinária ganhou importância como fator de atração de turistas: é capaz de decidir o rumo de uma viagem.

Para as cidades, o que cresce é a importância do turismo como fator de desenvolvimento. Investir nas atividades associadas de comércio e serviços, nas quais há muitas empresas de pequeno e médio porte, é o melhor caminho para gerar empregos e renda.

São Paulo investe, para desenvolver o turismo no Estado, em ações globais como a recuperação, a modernização e a duplicação das estradas, proporcionando mais conforto, segurança e rapidez no transporte; em convênios com municípios para melhorar a infraestrutura e o recebimento dos turistas; em apoio ao empreendedorismo, que encontra tantas boas oportunidades no setor de alimentação e de gastronomia; em oferta de cursos gratuitos em vários níveis formando mão de obra especializada para receber o turista e o consumidor de serviços.

O turista gastronômico busca a originalidade dos sabores, os ingredientes típicos, o jeito de fazer que passa de uma geração a outra. Em São Paulo, o turista encontra isso na comida do dia a dia e em grandes festas típicas, nas celebrações religiosas, nos eventos esportivos e em outras tradições. Cada delícia destacada neste guia tem a receita do empreendedorismo que dá certo.

Seja bem-vindo às tradições mais saborosas do interior de São Paulo: comida boa e farta hospitalidade.

Geraldo Alckmin

Governador do Estado de São Paulo



Roteiros saborosos

A Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo, em sua missão de ampliar a visitação a nossas cidades, oferece, neste guia, roteiros gastronômicos com base no potencial e na produção culinária e agrícola de cada região. O guia é mais um fruto do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo, que percorreu, em 2013, seis regiões do Estado, incentivando o talento de quem cozinha com ingredientes de nossas terras, rios e mares.

O Festival Gastronômico cumpriu sua tarefa de valorizar os pratos genuinamente paulistas, que resultam de uma miríade de influências, que vão desde as tradições culinárias de diversos estados brasileiros até as receitas trazidas pelos imigrantes dos quatro cantos do mundo que aportaram em São Paulo.

O resultado deste trabalho, que se enquadra no projeto maior do Governo de São Paulo, de gerar empregos e riqueza por meio do turismo, está em todas as páginas deste guia, que revela, de uma só vez, os segredos da culinária paulista e as atrações das regiões que sediaram as sete etapas do evento.

Boa leitura, boa viagem e bom apetite!

Cláudio Valverde

Secretário de Turismo do Estado de São Paulo



Entenda a seleção

O Festival Gastronômico Sabor de São Paulo é um projeto realizado pela Secretaria de Turismo do Estado, em parceria com a revista PRAZERES DA MESA, e com o apoio educacional do Senac. O objetivo é identificar as riquezas da culinária paulista, resgatar as tradições e descobrir os sabores e as formas de preparo peculiares de cada região. Foram reunidas indicações de moradores e de conhecedores das cidades participantes, resultando num roteiro de visitas para descobrir os segredos culinários e as tradições que mais representam o Estado, levando-se em conta sua força econômica e produtiva, o lastro e os apelos gastronômico e turístico em sua região de origem.

Além de gostosas, as receitas deveriam ser um atrativo turístico ou levar algum ingrediente popular, ser comercializadas por pessoas que criam e produzem localmente e estabelecem forte laço cultural com a cidade – sejam cozinheiros caseiros, comerciantes de rua, sejam donos de bares e restaurantes. Assim, foi criada uma chance de divulgar para todo o país as delícias da região e de dar um impulso ao desenvolvimento turístico e econômico.

O festival foi realizado de janeiro a junho de 2013, em sete etapas. As seis primeiras funcionaram como uma seleção em cada macrorregião do estado (*veja o mapa*









na página 12). Em cada uma, dez pratos representativos passaram por avaliação popular e de um júri especializado, que os elegeram para participar da celebração final, realizada no Parque da Água Branca, nos dias 29 e 30 de junho de 2013, quando os proprietários e os chefs vencedores puderam, por dois dias, expor e vender seus produtos a preços populares.

Cada etapa teve um chef padrinho, que ministrou palestras sobre regionalidade culinária e uma aula de gastronomia. A primeira, na cidade de São Carlos, foi amadrinhada pela chef Janaína Rueda. A segunda, em Bauru, esteve sob a tutela da chef Ana Luiza Trajano; São José do Rio Preto, da chef Bella Masano; Sorocaba, apadrinhada por João Beleza; Santos, pelo chef Eudes Assis; e, em Campinas, o chef padrinho foi Jefferson Rueda.

Entidades oficiais dos municípios e líderes comunitários contribuíram para a inscrição e a participação das etapas regionais.

Neste guia, estão os detalhes de cada etapa do evento e as indicações de muitas outras delícias que não foram apresentadas na etapa final, mas que você poderá provar, direto da fonte, quando estiver nas redondezas.

APROVEITE BEM O GUIA

► O sumário está dividido em sete etapas nas quais estão elencadas, em ordem alfabética, as cidades cujos estabelecimentos se inscreveram no Festival Sabor de São Paulo e também as que, por meio de uma reportagem apurada, demonstraram ter atrações gastronômicas.

► Nessas cidades você encontrará os estabelecimentos também por ordem alfabética.

A ESCALA DE QUALIDADE TURÍSTICA DOS PRATOS ESTÁ DEFINIDA PELOS SEGUINTE SÍMBOLOS:



Este carimbo indica um dos cinco pratos vencedores da região que vieram para a etapa final, em São Paulo

[SELECIONADO]

Indica os pratos entre os dez selecionados que foram provados pelo público na etapa regional nas cidades-anfitriãs

[INDICADO]

Os pratos indicados por jornalistas, por especialistas ou inscritos no site Sabor de São Paulo

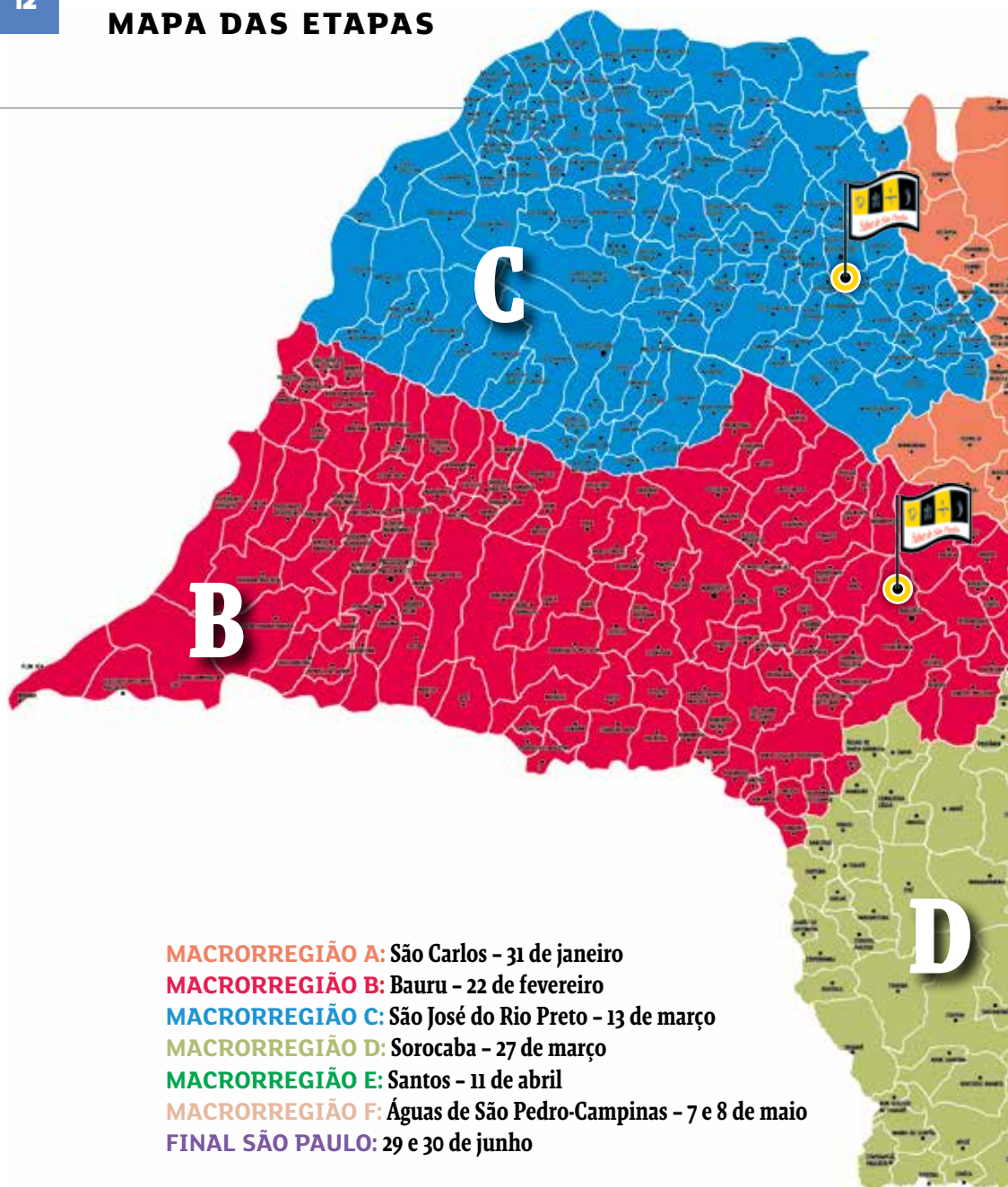
\$ = ATÉ R\$ 25

\$\$ = ATÉ R\$ 50

\$\$\$ = ACIMA DE R\$ 50



MAPA DAS ETAPAS



MACRORREGIÃO A: São Carlos - 31 de janeiro

MACRORREGIÃO B: Bauru - 22 de fevereiro

MACRORREGIÃO C: São José do Rio Preto - 13 de março

MACRORREGIÃO D: Sorocaba - 27 de março

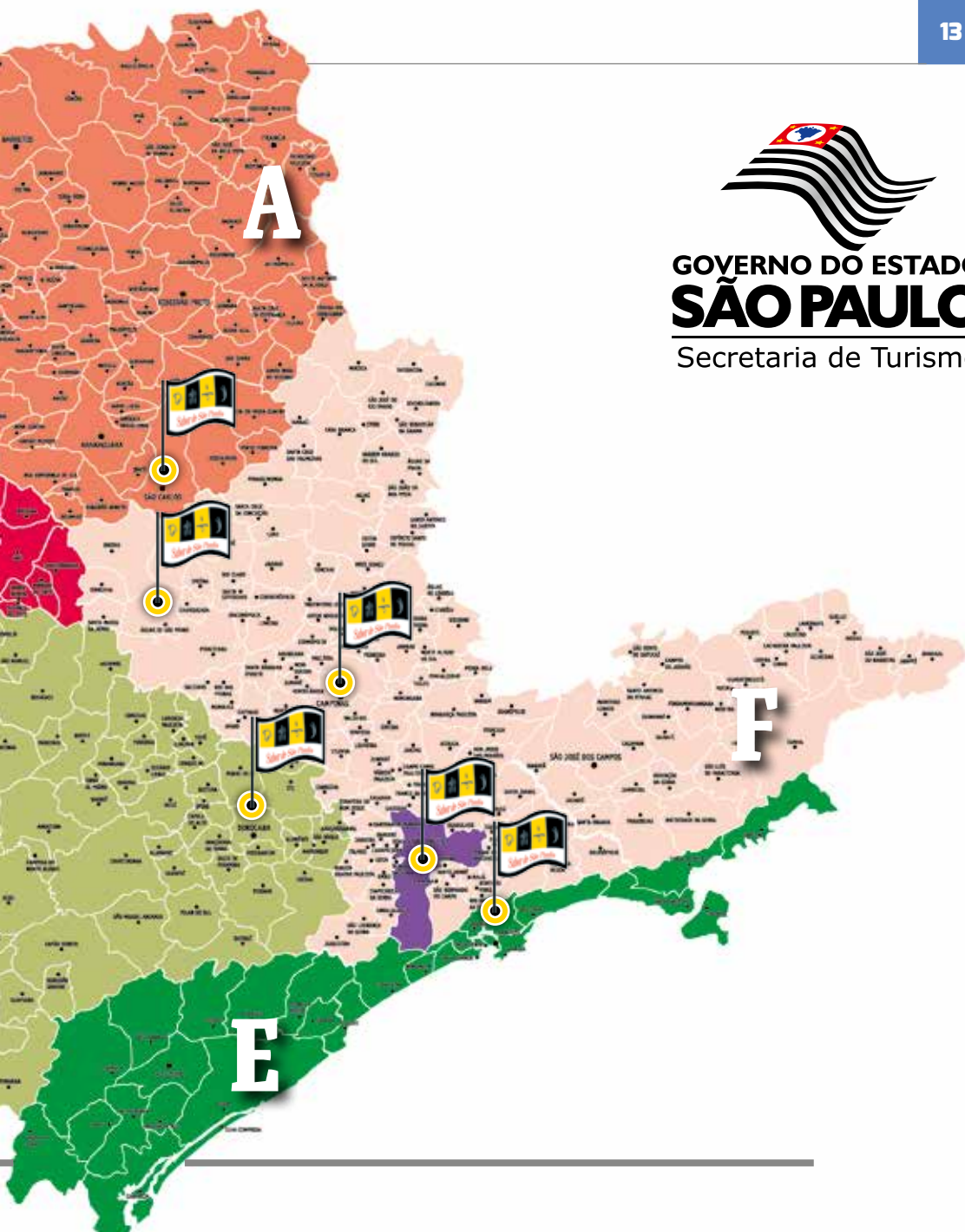
MACRORREGIÃO E: Santos - 11 de abril

MACRORREGIÃO F: Águas de São Pedro-Campinas - 7 e 8 de maio

FINAL SÃO PAULO: 29 e 30 de junho



GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO
Secretaria de Turismo





CHEFS PADRINHOS E MADRINHAS



JANAINA RUEDA

ETAPA A Senac São Carlos

Ela é uma autêntica paulistana, nascida no Brás. Hoje, reside no Centro da cidade, no famoso Edifício Copan, projetado pelo arquiteto Oscar Niemeyer. Ali mesmo, no térreo do prédio, fica seu restaurante, o Bar da Dona Onça – nome que veio do apelido pelo qual ela é chamada pelo marido, o também chef Jefferson Rueda. A cozinha de Janaina é marcada pelo resgate das tradições do interior do Brasil, sobretudo o paulista. Ingredientes de todos os cantos do Estado se misturam e garantem um cardápio farto, com refeições e petiscos que remetem à cozinha caseira, a exemplo das sardinhas fritas, do fígado acebolado e das almôndegas. Tudo isso repaginado com toques de chef. Em 2012 e 2013, a casa foi eleita Bar do Ano, pelo prêmio Melhores do Ano, de PRAZERES DA MESA.



ANA LUIZA TRAJANO

ETAPA B Senac Bauru

Nascida em Franca, São Paulo, Ana Luiza é a idealizadora do projeto Sabores do Brasil, trabalho que começou de forma empírica nos tempos em que acompanhava os festejos populares em sua terra natal. Lá, colada na avó cearense, observava com encanto as riquezas da gastronomia, da cultura e do folclore nordestino. Essa vivência foi fundamental para que ela se dedicasse, a partir de 2003, à pesquisa sobre a cultura e a gastronomia brasileira. Formada em Administração de Empresas na Fundação Álvares Penteado (Faap), em São Paulo, rodou o país em busca das tradições, formas de preparo, ingredientes e importância cultural de cada prato. A pesquisa deu origem ao livro de fotos e poesias *Brasil a Gosto*, a um projeto de documentários e ao restaurante Brasil a Gosto, inaugurado em 2006.

**BELLA MASANO**

ETAPA C Senac São José do Rio Preto

A caçula da família Masano cresceu entre as panelas do Amadeus, restaurante fundado em 1989 por seus pais, Tadeu e Ana Maria. É Bella, com seu olhar atento e mãos talentosas, a responsável por imprimir sua personalidade, ao mesmo tempo forte e delicada, à cozinha do restaurante. Formada em hotelaria e turismo, no Brasil, Bella se aproximou da gastronomia durante uma temporada na Europa. De uma das escolas mais tradicionais do mundo, Le Cordon Bleu, ela trouxe as técnicas e os conhecimentos que aplica em sua cozinha, que busca novidades genuinamente brasileiras. Ciente de que o trabalho de um chef exige aprendizado constante, marca presença em eventos de gastronomia no Brasil e no exterior e também costuma convidar outros chefs para dividir com ela a cozinha do Amadeus.

**JOÃO BELEZIA**

ETAPA D Senac Sorocaba

Arquiteto de formação, o chef herdou de sua família, do interior de São Paulo, uma paixão especial por cozinhar. É por esse motivo que, desde 1995, passou a dedicar-se inteiramente ao ofício de forno e fogão. Fez escola em hotéis e restaurantes e, dessa experiência, optou por trilhar o caminho de banqueteiro. Criou o bufê que leva seu nome e hoje assina grandes eventos na capital paulista. Isso não quer dizer grandiosidade só pelos números: uma recepção pode ser feita para duas ou para milhares de pessoas e ter o mesmo trato no serviço e na cozinha, organizado por João de acordo com o desejo de seu cliente. Em 2013, foi eleito Chef do Ano por PRAZERES DA MESA.



CHEFS PADRINHOS E MADRINHAS



EUDES ASSIS

ETAPA E Senac Santos

É conhecido pela cozinha caçara criativa, valorizando os ingredientes do litoral e explorando-os com técnicas modernas. Seu trabalho o elevou ao posto de Chef Revelação 2010 de PRAZERES DA MESA. Mas sua trajetória começou nos bastidores: aos 13 anos, contratado para lavar pratos, foi fisgado pela curiosidade sobre o que acontecia nos fogões. Aceitou um estágio no restaurante Fasano, em São Paulo, e, ciente de que queria seguir esse caminho, partiu para a França e por seis meses estudou na escola de gastronomia Le Cordon Bleu. Dali, rodou o mundo por quatro anos, num iate de luxo de um banqueiro inglês. A cada porto, um ingrediente era acrescentado a seu repertório. De volta às raízes, no Litoral Norte paulista, dirigiu o extinto Seu Sebastião. Hoje, dedica-se a dar consultoria e a comandar o Vinea Alphaville, em Barueri.



JEFFERSON RUEDA

ETAPA F Senac Campinas

Natural de São José do Rio Pardo, São Paulo, e apaixonado pela Itália, Jefferson comanda o restaurante Attimo, inaugurado em 2012, na cidade de São Paulo. O gosto pela cozinha veio da vivência em família, daqueles almoços longos, da galinha ao molho pardo da avó. Mesmo sem saber o que era gastronomia, e apenas por querer ser dono de bar, matriculou-se no curso de cozinheiro do Senac Águas de São Pedro, São Paulo. Estagiou com o chef francês Laurent Suaudeau e nos restaurantes Parigi, do grupo Fasano, e Cantaloup. Ao lado de Rodrigo Martins, criou o Pomodori, casa que a dupla comandou por anos, um marco no roteiro paulistano e um exemplo de cozinha italiana em tempos modernos.



CONVIDADA ESPECIAL

Palmirinha Onofre

A “vovó” mais querida da televisão brasileira, a culinária Palmirinha Onofre nasceu em Bauru. Por isso, no interior de São Paulo, seu coração bate mais forte e sua presença faz ainda mais sentido, especialmente ao participar como convidada especial do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo.

Ela se apresentou nas sete etapas do evento e contou ao público um pouco de sua trajetória na gastronomia. Palmirinha começou a cozinhar depois que se separou do marido e passou a fazer doces e salgados para vender e sustentar as três filhas.

Aos 81 anos, ela já foi apresentadora de diversos programas de TV e, atualmente, com a ajuda de seu fiel escudeiro, Guinho, o menino-boneco, comanda o *Programa da Palmirinha*, no canal Bem Simples, da Fox Internacional. Mas é entre o público, corpo a corpo, que ela causa comoção: em todos os dias de evento, Palmirinha acrescentou uma pitada maior de emoção, recebendo e transmitindo o carinho que dá mais sabor à vida.

GUIA



SABOR DE SÃO PAULO 2013

18

Sumário





28 — ETAPA A

30 — • SÃO CARLOS (CIDADE ANFITRIÁ)

32 — Art Uati

Boconote

33 — Almanach Bar e Restaurante

Bolinhos de milho com dois tipos de costela

Armazém da Maria

33 — Frango caipira com polenta e quiabo

Chef Badra

33 — Frango com polenta

34 — • ARARAQUARA

34 — Arquitetando na Cozinha com JP

Barriga de porco à pururuca

35 — Trem de Milho

Trem de milho

36 — • BARRETOS

36 — Capim Restaurante

Leitão mamão com risoto de cabotiá e sauté de maçã

36 — • FRANCA

37 — Sapataria da Pizza

Pizza conga

38 — Boteco do Lu

Fogueirinha de tilápia

38 — Pastel do Lu

Casadim mineiro

39 — • NUPORANGA

39 — Casa do Pão de Queijo e Restaurante

Tia Neide

Pé de moleque assado

40 — • RIBEIRÃO PRETO

41 — João Brigadeiro

Bombom brigadeiro de curau

41 — Ice by Nice

Feijoad Ice

41 — • ITIRAPINA

41 — 339 Gastronomia

Robalo com crosta de coco, molho de laranja e perfume de limão-siciliano

42 — ETAPA B

44 — BAURU (CIDADE ANFITRIÁ)

47 — Skinão Lanches

Bauru

47 — Templo Bar

Rocambrócolis

47 — Cantina Fratello

Lasanha Bauru

48 — Cayenne Café Bar

Pelo amor de Deus e frapê de pimenta

Sumário

- 48** — **Girassol Restaurante**
Bolinhos de queijo e bacalhau
- 48** — **In Burguer Hambúrguer Recheado**
Hambúrguer recheado com funghi
- 49** — **Jeribá Bar**
Perna de cabrito e picanha na chapa
- 49** — **Padaria Copacabana**
Palitos de queijo
- 49** — **Sorveteria Favo de Mel**
Sorvete de iogurte amarela
- 49** — **Teodora Osteria**
Penne ao molho do chef
- 50** — • **AGUDOS**
- 50** — **Doces Caseiros Nayá**
Doce de corte com frutas
- 50** — **Restaurante Vila São Francisco**
Galinhada e bobó de peixe
- 52** — **Paladar Pastelaria**
Pastel de abobrinha com carne-seca
- 52** — **Pesqueiro Peixe Loko**
Parmegiana de peixe e tilápia especial
- 52** — • **ASSIS**
- 52** — **Hippo Pizza Grill**
Hippo wing's
- 52** — • **DUARTINA**
- 53** — **Pesqueiro Santa Luzia**
Manjar de amora

- 55** — • **JAÚ**
- 55** — **Jaú Serve Supermercados**
Empadão com recheio cremoso de bacalhau
- 55** — **Lucila Minutti**
Risoto de parmesão com ragu
- 56** — **Restaurante Polaco**
Leitão e frango à passarinho
- 56** — **Restaurante Codatto**
Leitão e frango à passarinho
- 56** — **Terraço Calzone**
Pães e massas artesanais
- 56** — • **LENÇÓIS PAULISTA**
- 57** — **Silmara Beraldo Bolinhos**
Bolinhos da Sil
- 58** — **Passer Gourmet**
Passarela de sabores
- 58** — **Restaurante Varanda**
Filé indiano com molho madeira e estragão, acompanhado de risoto de alcaparras
- 58** — **Vinícola Casagrande**
Vinhos tinto e branco
- 58** — • **LINS**
- 59** — **Chopão Cristal**
Arroz exótico
- 59** — • **MARÍLIA**
- 61** — **Cupim Bar e Restaurante**
Galinhada de panela



- 61 — **O Buteco**
Linguiça de bressane à moda
- 61 — **Chaplin Restaurante e Choperia**
Filé Itu Vacaria
- 62 — **Pastelaria Hirata**
Pastel de ovo
- 62 — **Recanto da Roça**
Linguiça mista
- 62 — **Rotisserie Dona Elisa**
Rissole de carne
- 62 — • **OURINHOS**
- 63 — **Bistrot Éléphant Rouge**
Filé de truta com purê de cabotiá
- 63 — **Liverpool Choperia**
Tulipinha de frango ao molho de mel e pimenta
- 64 — **ETAPA C**
- 66 — • **SÃO JOSÉ DO RIO PRETO**
(CIDADE ANFITRIÁ)
- 68 — **Doces Noêmia**
Frutas cristalizadas
- 69 — **Nhô Botequim**
Carne na lata
- 69 — **Bueno Alimentos**
Linguiça cuiabana Silveira
- 70 — **Maria Bolachas**
Rosquinha de pinga

- 70 — **Pastelaria Palmeiras**
Pastel de palmito amargo
- 71 — **Boemia Butiquim**
Fish roll
- 71 — **Cafeteria Pianheri**
Cheeseburger de cuiabana
- 71 — **Cantina Bella Capri**
Filé ao molho de café
- 71 — **Costela Marruada**
Costela Marruada e linguiça marruca
- 72 — **Frei Caneco Choperia**
Linguiça caipira
- 72 — **Kiberama**
Esfiha de acelga
- 72 — • **ARACATUBA**
- 72 — **Celso Choppompeu**
Cupim casqueirado
- 74 — **Bethinha's Trufas**
Trufa de mexerica
- 74 — • **BADY BASSITT**
- 74 — **Porcada Tradicional**
Porcada
- 74 — • **BÁLSAMO**
- 75 — **Bistrot do Antiquário**
Penne sertanejo

Sumário

75 — • **BURITAMA**

76 — **Restaurante Náutico Clube**
Peixe desossado ao molho de azeite com alcacharras

76 — • **CATANDUVA**

77 — **Bar do Takashi**
Língua de boi com molho vermelho e parmesão

77 — **Salamanca Embutidos**
Copa e jamón (presunto cru)

77 — • **MIRASSOL**

77 — **Dom Tápapo Engenho**
Cachaça e licores artesanais

78 — **Elite Sorvetes Finos**
Bolo de sorvete

78 — **Embaixada da Pizza**
Pizza de picanha com rúcula

78 — **Empório e Adega Bella Capri**
Massas frescas produzidas artesanalmente

78 — • **NOVO HORIZONTE**

79 — **Bonani Lanches**
Filé Bonani com alho

80 — • **PENÁPOLIS**

80 — **Lanchão**
Lanche paulista

80 — **Lanchódromo**
Lanche especial

81 — • **POLONI**

81 — **Porco à Paraguaia**
Porco à Paraguaia

82 — • **VOTUPORANGA**

82 — **Café Caipira**
Bolo de milho

82 — **Tak Bar**
Coxinha empanada com farinha de mandioca

82 — **Recanto Gaúcho**
Cupim recheado com queijo e picanha ao alho

83 — **Restaurante do Filó**
Costela cozida com sal grosso e queijo frito

84 — **ETAPA D**

86 — • **SOROCABA (CIDADE ANFITRIÁ)**

89 — **Choperia Mandala**
Bolinho de quibebe

89 — **Amélia Tapas e Beliscos**
Arroz com suã

90 — **Botequim Bozó**
Risoto de terra rasgada

90 — **Bulldog Sanduicheria**
Sanduiche brasileiro

90 — **Costela é o Nome**
Costela bovina em 36 horas de forno

90 — **Expresso Sorocabano**
Bistecão com fritas

90 — **Padaria Real**
Coxinha de frango e costela com cuscuz



90 — **Pórtico Hotel e Restaurante**

Tropeiro de Sorocaba

91 — **Restaurante Feijão Tropeiro**

Rubacão à Tropeiro

91 — • **ARACOIABA DA SERRA**

92 — **Pizzaria di Fratelli**

Feijão-tropeiro

92 — • **AVARÉ**

92 — **O Holandês**

Filé à moda

92 — • **BOITUVA**

93 — **Restaurante Goiano**

Galinhada

93 — • **IBIÚNA**

93 — **Patê de Alcachofras**

Patê de alcachofras

95 — • **ITAPETININGA**

95 — **Feichtenberger Defumados**

Variedade Feichtenberger

95 — **Bolinho de Frango**

Bolinho de frango

95 — **Churrascaria Sacy**

Pão e lombo assados com queijo

96 — • **ITAPEVA**

96 — **Breads Vienense**

Encapotado de frango

96 — • **ITAPORANGA**

96 — **Pimenta Malagueta Restaurante**

Filé à parmegiana de tilápia

97 — • **ITU**

99 — **Renata Bueno Doces**

Pão de mel

99 — **Bar do Alemão**

Filé à parmegiana

99 — **Fazenda do Chocolate**

Produtos caseiros e chocolates

99 — • **MAIRINQUE**

101 — **Comitiva Roda Malu**

Queima do alho

101 — **Empório Nona Rosa**

Massas, salgados e assados artesanalmente

101 — • **PIEDADE**

102 — **Estação Boca do Monte**

Fundo de alcachofra gratinado aos três queijos

102 — **Café Caipira**

Pão de amendoim

102 — **Caminho das Águas**

Camarão empanado

102 — **Quatro Estações Casa de Sucos**

Sopas de milho-verde e cebola

Sumário

104 — Ronco do Bugio
Saltimboca de frango recheado de alcachofra

104 — • **SALTO**

105 — Docitta
Empada frita doce

105 — Scallet Restaurante e Pizzaria
Empada frita

105 — • **SÃO ROQUE**

105 — Quinta do Olivardo
Espetada madeirense

107 — Deodoro Bandeirantes
Risoto de alcachofra com shiitake

107 — Fazenda Angolana
Coelho ao molho de vinho

107 — Mondiale Alimentos
Polpetone de bacalhau com alcachofra

107 — Vale do Vinho
Filé ao molho de vinho

108 — **ETAPA E**

110 — • **SANTOS (CIDADE ANFITRIÁ)**

Lion Espaço Gastronômico
Nhoque de banana-da-terra ao pesto de rúcula com meca saltimbocca

113 — Fouet Gastronomia
Arroz de braga

114 — Mascarpone Escola de Sabores
Camarão escalfado ao molho tarê de carambola do quintal

114 — Ao Chopp do Gonzaga
Molho de cebola

114 — Café Carioca
Pastel de carne e bolinho de bacalhau

115 — Porta do Sol
Camarão ao molho quatro queijos

115 — Restaurante Maurício
Meca santista

115 — Restaurante e Pizzaria Santa Elza
Camarão no bafo

115 — Santos Sabores Restaurante – Rotisserie
Meca litorânea

115 — • **BERTIOGA**

116 — Sorveteria Aquarela
Sorvete de banana

116 — Pastel do Trevo de Bertioiga
Pastel de palmito

116 — Petiscaria O Frangão
Frango assado

117 — • **CANANEIA**

119 — Rancho 3P
Peixe na fumaça com banana

119 — Ponto das Ostras
Ostra gratinada

119 — Porto do Camarão
Robalo ao Porto

**120 — Via Maria Bistrô***Peixe na rede***120 — • GUARUJÁ****121 — Bruta's Bar Lanches***Estrela praiana***121 — Avelino's Restaurante***Estação rosa***121 — Cosme e Damião***Badejo à Vicentina***122 — Dalmo Bárbaro***Mariscada do Dalmo***122 — Rancho da Alegria***Moqueca de badejo com camarão-rosa***122 — Tahiti Monduba***Linguado em cama de banana***123 — • IGUAPE****125 — Manjuba & Cia.***Casadinho de manjuba***125 — • ILHABELA****126 — Mar e Arte Restaurante e Galeria***Vermelho na folha de bananeira com
delicinha de banana e legumes***126 — • REGISTRO****126 — Lanchonete CDP***Hambúrguer de peixe, bacon e calabresa***126 — Lanchonete do Mushá***Sashimi de manjuba***126 — • SÃO SEBASTIÃO****128 — Sorvetes Rochinha***Picolé de coco***128 — • UBATUBA****129 — Quiosque Ponto 13***Cuscuz de frutos do mar***130 — Restaurante Donana***Palmito assado na casca com camarão***130 — Espaço W82***Risoto de palmito com camarões***130 — O Rei do Peixe***Grelhado turista***131 — Perequim***Robalo com vieiras***131 — Restaurante Raízes***Haiti***132 — ETAPA F****134 — • CAMPINAS****137 — Restaurante Estação Marupiara***Forrobodó no farnel***137 — Ô Pastel***Pastel assado de carne de panela e pastel de
doce de maçã caramelizada***137 — Restaurante Villani***Camarão empanado e sorvete Villani***138 — • ÁGUAS DE SÃO PEDRO****138 — Restaurante Villa Tardivelli***Panna cotta com jaracatiá em três tempos*

Sumário

138 — **Restaurante Bombocado**

Torta Rigoletto

139 — • **AMERICANA**

139 — **Café & Prosa Cafeteria e Restaurante**

*Bigodinho suíno ao perfume de limão
e geleia de melado de cana*

140 — • **ATIBAIA**

140 — **Sérgio Zocchio Gastronomia**

Risoto azul-marinho

140 — • **BRAGANÇA PAULISTA**

141 — **Linguiçaria Real Bragança**

Baronesa de Bragança

142 — • **BROTAS**

142 — **Goiabas de Brotas**

Fondue de goiabada cremosa

142 — **Hotel Fazenda Areia que Canta**

Copa suína

143 — • **CAMPOS DO JORDÃO**

143 — **Sabor da Província**

Bolo de pinhão

143 — **Restaurante Charpentier**

Truta sabores da montanha

144 — • **GUARAREMA**

144 — **Restaurante Alambique do Décio**

Galinhada do Décio

144 — • **ITAPIRA**

145 — **Doce Sal Rotisserie**

Bolinho caipira

145 — • **PAULÍNIA**

145 — **Pesqueiro Cabreúva**

Isca de tilápia com molho de limão

146 — • **PIRACICABA**

146 — **Coisas di Buteco**

Imbruído caipira

149 — • **PIRASSUNUNGA**

149 — **Adega e Cachaçaria Therense**

Bocado de sete recheios

150 — • **RIO CLARO**

150 — **Mero Restaurante e Empório**

*Curau cremoso com costelinha
guisada na cerveja escura
e pipoquinha de quiabo*

150 — • **SANTO ANDRÉ**

151 — **Empório dos Sabores**

Pudim de cambuci com hortelã

151 — • **SÃO BENTO DO SAPUCAÍ**

151 — **Hospedaria Casarão**

Chutney de banana



152 — • **SÃO JOSÉ DOS CAMPOS**

152 — **Restaurante João de Barro**
Cordeiro grelhado da Mantiqueira com
redução de cerveja de trigo e frango
caipira com ora-pro-nóbis paulista

152 — • **SÃO LUIZ DO PARAITINGA**

152 — **Restaurante Santa Terezinha**
Afogado

153 — • **SÃO PAULO**

155 — **Cantina Biaggio**
Panino de porchetta

155 — **Bar do Luiz Fernando**
Bolinho de carne

155 — **Blés d'Or**
Queijos, pães e tortas

155 — **Candelabro Bistrô**
Belisco da Lallá

156 — **Espetaria 341**
Espetinho de berinjela e
abobrinha à margherita

156 — **Mais Doçura**
Torta holandesa de limão

156 — **Pastificio Primo**
Tortelloni de carciofi ao molho pomodoro

156 — • **VINHEDO**

157 — **Restaurante Maria Zabbé**
Filé aos sabores de Vinhedo

Expediente



Geraldo Alckmin: Governador do Estado de São Paulo
Cláudio Valverde: Secretário de Turismo
Cláudio Figo dos Santos: Chefe de Gabinete
Maurício Juvenal: Diretor de Desenvolvimento do Turismo
Equipes das Coordenadorias de Turismo e de Comunicação

REALIZAÇÃO

PAZES DA
MESA
A SÍNTese DA GASTRONOMIA



GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO
Secretaria de Turismo

Diretores: Georges Schnyder • Mariella Lazaretti • Ricardo Castilho
Direção de arte: Ana Lucia Caldas • Fábio Santos
Edição: Ana Paula Kuntz • Camila Duarte
Redação: Marta Barbosa • Leticia Rocha • Luciana Mastroso • Túlio Silva
Fotografia: Carol Gherardi • Fábio Santos • Ricardo Castilho
Júnior • Ricardo D'Angelo
Relações Institucionais: Sadako Sigematu
Eventos: Caroline Gimenez • Piera Mendez • Dolores Rossi
Marketing: Amanda Freire • Bruno Quinteiro
Revisão: Gil Bertolino • Ruth Figueiredo
Tratamento de imagem: Silvio Rogério da Silva
Administração: Raquel Sena
Circulação: Palmira Valino
Impressão: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo

APOIO EDUCACIONAL



“Foi emocionante. Pela comida transmitimos felicidade”, afirmou Janaína Rueda, chef do bar e restaurante Dona Onça, em São Paulo, que foi madrinha dessa etapa, ministrando no Senac uma aula para 120 pessoas em que ensinou a preparar o cuscuz de galinha caipira, uma paleta bovina na cerveja preta e, de sobremesa, doce de amendoim. Foi com essa emoção que Janaína conheceu o boconote, doce de origem italiana que já se tornou tradição na cidade de São Carlos. Nas mãos habilidosas da doceira Maria Valeria dos Santos, a receita ganhou laranja e amendoim, dois produtos muito importantes na lavoura da região, onde também é forte a produção de café e a criação de suínos. A primeira das sete etapas do Festival Sabor de São Paulo apresentou outras surpreendentes delícias: bombom brigadeiro de curau, barriga de porco à pururuca com limão-cravo, trem de milho e até pizza de frango com quiabo frito.



DA ESQ. PARA A DIR.: SERGIO RONCARATTI, DO CAPIM RESTAURANTE; NEIDE ALVES, DA CASA DO PÃO DE QUEIJO; THÉO BRATFISCH E WALKIRIA MARIA DO AMARAL, DO CHOPP E ESPETO BABAÇU; CARLOS BADRA DE LÁBIO, DO CHEF BADRA RESTAURANTE E CERVEJARIA; E JOÃO JÚNIOR, DO JOÃO BRIGADEIRO GOURMET





**CUSCUZ DE
GALINHA
CAPIRA, DA
CHEF JANAÍNA
RUEDA**



DA ESQ. PARA A DIR.: RICARDO LOBO E SILVA, DO ALMANACH BAR E RESTAURANTE; MARIA VALÉRIA, DO ART UATI; JOÃO PAULO PAPANDRÊ LEMOS, DO ARQUITETANDO NA COZINHA COM JP; LILIANA CRISTINA GRANERO, DO ARMAZÉM DA MARIA; E LUCIANO AUGUSTO CARVALHO, DA SAPATARIA DA PIZZA

GUIA



30

ETAPA

SABOR DE SÃO PAULO 2013

A CIDADE ANFITRIÃ

SÃO CARLOS está localizada no centro geográfico do Estado de São Paulo. Recebeu o título de Capital da Tecnologia por sediar faculdades da área tecnológica da Uni-

versidade de São Paulo (USP) e da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar), além de dois centros de atividades da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Tanto que um dos atrativos turísticos é o Centro de Divulgação Científica e Cultural (CDCC) (www.cdcc.usp.br), onde fica um museu interativo de ciência, com sala de física e biologia.

A Estação Ferroviária, construída em 1884 e tombada como patrimônio histórico, abriga o Museu São Carlos (Praça Antônio Prado, s/nº), que tem em seu acervo uma pequena pinacoteca, documentos, fotografias e objetos que contam a história da cidade. Há, ainda, expostos em praça pública, uma locomotiva a vapor, fabricada nos Estados Unidos, em 1891, pela Baldwin Locomotive Works (Praça Brasil, Vila Nery), e um bonde, que circulou pelas ruas de São Carlos de 1914 a 1962 (Praça Balão do Bonde, Rua da Imprensa). De trens a aviões, a cidade foi escolhida, ainda, para a instalação do Museu da TAM (www.museutam.com.br), com 72 aeronaves, entre elas uma réplica do 14 Bis, de Santos Dumont.

A parte histórica mais ligada à terra que à tecnologia pode ser conhecida em visitas a propriedades como a Fazenda Pinhal (www.casadopinhal.com.br), construída durante o ciclo do açúcar. Localizada na região central, a Praça dos Voluntários é um marco em homenagem aos são-carlenses que combateram por São Paulo na Revolução de 1932. O local também homenageia, com um busto, Germano Fehr, considerado o propulsor da industrialização são-carlense.

IGREJA DE SÃO BENEDITO





FINALISTA

BOCONOTE, DO ART UATI

ART UATI

[FINALISTA]

O doce de origem italiana, da região da Calábria, chamado boconote, é tradicional nas festas natalinas são-carlenses. A receita da doceira Maria Valéria Antonini é feita com massa recheada de frutas e nozes e pode ser encontrada no quiosque

que fica nas dependências da Fundação Educacional São Carlos, onde também é vendido o artesanato desenvolvido pelas empreendedoras da terceira idade.

Às terças e quartas-feiras, das 8h30 às 17 h.

Não aceita cartões. \$

Rua São Sebastião, 2828

Tel. (16) 3372-1308

Almanach Bar e Restaurante

[SELECIONADO]

De autoria do chef Ricardo Lobo e Silva, os bolinhos de milho com dois tipos de costela são feitos de massa de farinha de milho com recheio de vaca atolada (costela bovina) ao molho de pinhão e de costelinha de porco com canjiquinha ao molho de laranja, garapa e cabacinha. O restaurante também oferece massas, sanduíches e carnes. De terça-feira a domingo, das 18 h à meia-noite. \$\$

Avenida São Carlos, 2338, Centro
Tel. (16) 3413-2753

Armazém da Maria

[SELECIONADO]

A chef Liliana Cristina Granero apresenta o frango caipira com polenta e quiabo, receita de família que já virou tradição na cidade. A casa tem espaços destinados a artesanato, móveis e café colonial. Aberto de quinta-feira a domingo, das 11h30 às 15h30. \$\$

Rua Vereador José Pinheiro Filho, 113
Tel. (16) 3364-5401 / 3412-5886
www.armazemdemaria.com.br

Chef Badra

[SELECIONADO]

Frango com polenta. Combinação básica que o chef Carlos Badra recriou acrescentando creme de leite à polenta, para uma textura mais mole, e frango



**FRANGO CAIPIRA COM
POLENTA E QUIABO, DO
ARMAZÉM DA MARIA**



**BOLINHOS DE
MILHO COM DOIS
TIPOS DE COSTELA,
DO ALMANACH BAR
E RESTAURANTE**



**POLENTA LÍQUIDA
COM CONFIT
DE FRANGO E
ESPUMA DE
MANJERICÃO, DO
CHEF BADRA**

confitado (cozido ao fogo baixo na própria gordura) com manteiga, azeite e tomate. O restaurante oferece almoço executivo e um cardápio de comidas típicas. Delivery de almoço. \$\$

**Avenida Comendador Alfredo Maffei,
2022, Jardim Brasil**
Tel. (16) 3307-7699



BARRIGA DE PORCO À PURURUCA, DO
ARQUITETANDO NA COZINHA COM JP



ARARAQUARA

O Parque Ecológico do Pinheirinho tem duas represas, a maior tem praias artificiais com palco para apresentações artísticas, bar e pedalinho. Ali se encontram quadras, campos de futebol, piscinas, bosques, áreas para churrasco e horta. Há, ainda, o

Parque Ecológico do Basalto, com trilhas, quiosques, lagoa de peixes, projetada para semear a coleção ecológica.

www.araraquara.sp.gov.br

ARQUITETANDO NA COZINHA COM JP

[FINALISTA]

Criação do proprietário e cozinheiro



FINALISTA

TREM DE MILHO, DO TREM DE MILHO

João Paulo Papandré, a barriga de porco à pururuca, chamada também de pancetta, tem receita inovadora no visual: a carne é preparada inteira, e não em fatias como tradicionalmente é feita. Vai à mesa acompanhada de limão-cravo, promovida de aperitivo a prato principal. Conceitos da arquitetura, de construir e desconstruir, são aplicados por Papandré no preparo de assados, nos pratos regionais e nas “comidas de boteco” que compõem o cardápio com 72 pratos, entre carnes, aves, peixes, frutos do mar e saladas. Aceita encomendas com dois dias de antecedência e realiza eventos para até 100 pessoas. Não aceita cartões. \$\$

Rua Américo Brasiliense, 295, Centro
Tel. (16) 3336-2708 e (16) 8140-3999

TREM DE MILHO **[F I N A L I S T A]**

Apresentou o prato trem de milho, receita derivada da tradição espanhola que une o angu de milho que faziam os índios do México e as carnes e os temperos trazidos pelos espanhóis à época da colonização da América. Pode ser recheado com linguiça calabresa, carne-seca ou frango e o toque especial da muçarela e do cheiro-verde. Acompanham bolinhos feitos do bagaço do milho. O prato foi desenvolvido para o Festival Delícias do Milho, que acontece anualmente no mês de junho no Distrito de Bueno de Andrada. O chef Théo Bratfisch aceita encomendas para eventos especiais. \$

Tel. (16) 3333-4368 ou (11) 99769-0938

ETAPA

“FANTÁSTICO! ACHEI OS PRATOS DIFERENTES E BASTANTE SABOROSOS. FOI UMA VIAGEM POR NOSSA HISTÓRIA E NOSSAS RAÍZES, VALORIZANDO OS SABORES REGIONAIS”

Janaina Rueda, chef do restaurante Dona Onça

BARRETOS

Além da tradicional festa de peão, Barretos oferece muita diversão. A Praça da Primavera, com coreto, pontes e fonte luminosa, é a mais bonita da cidade; a centenária Catedral do Divino Espírito Santo tem belos vitrais; e o Marco Histórico (Rua 8, esquina com a Avenida 13), ilustrado com imagens da Família Barreto, é um mural que não pode deixar de ser visitado.

www.barretos.sp.gov.br

Capim Restaurante

[SELECIONADO]

Leitão mamão com risoto de cabotia e sauté de maçã é o carro-chefe do estabelecimento do chef Sergio Roncaratti. Para garantir a textura macia e gelatinosa, a carne é cozida a vácuo e só depois é pururucada, para ficar com uma casquinha crocante. O risoto, feito em brodo de frango, leva carne-seca e abóbora assada. Espaço para 80 pessoas. Aberto todos os dias, para almoço, das 12 às 15 h, e de segunda-feira a sábado, para o

LEITÃO MAMÃO
COM RISOTO DE
CABOTIÁ, DO CAPIM
RESTAURANTE



jantar, das 19 h à meia-noite. \$\$

Rua 14, 447, Centro

Tel. (17) 3322-8241

www.capimbarretos.com.br

FRANCA

O que mais atrai os turistas são os sapatos. A cidade é uma das principais produtoras de calçados do país e, uma vez por ano, é palco da Feira Internacional da Moda em Calçados e Acessórios (Franca). O Museu Histórico Municipal José Chiachiri (Rua Campos Salles, 2010) fica em um casarão de 1896, cujo projeto, carregado de traços medievais, foi elaborado pelo arquiteto francês Victor Dubugras.

www.franca.sp.gov.br



PIZZA CONGA, DA SAPATARIA DA PIZZA

SAPATARIA DA PIZZA **[F I N A L I S T A]**

Fica em uma casa onde nasceu a primeira sapataria de Franca, conhecida como A Cidade do Calçado. Todas as pizzas têm nome de sapato, como Chinelo, Scarpin, Botina, Rasteirinha e Conga, sendo esta o destaque do menu. Com massa fina e crocante, é assada em panela de ferro e tem cobertura de molho de tomate, queijo mussarela, frango desfiado, milho refogado,

cubos de bacon e requeijão, salpicado com quiabo frito. Os drinques têm nome de componente da confecção dos sapatos como Solvente, Cola e Tachinhas (uma caipirinha de banana, imperdível!). A casa tem 100 lugares, tem música ao vivo e espaço para as crianças brincar. De terça-feira a domingo, das 19 à 1 h. Aceita cartões. \$\$

Rua Doutor Júlio Cardoso, 1621

Tel. (16) 3723-9647

www.sapatariadapizza.com.br

Boteco do Lu

[INDICADO]

Experimente a fogueirinha de tilápia. São tiras de filé do peixe empanadas, acompanhadas de molho de pirão do próprio peixe, bem picante. O cardápio tem drinques, petiscos e sanduíches. De terça-feira a domingo, a partir das 19 h. Aceita cartões. \$\$

Avenida Doutor Antônio Babosa Filho, 111

Tel. (16) 3723-9647

www.botecodolu.com.br

Pastel do Lu

[INDICADO]

Não deixe de experimentar o casadim mineiro, com queijo fresco temperado com ervas, carne moída, azeitona e ovos. Servidos em dois tamanhos, médio e grande, e em porções tipo aperitivo. A casa adotou também o sistema rodízio, que inclui os sabores doces. Aberto todos os dias, das 10 às 16 h. \$

Rua Doutor Júlio Cardoso, 1648

Tel. (16) 3702-4641

www.pasteldolu.com.br



CELEBRAÇÃO DOS FINALISTAS

“O RESGATE CULTURAL É UM DOS MOTIVOS DE NOSSA SATISFAÇÃO EM APOIAR O EVENTO, OFERECENDO A ESTRUTURA PARA RECEBER OS PARTICIPANTES”

Jurandir Santos, diretor do Senac São Carlos



NUPORANGA

Com a agricultura focada na produção de cana-de-açúcar, açúcar e café, o pequeno município ainda tem características interioranas bem preservadas, em especial a calmaria e o ar puro. O Centro Turístico de Lazer é ótimo para caminhadas tranquilas, e o coreto, junto à fonte luminosa da Praça Central, realça a beleza da noite nuporanguense. www.camaranuporanga.com.br

Casa do pão de queijo e restaurante Tia Neide

[SELECIONADO]

A solidária culinária Neide Alves inventou a receita do pé de moleque assado para contentar uma cliente que não podia comer glúten. O resultado é um doce com textura crocante e sabor suave de amendoim. Aberto de segunda-feira a sábado, das 7 às 21 h. \$

Rua Espírito Santo, 509

Rua Aurélio Silva, 410

Tel. (16) 3847-2244



FINALISTA

**BOMBOM DE BRIGADEIRO DE CURAU,
DO JOÃO BRIGADEIRO**

RIBEIRÃO PRETO

A Avenida 9 de Julho é considerada um cartão-postal. Até hoje mantém características da década de 1950, como os paralelepípedos da rua e o calçamento dos canteiros centrais da avenida. O Bosque Municipal Fábio Barreto abriga o

zoológico e um charmoso jardim japonês. O Palácio Rio Branco sedia o gabinete do prefeito e, à noite, fica lindamente iluminado. Outros pontos de visitação imperdíveis são o Museu do Café (dentro do campus da USP), o Santuário Sete Capelas, idealizado pelos monges beneditinos, cuja construção

começou em 1948 e homenageia São Judas Tadeu, Nossa Senhora Aparecida, Santa Terezinha, São Jorge e Nossa Senhora do Perpétuo Socorro.

www.ribeiraopreto.sp.gov.br

JOÃO BRIGADEIRO **[F I N A L I S T A]**

O bombom brigadeiro de curau foi apontado pelo empresário João Penariol Junior como o destaque da casa. Criação de sua mãe, dona Nair, é uma massa de milho com leite condensado, boleada em açúcar e canela. A loja é um mimo, encantadora e pequena, com apenas quatro mesinhas. De segunda a sexta-feira, das 10 às 16 h; aos sábados, das 10 às 16 h. \$

Rua Comandante Marcondes Salgado, 1736, Jardim Sumaré

Tel. (16) 3442-4323

www.joaubrigadeiro.com.br

Ice by Nice

[I N D I C A D O]

É uma sorveteria das grandes. A combinação feita de creme, chips e sorvete de chocolate meio amargo, além de palha italiana, cobertura de caramelo e farofa crocante, é uma delícia criativa e é a mais vendida em mais de 20 anos da loja. \$

Avenida General Carneiro, 1441

Tel. (16) 3202-8512

www.icebynice.com.br

ITIRAPINA

Com pouco mais de 14.000 habitantes, é uma cidade onde paira a tranquilidade e a calma. A preservação ambiental ali é séria. Na vizinha Corumbataí, há restrição para instalação de indústrias poluentes. Por isso, a natureza impera no roteiro turístico. A Cachoeira do Saltão tem boa infraestrutura, a Represa do Lobo (Broa) é própria para a prática de esportes e pesca aquática e a Caverna da Toca e a Fazenda do Estado também estão abertas ao público. No Distrito de Itaqueri da Serra, onde nasceu Ulysses Guimarães, se destacam construções do fim do século XIX e início do século XX.

339 Gastronomia

[I N D I C A D O]

Localizado nas dependências do Golf Broa Resort, é comandado pelas chefs Edir e Ana Maria, que preparam uma deliciosa receita de robalo com crosta de coco, molho de laranja e perfume de limão-siciliano. O prato é servido acompanhado de ratatouille de abobrinha.

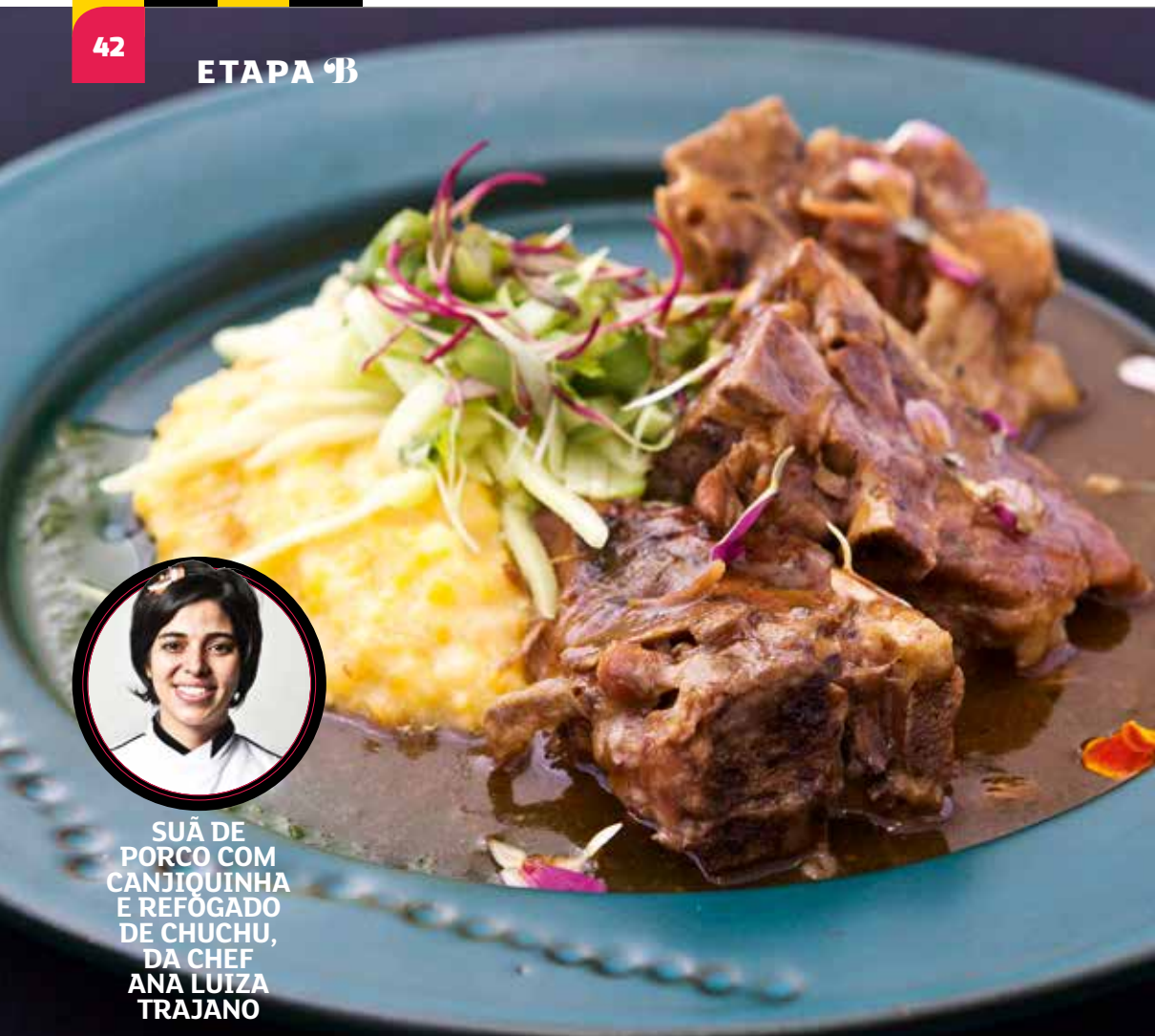
O espaço acomoda até 200 pessoas e fica às margens da Represa do Broa. \$\$

Rodovia Municipal Ayrton Senna, km 8, Itirapina

Tel. (19) 3575-1753



SUÃ DE
PORCO COM
CANJIQUEINHA
E REFÓGADO
DE CHUCHU,
DA CHEF
ANA LUIZA
TRAJANO



(DA ESQ. PARA A DIR.), FERNANDO MENEZES, DO TEMPLO BAR; DALVA CARLONI, DO PESQUEIRO SANTA LUZIA; HENRI FERNANDES CARDIM, DO BISTROT ÉLÉPHANT ROUGE; SILMARA BERALDO DA SILVA, DA SILMARA BERALDO BOLINHOS; E MARCO ANTONIO SANCHES FRANCISCO, DO SKINÃO LANCHES



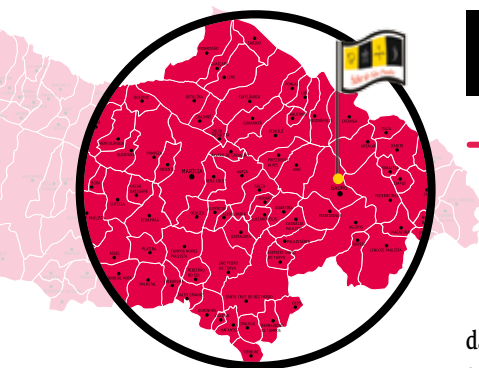


Achef Ana Luiza Trajano, do restaurante Brasil a Gosto, explica que a característica regional está apoiada nas influências das culturas indígena e portuguesa. Ela preparou, no dia do evento, pratos que considera a cara da região: sopa de fubá, linguíça e cambuquira, o broto da aboboreira, suã de porco com canjiquinha e refogado de chuchu e sobremesas feitas com milho, como a canjica com rapadura e gengibre, curau e bolo de milho cremoso.

É dessa maneira que a receita original do sanduíche bauru é preparada. Pão francês quentinho, queijo derretido cuidadosamente, rosbife e picles artesanais com fatias de tomate. O lanche leva o nome da cidade onde foi criado e ganhou fama nacional, tornando-se a mais famosa tradição gastronômica da região. Mas há muito mais: galinhada na panela, empadão com recheio cremoso de bacalhau, doce de leite de corte com frutas e manjar de amora são outras iguarias nas cidades dos arredores. Só quem for até lá poderá experimentar e conhecer o que é a linguíça de Bressane à moda (feita com carne bovina) e o rocambrócolis (tipo de rocambole gigante preparado com filé-mignon recheado de brócolis e requeijão cremoso).



(DA ESQ. PARA A DIR.), CLEBER HENRIQUE TEIXEIRA, DO JÁU SERVE SUPERMERCADOS; ARSENIO DE CONTI NETO E REGINA REMOLI DE CONTI, DA DOCES CASEIROS NAYÁ; ROBERTO LEITE, DO CUPIM BAR E RESTAURANTE; FRANCISCO CARLOS RODRIGUES PERES, DO CHOPÃO CRISTAL; E EDVALDO APARECIDO DOURADO, DE O BUTECO



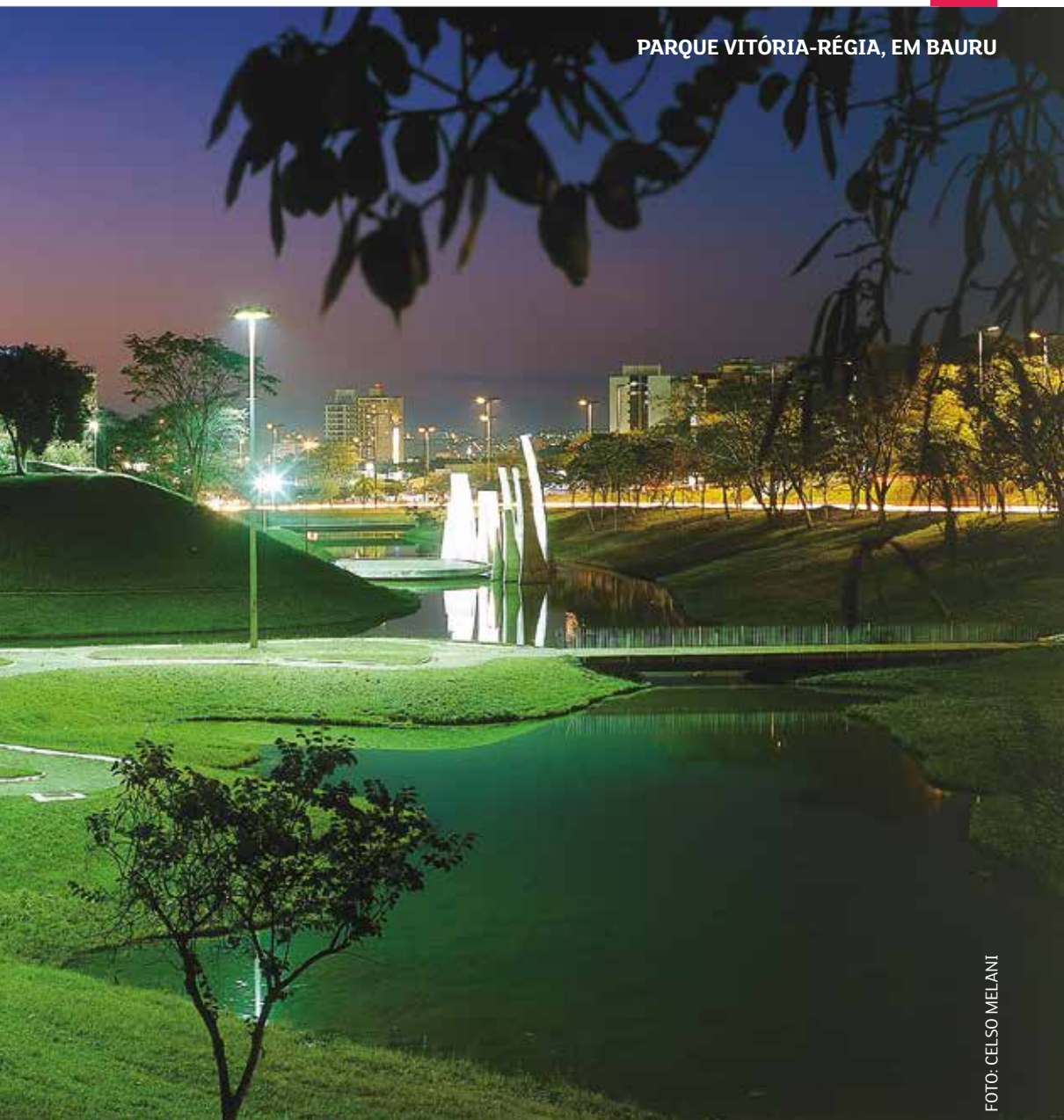
A CIDADE ANFITRIÃ

BAURU foi a cidade que recebeu o maior entroncamento de linhas de trem no Estado de São Paulo. Instalado junto à estação ferroviária, no centro

da cidade, o Museu Ferroviário (Rua Primeiro de Agosto, qd. 1) guarda e expõe relíquias como fotografias, documentos, peças originais, maquetes e recriação de ambientes que remetem ao início do século XIX, época em que as ferrovias foram vitais para o desenvolvimento urbano. O Museu Histórico Municipal de Bauru (Rua Antônio Alves, 13-31) reúne fotos, textos, peças de mobiliário e equipamentos relacionados à história de Bauru, desde a fundação. Além da galeria com retratos de todos os prefeitos, o museu traz uma visão de como eram as escolas, equipamentos industriais do início do século, implementos agrícolas empregados pelos colonizadores nas fazendas de café, o primeiro rádio, peças e documentos relacionados ao desenvolvimento das comunicações e de outros setores de Bauru.

Um dos cartões-postais é o Anfiteatro Vitória-Régia (Av. Nações Unidas, qd. 25), um parque com lago e palco ao livre. Há, ainda, o Zoológico, com aquário e pinguinário, e o Jardim Botânico (Rod. Comte. João Ribeiro de Barros, km 232), com orquidário, samambaias, plantas medicinais e uma quilométrica trilha ecológica.

PARQUE VITÓRIA-RÉGIA, EM BAURU





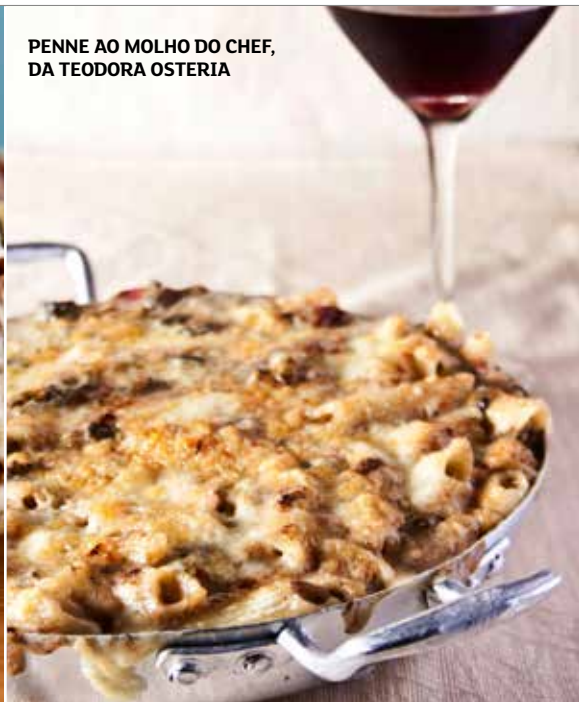
“AQUI PODE FALTAR REFRIGERANTE, CERVEJA, HAMBÚRGUER, SÓ NÃO PODE FALTAR O BAURU”
Marco Antonio Sanches Francisco, proprietário do Skinão Lanches



BAURU, DO SKINÃO LANCHES



ROCAMBRÓCOLIS, DO TEMPLO BAR



PENNE AO MOLHO DO CHEF,
DA TEODORA OSTERIA

SKINÃO LANCHES [F I N A L I S T A]

Não tem como passar por Bauru e não parar para experimentar o original sanduíche que leva o nome da cidade, feito de pão francês sem miolo, recheado com rosbife, tomate, pickles de pepino, queijo mussarela derretido em banho-maria, sal e orégano. A iguaria é patrimônio bauruense. Aberto das 11 h à meia-noite. Fecha às terças-feiras. \$

Rua Rio Branco, 23-06

Tel. (14) 3224-1110

marcosanches01@uol.com.br

Templo Bar

[S E L E C I O N A D O]

O rocambrócolis certamente é a melhor pedida da casa. Preparado com filé-mignon e recheado de brócolis e requeijão cremoso, é empanado, frito

e temperado com um segredinho do chef, que costuma colocar suas receitas à prova entre os amigos, antes de lançá-las ao público. Aberto de terça-feira a sábado, das 20h30 à 1h30. Espaço para 150 pessoas. Não aceita cartões. \$\$

Rua Benjamim Constant, 1-34

Tel. (14) 3223-3493

templobar@hotmail.com

Cantina Fratello

[I N D I C A D O]

A casa se inspirou no tradicional lanche da cidade e adaptou a receita para seu menu, criando a lasanha Bauru em homenagem aos 113 anos da cidade. De quarta a segunda-feira, a partir das 18h30. \$\$

Avenida Affonso José Aiello, 14-65

Tel. (14) 3227-2646

www.cantinafratello.com.br

HAMBÚRGUER RECHEADO
COM FUNGHI, DO IN BURGER



Cayenne Café Bar

[INDICADO]

Com bebidas para todas as estações, o cardápio tem os excêntricos drinques Pelo Amor de Deus (morango especiarias) e frapê de pimenta. O bolo de amêndoas é uma das melhores pedidas. De segunda-feira a sábado, das 10 às 22 h; aos domingos, das 14 às 20 h. \$

Villagge Mall Center, Av. Affonso José Aiello, 14-45, loja 14
Tel. (14) 3204-5535
cayennecafebar@gmail.com

Girassol Restaurante

[INDICADO]

Restaurante por quilo, com dez anos de tradição na cidade, faz deliciosos bolinhos. De segunda-feira a sábado, do meio-dia às 14h30. \$\$

Rua Maria José, 975

Tel. (14) 3234-5209

In Burger Hambúrguer Recheado

[INDICADO]

Serve lanches inovadores que estão fazendo sucesso entre os bauruenses. Um dos mais pedidos é o recheado com funghi. De segunda-feira a sábado, das 10 às 22 h; aos domingos, das 14 às 20 h. \$\$

Villaggio Mall Center, Avenida Affonso Jose Aiello, 14-45
Tel. (14) 3245-3878
inburger@hotmail.com

Jeribá Bar

[INDICADO]

São nove anos de tradição em servir



PALITO DE QUEIJO, DA
PADARIA COPACABANA

pastéis e petiscos de lamber os dedos. Entre as receitas famosas estão a perna de cabrito, a picanha na chapa e bolinhos. De terça-feira a sábado, a partir das 18 h, com música ao vivo. Aceita cartões. \$\$

**Rua Antônio Alves, 34-61,
Jardim Aeroporto
Tel. (14) 3227-2131**

Padaria Copacabana [I N D I C A D O]

A delícia são os palitos de queijo, uma derivação do pão de queijo mineiro. Aberta todos os dias até a meia-noite; aos feriados, das 7 às 21 h. \$

**Alameda Octavio Pinheiro Brizola, 6-30
Tel. (14) 3214-1500
rodrigort@uol.com.br**

SORVETE DE AMARENA, DA
SORVETERIA FAVO DE MEL



Sorveteria Favo de Mel

[I N D I C A D O]

O sorvete de iogurte amareno, feito artesanalmente, é o mais pedido da casa. Aberto todos os dias, a partir das 9 h. \$

**Rua Nossa Senhora de Fátima, qd. 19, 15
Tel. (14) 3018-0601**

Teodora Osteria

[S E L E C I O N A D O]

Boa opção para quem gosta de massas. O penne ao molho do chef é uma das especialidades, preparado com alcaparras e funghi seco. Abre de terça-feira a domingo, a partir das 19 h. \$\$

**Rua Aviador Gomes Ribeiro, quadra 10, 12
Tel. (14) 3021-2669
chefgigio@gmail.com**

AGUDOS

Entre Bauru e Lençóis Paulista, a cidade faz parte do projeto turístico Caminhos do Centro-Oeste Paulista, que roteiriza o turismo rural e o ecológico. Os principais pontos são o Parque Ecológico Açucena da Serra, inserido na área da antiga Fazenda São Luís, o Seminário Seráfico Santo Antônio, um dos maiores da América Latina, onde está o melhor teatro da região; além de um Museu de História Natural e o salão de convenções. Há ainda a Área de Vivência Ambiental Piatã, onde o visitante pode percorrer trilhas educativas, descansar em quiosques e apreciar animais da região no minizoológico e no museu mantido no local. Na cidade, há prédios antigos e tombados, como a Igreja da Matriz, inaugurada em 1917. Outros pontos de visita são o Espaço Cultural Plínio Machado Córdia, que mantém um acervo histórico e cultural da cidade, como obras de arte e fotos, e as estações ferroviárias Companhia Paulista e Sorocabana.

DOCES CASEIROS NAYÁ [FINALISTA]

A fábrica começou com a goiabada cascão, mas foi o doce de leite com frutas que virou sensação. Depois de 6 horas cozinhando, o leite misturado ao açúcar cristal ganha coloração dourada e é misturado com nozes, ameixa seca e damasco. De segunda-feira a sábado, das 9 às 18 h; aos domingos, das 9 h ao meio-dia. Recebe grupos de até 50 pessoas. Aceita cartões. \$

Rua 3, 32, Distrito Industrial
Tel. (14) 3261-4409
reginaremoli@yahoo.com.br

Restaurante Vila São Francisco

[INDICADO]

Localizado numa chácara, o estabelecimento tem como especialidade a galinhada e o bobó de peixe, duas receitas que atravessaram gerações da família dos proprietários. Aberto aos sábados, domingos e feriados, das 11 às 15 h. Aceita reserva para eventos. \$\$

Rodovia Marechal Rondon, km 332,
acesso Bauru-Agudos
Tel. (14) 3018-4770
contato@viladesaofrancisco.com.br

“A COMIDA PODE DAR A OPORTUNIDADE DE COMEÇAR UM NEGÓCIO HONESTAMENTE. COMIGO FOI ASSIM. NUNCA DESPERDICEI AS OPORTUNIDADES DE VENCER NA VIDA, E VENCI”
Palmirinha, apresentadora de TV, nascida em Bauru



DOCE DE LEITE DE CORTE COM FRUTAS,
DA DOCES CASEIROS NAVA

Paladar Pastelaria

[INDICADO]

Receita da casa, o pastel de abobrinha com carne-seca é um dos mais pedidos. Aberto todos os dias, das 16 h à meia-noite. \$

Avenida Sargento Andiras, 116

Tel. (14) 3262-2901

redbulpontocom@hotmail.com

Pesqueiro Pexe Loko

[INDICADO]

Um local para relaxar, praticar a pesca esportiva e experimentar a parmegiana de peixe ou a tilápia especial, que leva queijo cremoso e tomate seco. Aberto de segunda-feira a sábado, das 9 às 18 h; aos domingos, das 8 h ao meio-dia. \$\$

Sítio Santa Maria, Rodovia Marechal Rondon, km 320

Cultural Dona Pimpa, localizados na Rua Luiz Pizza, 19. O Horto Florestal também é um ponto turístico de Assis, uma propriedade estadual que tem lagos, churrasqueiras, viveiro de mudas, minizoo e passeio de trenzinho, na rodovia que liga a cidade de Assis a Lutécia.

Hippo Pizza Grill

[INDICADO]

A especialidade da casa são as hippo wing's, asinhas de frango empanadas com molho à base de pimentas e mel. Aberto de domingo a quinta-feira, das 18h30 à meia-noite; às sextas-feiras e sábados, das 18h30 às 0h30. Aceita cartões. \$\$

Rua José Noqueira Marmontel, 111, Tel. (18) 3324-3393

www.hippopizzagrill.com.br

ASSIS

A cidade, que surgiu de uma capela, teve as terras doadas em 1905 pelo capitão Francisco de Assis Nogueira. A igreja foi fundada em paredes de pau a pique e telhado de sapê, onde hoje é a atual Catedral de Assis (Praça Dom Pedro II). Ao seu redor, foram surgindo os primeiros casebres e o povoado da cidade. Mas o movimento no município passou a girar em torno da Estação Sorocabana. Toda a história de Assis pode ser conferida no Museu e Arquivo Histórico da cidade, no Museu de Arte Primitiva e no Centro

DUARTINA

Na agropecuária, a sericultura (criação do bicho-da-seda) teve grande importância na economia da cidade. Tanto que Duartina já foi considerada A Capital da Seda, façanha retratada no Museu Histórico Municipal (Rua Benedito Gebara, 277, tel. 14/3282-8289) por meio de imagens e objetos doados pela população. A amoreira é uma árvore ícone da cidade, já que os frutos eram o principal alimento do bicho-da-seda. Um dos pontos turísticos mais importantes da cidade é o Eco



MANJAR DE AMORA, DO
PESQUEIRO SANTA LUZIA

Parque Ciro Simão (Rua Raphael Massa, 334), que está aberto para atividades culturais, além de ter praça de alimentação, academia para idosos, pista de caminhada e espaço para pescaria esportiva. A praça do centro da cidade também é cartão-postal, arborizada e com uma fonte central, bem como a igreja matriz da padroeira da cidade, Santa Luzia.

PESQUEIRO SANTA LUZIA [FINALISTA]

O manjar dos deuses, em Duartina,

tem sabor de amor. A receita é preparada com leite em creme e condensado e uma calda de frutas frescas. Firmou-se como tradição culinária da cidade por causa da criação de bicho-da-seda, que também adora comer amoras. Fica na área rural, perto de um tanque para pesca esportiva, rodeado de amoreiras. Aberto nos fins de semana e feriados, das 8 às 20 h. \$

**Sítio Santa Luzia, Estrada Antiga
Ferrovia Duartina a Cabralia, km 2
Tel. (14) 9792-1899
imprensa@duartina.sp.gov.br**



FINALISTA

EMPADÃO DE BACALHAU, DO
JAU SERVE SUPERMERCADOS

JAÚ

A cidade é conhecida pela produção de calçados e pela agroindústria canavieira. Por meio das construções e dos ares bucólicos, é possível ver a importância e a história do município nos áureos tempos do café: são mais de 400 prédios históricos. Um deles é a Igreja Matriz de Nossa Senhora do Patrocínio, inaugurada em 1901, em estilo neogótico alemão.

A galeria de arte Casa de Cultura Doutor Henrique Pacheco de Almeida Prado fica aberta para exposições e vernissagens, e o Centro Cultural Antônio Ferreira dos Santos Júnior (Rua Tenente Lopes, 350), uma homenagem ao escritor jauense, tem oficinas de artesanato, trabalhos manuais e artes plásticas. O Cinema Municipal Clodomiro Celulari (Rua Paissandu, 444), inaugurado em 1975, exibe sessões gratuitas às 14 h e às 20 h. Aberta à visitação estão a Estação do Som (Praça Totó Sampaio, s/nº), na antiga estação ferroviária da Fepasa, responsável pelo progresso da cidade, o Museu Municipal de Jaú (Av. João Ferraz de Neto, 201), com exposições permanentes e temporárias, e o

Teatro Municipal Elza Munerato (Avenida João Ferraz Neto s/nº). Outro marco da cidade é o monumento a João Ribeiro de Barros, o primeiro aviador das Américas, que fez a travessia para a Europa, cruzando o Oceano Atlântico com o hidroavião Jahu.

JAÚ SERVE SUPERMERCADOS

[F I N A L I S T A]

O empadão com recheio cremoso de bacalhau dessalgado sem pele e sem espinhas é temperado com cebola, tomate, alho, salsa, misturado a requeijão cremoso, leite de coco, orégano e azeitonas pretas portuguesas. A massa fica crocantíssima. A rede tem lojas em vários pontos da cidade e região. Aberto todos os dias. Aos domingos, das 8 às 13 h; aos sábados, das 8 às 20 h; e de segunda a sexta-feira, das 9 às 21 h. Aceita cartões. \$\$

Avenida João Sanzovo, 1401.

Tel. (14) 3602-5222

www.jauserve.com.br

Lucila Minutti

[I N D I C A D O]

A chef criou o risoto de parmesão com ragu de filé-mignon para ser apreciado durante o inverno. Mas a cozinheira também prepara pratos para ser saboreados durante o ano inteiro.

ETAPA **B**

Aceita contratos e encomendas para eventos. Não aceita cartões. \$\$

Rua 13 de Maio, 953

Tel. (14) 3624-5473 e (14) 9705-1046

lucila.minutti@hotmail.com

Restaurante Codatto

[I N D I C A D O]

Tradição de Jaú, leitoa e frango à passarinho também são especialidades da casa. Aberto de terça-feira a domingo, para almoço, das 11h30 às 14h30, de terça-feira a sábado, para o jantar, das 19 às 23 h. \$\$

Rua Antonio Antoniassi, 296

Pouso Alegre de Baixo

Restaurante Polaco

[I N D I C A D O]

Com 34 anos de tradição, a casa é especializada em servir leitoa e frango à passarinho, acompanhados de polenta frita. O segredinho é que a leitoa é frita em sete temperaturas de óleo. Aberto todos os dias para almoço, das 11h30 às 14h30; de quarta-feira a sábado, para o jantar, das 19 às 23 h. \$\$

Rua José Bolete, 79

Pouso Alegre de Baixo

Tel. (14) 3623-1112

Terraço Calzone

[I N D I C A D O]

Pães e massas fresquinhos direto para a mesa do cliente. Localizado próximo a um dos pontos turísticos da cidade, a antiga Estação Ferroviária. Aberto de terça-feira a domingo, a partir das 19 h. \$\$

LEITOA E FRANGO À PASSARINHO,
DO RESTAURANTE POLACO



**Praça Totó Sampaio s/nº,
ao lado da Estação Ferroviária
Tel. (14) 3621-5435**

LENÇÓIS PAULISTA

Devido a seu rico conteúdo histórico literário, Lençóis foi instituída A Cidade do Livro. A Biblioteca Municipal Orígenes Lessa tem um acervo maior que o número de habitantes (que gira em torno de 55.000 pessoas). A Casa da Cultura Professora Maria Bove Coneglian está localizada no antigo



BOLINHO DA SIL, DE SILMARA BERALDO

Hotel Municipal e abriga o Grupo Teatral Atos & Cenas, o Estúdio da Orquestra Municipal de Sopros e a Casa do Artesão. E a diversão não para por aí: fazem parte do roteiro o Museu Alexandre Chitto, o Santuário Nossa Senhora da Piedade, o Parque do Povo, a Igreja São Benedito, a Estação Ferroviária e a Vinícola Casagrande, na zona rural da cidade. A base econômica do município está na indústria de produção de açúcar, álcool, celulose, óleo lubrificante, estruturas metálicas e alimentos, como

massas, biscoitos, arroz, carnes, feijão e milho.

Silmara Beraldo Bolinhos

[S E L E C I O N A D O]

Os bolinhos da Sil são sucesso na cidade. Um deles é preparado com a massa que leva um toque de licor Amarula, com cobertura de chantilly e leite condensado, finalizado com morangos e raspas de chocolate. Aceita encomendas. Não aceita cartões. \$

Tel. (14) 3263-4846 e (14) 9868-6609
silmaraberaldo@gmail.com

Passer Gourmet

[I N D I C A D O]

Localizada nas dependências do Hotel Passer, a casa incluiu em seu cardápio um prato criado especialmente para ser apresentado no Festival Gastronômico Sabor de São Paulo, a passarela de sabores. Cada ingrediente usado faz alusão a um ícone da história do Estado, como a couve que lembra o verde do Parque do Ibirapuera. Aberto todos os dias para almoço, das 12 às 15 h, e de segunda-feira a sábado, para o jantar, das 19 às 23 h. O jantar é à la carte, e o almoço, de comida caseira, é cobrado por quilo. \$

Avenida Papa João Paulo II, 48

Tel. (14) 3269-1700

www.passer.com.br

mmanuellucas@gmail.com

ginafoganholi@hotmail.com

Restaurante Varanda

[I N D I C A D O]

Culinária regional, pizza, lanche. Uma das especialidades é o filé indiano com molho madeira e estragão, acompanhado de risoto de alcaparras. Aberto todos os dias para almoço, do meio-dia às 15 h, e para jantar, das 19 às 23 h. \$\$

Rua Joaquim Gabriel, 727

Tel. (14) 3264-8199

restaurantevaranda@hotmail.com

Vinícola Casagrande

[I N D I C A D O]

Tradição de família desde 1919,

comercializa a produção desde 2006. Aberta todos os dias para visita turística. \$

Sítio Rocinha, Rodovia Osny Matteus, km 11,8 - SP 261

Tel. (14) 9661-4658 e (14) 3263-5221

vinicolacasagrande@hotmail.com

LINS

A Estação Ferroviária foi o que deu origem à cidade, em 1908, com o nome de Albuquerque Lins, antigo presidente (governador) do Estado. Na verdade, Lins surgiu no cruzamento de uma trilha de índios, nas proximidades dos rios Tietê e Dourado, com a Estrada de Ferro Noroeste do Brasil. Os caminhos trouxeram homens e famílias que iam a Mato Grosso, mas que por aquelas terras decidiram construir sua morada. Só passando pela cidade para conhecer o Porto Turístico, com 200 metros de praia, lanchonete, pousada e infraestrutura para esportes náuticos (cursos de arrais amador, de mergulho, passeios de barco e caiaque), e a Trilha Ecológica do Barbosinha, com quase 3 quilômetros de extensão, que conserva parte de sua mata nativa intacta, além de cascatas, nascentes e cachoeiras. A trilha atrai visitantes que se encantam



ARROZ EXÓTICO, DO CHOPÃO CRISTAL

com as águas cristalinas do Córrego Barbosinha e com sua vegetação natural.

Chopão Cristal

[S E L E C I O N A D O]

Entre as especialidades está o arroz exótico, preparado com a mistura de diversos ingredientes: linguiça, repolho roxo, cebola, alho, azeite, salsa, cebolinha e pimentão vermelho e amarelo.

Aberto todos os dias, das 18 à 0h30. \$\$

Rua Luiz Gama, 1799

Tel. (14) 3523 4700

MARÍLIA

Fundada em 1926, como um distrito de Cafelândia, a cidade teve seu nome inspirado na obra do poeta Tomás Antônio Gonzaga,

Marília de Dirceu. Sua economia se desenvolveu com base no cultivo de café e algodão. Em 2004, a Secretaria Municipal da Cultura e Turismo inaugurou o Museu de Paleontologia de Marília (Centro Cultural, Avenida Sampaio Vidal, 245, tel. 14/3413-6238) para promover pesquisas e expor ossos de dinossauros e fósseis de ovos, réplicas dos pequenos crocodilos que habitaram a região, além de carapaças de tartarugas e peixes da Chapada do Araripe. O Bosque Municipal Rangel Pietraroia (Avenida Brigadeiro Eduardo Gomes, 798, Jardim Alvorada) é um local com atividades culturais, diversas espécies de plantas e minizoológico, que abriga capivaras, veados-catingueiros e



60

ETAPA **B**

FINALISTA

GALINHADA DE PANELA, DO
CUPIM BAR E RESTAURANTE



“TENHO MUITO ORGULHO DE ESTAR AQUI. MESMO MORANDO
HÁ MAIS DE 15 ANOS LONGE DE FRANCA, MINHA TERRA NATAL,
FAÇO QUESTÃO DE MANTER O SOTAQUE, QUE FAZ PARTE DE
MINHA IDENTIDADE, ASSIM COMO À GASTRONOMIA ‘CAIPIRA’,
QUE SEMPRE FIZ QUESTÃO DE VALORIZAR”

Ana Luiza Trajano, chef do restaurante **Brasil a Gosto**

pássaros. Pelo bosque também é possível avistar espécies de cotia, preguiça, lagarto, tiú, sagui e gambá. Outro ponto turístico da cidade é a Catedral Basílica de São Bento, erguida em estilo colonial e barroco, em 1929.
www.portalturismobrasil.com.br/cidade/3595/Marilia

CUPIM BAR E RESTAURANTE **[F I N A L I S T A]**

A galinhada do restaurante Cupim representa o lado caboclo da culinária paulista. Um prato caprichado, que precisa ser encomendado com antecedência. Depois de pronto vai direto para a mesa, na panela mesmo, e serve até cinco pessoas. Aberto de terça-feira a domingo, a partir das 11h30 até o último cliente. Aceita cartões. \$\$

Avenida Presidente Roosevelt, 4

Tel. (14) 3454-2361

www.cupimmarilia.com.br

O Buteco

[S E L E C I O N A D O]

A linguça de Bressane à moda é o petisco mais pedido da casa, lambuzada de mel e flambada no conhaque, servida com farofa, molho tártaro e molho vermelho especial da casa. Aberto todos os dias, a partir das 18 h. Aceita cartões. \$\$

Avenida República, 303

Tel. (14) 8128-7147

www.obutecomarilia.com



LINGUÇA DE BRESSANE À MODA, DE O BUTECO

Chaplin Restaurante e Choperia

[I N D I C A D O]

O filé Itu Vacaria, praticamente uma escultura de filé-mignon, tomate seco e rúcula, é servido fumegante ao cliente. Um dos mais tradicionais é o sanduíche socialista, que foi criado durante um bate-papo de roda de amigos. Aberto de terça a sexta-feira, a partir das 18 h; aos sábados e domingos, a partir do meio-dia. O sanduíche é individual. Aceita cartões. \$\$

Avenida República, 129

Tel. (14) 34132411

www.chaplinmarilia.com.br

PASTEL DE OVO, DA PASTELARIA HIRATA



Pastelaria Hirata

[INDICADO]

O pastel de ovo é famoso na cidade. A pastelaria está no Mercadão Municipal, um dos pontos turísticos de Marília. Aberto de segunda-feira a sábado, das 9 às 18 h; domingo, das 8 h ao meio-dia. Não aceita cartões. \$

**Mercadão Municipal de Marília,
Rua 9 de Julho, 1458, box 16
Tel. (14) 3433-3119**

Recanto da Roça

[INDICADO]

Comida caseira, preparada no fogão a lenha. A especialidade é a linguiça mista (porco e boi) alhada. Aberto todos os dias, do meio dia às 14h30. \$.

**Rodovia Marília Assis, km 350
Tel. (14) 9694-9048 e (14) 6786-8182**

RISSOLES DE CARNE, DA
ROTISSERIE DONA ELISA



Rotisserie Dona Elisa

[INDICADO]

Tradição há 21 anos em tortas e salgados. Rissole de carne é receita que atravessa gerações. Abre todos os dias, das 9 h às 20 h. \$

**Rua dos Bancários, 143
Tel. (14) 3433-8322**

OURINHOS

Há cerca de 110.000 habitantes em Ourinhos, a cidade que faz divisa com o Estado do Paraná e, por isso, tem comércio forte e um diversificado parque industrial.

Portanto, é passagem natural para o Sul do país e, consequentemente, porta de entrada para os países que fazem parte do Mercosul. Entre os principais produtos da economia estão os derivados da cana, como açúcar, álcool e cachaça, e óleo de soja, ovos, leite e café. Passear pela cidade é uma atração à parte. O Museu Municipal de Ourinhos – “Nos Trilhos da Memória e a Memória nos Trilhos” – fica em casinhas construídas entre 1924 e 1925 e que foram utilizadas como moradia pelos funcionários da estrada de ferro. Por sua importância cultural, as casas foram doadas à prefeitura e hoje abrigam a Casa do Artesão, a Casinha da Memória e o Espaço do Professor. Para os visitantes de Ourinhos, o Teatro Municipal Miguel Cury, o Centro Cultural Tom Jobim e a Igreja Matriz do Senhor Bom Jesus são paradas obrigatórias, além dos parques Ecológico Municipal Bióloga Tânia Mara Netto Silva e o Olavo Ferreira de Sá e o Lago Royal Park, privilegiado com o pôr do sol mais bonito da cidade.

Bistrot Éléphant Rouge [S E L E C I O N A D O]

Regionalidade em prato francês é o filé de truta com purê de cabotiá. O chef Henri e um amigo estudaram e adaptaram à receita a abóbora cabotiá por ser produto comprado nas feiras livres da cidade,



FILÉ DE TRUTA COM PURÊ DE CABOTIÁ, DO ÉLÉPHANT ROUGE

direto de produtores locais. Aberto de terça-feira a domingo, para o jantar, das 19 às 23 h. Aceita cartões. \$\$

Rua Silva Jardim, 63

Tel. (14) 3324-6723 e (14) 9814-3440

henri.cardim@hfconsultoria.com.br

Liverpool Choperia [I N D I C A D O]

Uma das especialidades da casa é a tulipinha (corte da asa) de frango ao molho de mel e pimenta. Aberto de segunda-feira a sábado, a partir das 17 h; aos domingos, a partir das 11 h. Aceita cartões. \$

Rua Henrique Pontara, 493

Tel. (14) 3326-3250

www.liverpoolchoperia.com.br

“**M**inha mãe nasceu aqui, por isso a escolha das receitas foi afetiva”, afirma Bella Masano, chef do restaurante Amadeus, em São Paulo, e madrinha da etapa realizada na região de São José do Rio Preto. Para começar, Bella usou um dos produtos mais conhecidos na região, a linguiça cuiabana, feita de carne bovina marinada no leite. “Temos aqui uma pecuária muito forte, bastante leite e alguma influência árabe. Por isso, escolhi servir a linguiça com um leito de berinjela, coalhada seca e snouba”, diz. O prato seguinte, a costelinha da dona Ana, saiu diretamente do receituário da família. Costelas de porco marinadas e cozidas por horas a fio, acompanhadas de uma saborosa farofa de cebola, preparada com a farinha beiju encontrada em Rio Preto. Bella concluiu sua aula com uma sobremesa singela: bananada da fazenda Engenheiro Schmitt. “Meu avô nasceu na casa onde hoje estão os doces de dona Noêmia. A ideia foi juntar uma guloseima que é ícone da região, o doce de banana, com o café, que tem aqui uma importância histórica grande.” O Festival Gastronômico Sabor de São Paulo revelou preciosidades, como o porco à paraguaia, da pequena cidade de Poloni, e o cupim casqueirado, ícone de Araçatuba – tão forte por lá que foi tema de legislação. Além desses, classificaram-se também a carne na lata, de São José do Rio Preto, o lanche de filé-mignon no prato, de Novo Horizonte, e os delicados doces de frutas cristalizadas, também de Rio Preto.

(DA ESQ. PARA A DIR.), FERNANDO GAVIRA BONANI, DA BONANI LANCHES; MARIA APARECIDA DAS DORES ARAÚJO, DA MARIA BOLACHAS; ALEXANDRE VILLELA, DO NHÓ BOTEQUIM; CELSO GONÇALVES DA SILVA, DO CHOPPEMPEU; E PATRICIA FORESTO MOURA, DA DOCES NOÊMIA

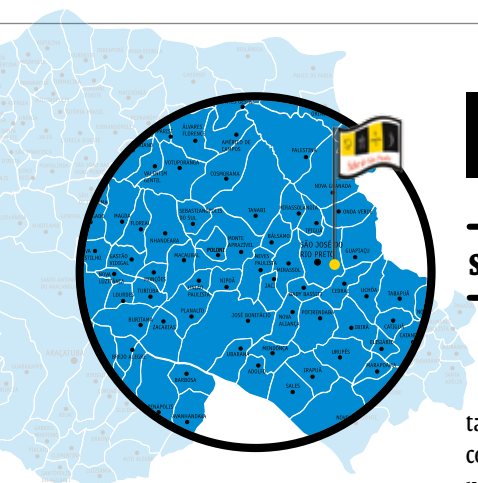




**LINGUIÇA
EM LEITO DE
BERINJELA
E COALHADA
SECA E
SNOUBA, DA
CHEF BELLA
MASANO**



(DA ESQ. PARA A DIR.), RODRIGO BUENO, DA BUENOS ALIMENTOS; CLAUDIUS FIGUEIRA, DA PASTELARIA PALMEIRAS; WELLINGTON GIOVANNI BORGES, DO RESTAURANTE NÁUTICO CLUBE; SÍLVIA ARONI, DO BISTRÔ DO ANTIQUÁRIO; E MANOEL ANTÔNIO MARQUES, O MANÉ DE POLONI

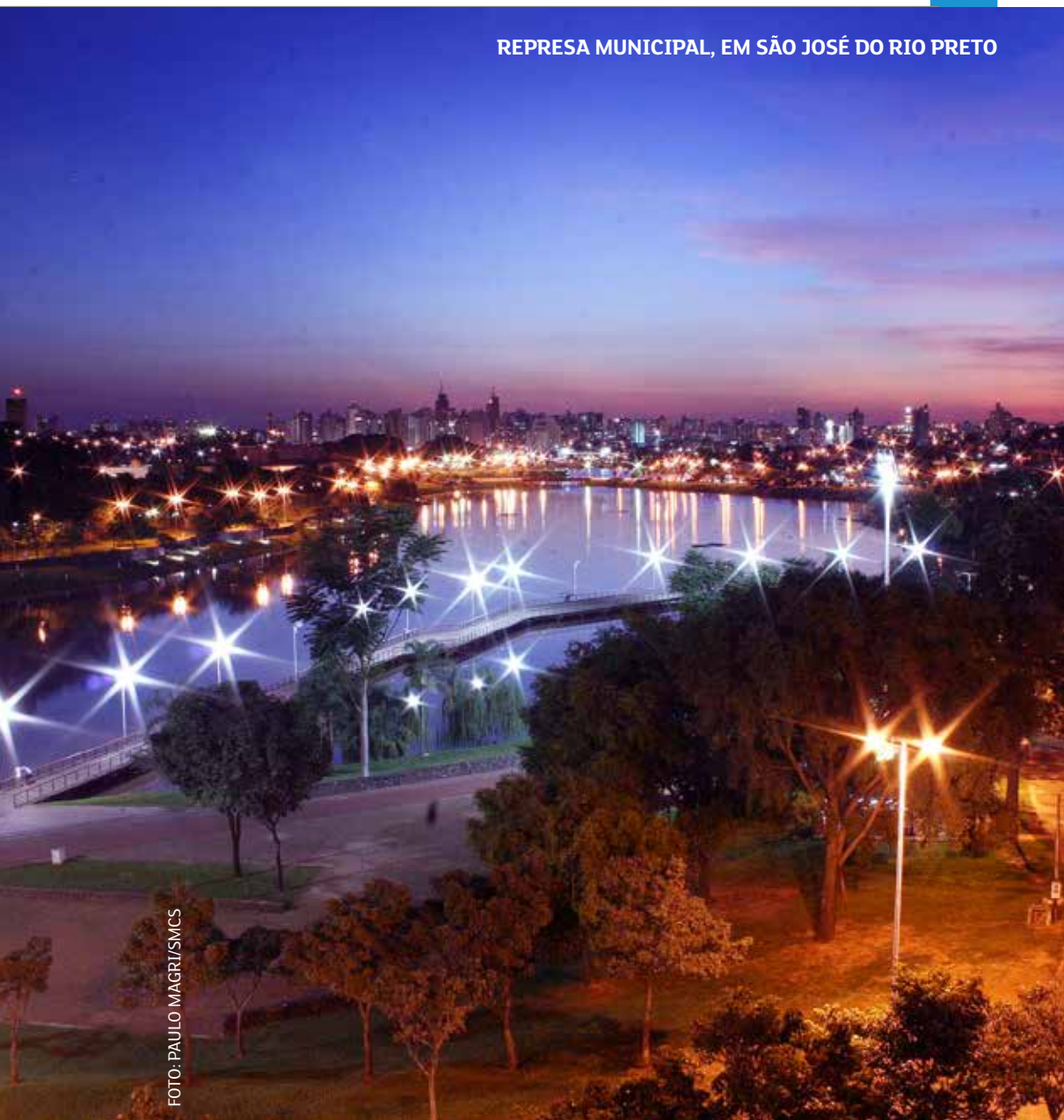


A CIDADE ANFITRIÃ

SÃO JOSÉ DO RIO PRETO foi emancipada em 1890 e o nome registrado veio da junção do santo padroeiro São José e o rio que banha o município, o Rio Preto. A cidade é formada

também pelos distritos de Engenheiro Schmitt e Talhado e, como outras da região, desenvolveu-se pelo cultivo do café. Com uma cultura diversificada, recebeu imigrantes árabes, italianos e japoneses, que refletiram diretamente na gastronomia e nas festas locais. Durante o ano, são realizados eventos populares, como o Festival Internacional de Teatro (FIT), a Bienal do Livro, o Festival de Música Popular Vinícius Nucci Cucolicchio (FEM) e o Festival Nacional de Música Sertaneja. Entre as atrações permanentes estão A Casa de Cultura Dinorath do Valle (Praça Cacilda Becker, s/nº, Vila Universitária, tel. 17/3226-3366), que ministra cursos de dança, música e pintura, e os museus de Arte Primitivista José Antônio da Silva (MAP), (Rua Voluntários de São Paulo, 3491, tel. 17/3212-9152) e de Arte Naif (MAN), (Rua Saldanha Marinho, 3125, tel. 17/3212-7666). O destaque vai para a Biblioteca Pública Municipal Dr. Fernando Costa, que foi criada em 16 de julho de 1941 e atende cerca de 10.000 pessoas por mês.

REPRESA MUNICIPAL, EM SÃO JOSÉ DO RIO PRETO





FRUTAS CRISTALIZADAS,
DA DOCES NOÊMIA

DOCES NOÊMIA [FINALISTA]

Tradição de avó para neta, os doces são preparados com figo, laranja-da-terra, mamão, abóbora, que vão ao tacho para ferver em água com açúcar, num processo que dura vários dias e garante que as frutas fiquem molhadinhas por dentro. A loja existe há 41 anos, no Distrito Engenheiro Schmitt,

lugar que ficou conhecido como “a terra de doces caseiros”. Aberto de segunda-feira a sábado, das 7 às 18 h; aos domingos e feriados, das 7h30 às 12 h. Aceita cartões. \$

**Rua 13 de Maio, 385,
Engenheiro Schmitt, Distrito
de São José do Rio Preto
Tel. (17) 3808-1208
www.docesnoemia.com.br**



CARNE NA LATA, DO NHÔ BOTEQUIM

NHÔ BOTEQUIM [FINALISTA]

Costelinha, copa e lombo de porco, salgados e fritos em banha derretida são colocados em uma lata tampada. Essa técnica era usada antigamente para conservar a carne fora da geladeira. Oferece também extensa carta de cachaças. Aberto de segunda a sexta-feira, das 17h30 à 0h30. Aceita cartões. \$\$

*Rua Souza Barros, 45,
Tel. (17) 3304-5385 e (17) 8177-2019*

Bueno Alimentos [SELECIONADO]

Mantém a tradição de preparar a linguiça cuiabana Silveira. A iguaria feita com carne de porco e leite chama-se cuiabana, mas não é de Cuiabá. Foi um boiadeiro da região que aprendeu



LINGUIÇA
CUIABANA
SILVEIRA,
DO BUENO
ALIMENTOS

BISCOITOS NA CACHAÇA, DA MARIA BOLACHAS



a fazer em suas viagens em comitiva para Mato Grosso. “Silveira” foi uma homenagem ao doador das terras onde foi fundada a cidade de São José do Rio Preto, Luiz Antônio da Silveira, de quem o autor dessa receita é descendente da sétima geração. Sob encomenda.

**Rua Raul Silva, 1417,
Nova Redentora
Tel. (17) 9140-9355
rbgastronomia@hotmail.com**

Maria Bolachas

[SELECIONADO]

Os biscoitinhos são embebidos na cachaça depois de assados. Essa é uma das diversas ideias que fizeram a fama

do estabelecimento, que hoje é ponto de parada de ônibus turísticos.

São mais de 150 produtos. Aberto de segunda-feira a sábado, das 9 às 18 h. \$

Avenida Romeu Strazzi, 1547

Tel. (17) 3227-5955

mariabolachas@uol.com.br

Pastelaria Palmeiras

[SELECIONADO]

Entre os mais pedidos está o pastel de gairova, ou guariroba (esse tipo de palmito é conhecido pelo sabor amargo), tradição que já dura 55 anos, desde os tempos quando não se podia ter cozinha dentro do Mercado. Aberto todos os dias no horário comercial.

“É IMPORTANTÍSSIMO RECEBER UM FESTIVAL DESSE PORTE. É UMA OPORTUNIDADE PARA OS EMPRESÁRIOS MOSTRAREM SEUS PRODUTOS E PARA ATRAIR AS PESSOAS QUE ESTÃO DISPOSTAS A FAZER TURISMO GASTRONÔMICO”

Luis Carlos de Souza, gerente do Senac Rio Preto



PASTEL DE
GAIROVA, DA
PASTELARIA
PALMEIRAS

De segunda a sexta-feira, das 7 às 18 h;
aos sábados, das 7 às 13 h;
aos domingos, das 7 h ao meio-dia. \$

**Mercado Municipal, Rua Antônio de
Godoy, 3048, box 8**

Tel. (17) 3232-6101

pastelariapalmeiras@gmail.com

Boemia Butequim

[I N D I C A D O]

O melhor pedido é o fish roll. São

filés de tilápia recheados com queijo
e banana, acompanhados de molho
agridece. Aceita cartões. Aberto de terça-
feira a domingo, a partir das 17 h. \$\$

Rua Saldanha Marinho, 2223

Tel. (17) 3212-9076

Cafeteria Pianheri

[I N D I C A D O]

O cheesebúrguer de cuiabana é uma
versão do lanche tradicional adaptado
para o paladar da região de São José do Rio
Preto. A casa oferece lanches, salgados e
doces. Aberto de segunda-feira a sábado,
das 6h30 às 20 h. Aceita cartões. \$

Avenida Alberto Andaló, 3112

Tel. (17) 3212-7933

Cantina Bella Capri

[I N D I C A D O]

Tradição italiana que começou com a
nonna fazendo massas. O chef criou um
filé à base de molho de café, remetendo
às lavouras da região. Aberto todos os
dias, a partir das 18 h. \$\$

Rua Doutor Raul Silva, 308

Tel. (17) 3214-0649

www.bellacapri.com.br

Costela Marruada

[I N D I C A D O]

Além da costela marruada,
acompanhada de arroz, mandioca
frita e feijão, a casa oferece a linguiça
marruca. A iguaria é preparada com
carne de porco, e o segredo está no

sabor dos temperos e do amendoim. Aberto de quarta-feira a sábado, das 19 h à meia-noite. Aceita cartões. \$\$
Vicinal João Parise, 3700
Tel. (17) 3218-1525

Frei Caneco Choperia

[INDICADO]

A receita da linguça caipira, feita artesanalmente com carne de carneiro, atravessou gerações e é servida na casa. Aberto de quarta-feira a domingo, das 16 às 2 h. Aceita cartões. \$\$
Rua Pernambuco, 3489
Tel. (17) 3212-8013

Kiberama

[INDICADO]

Tradição em comida árabe na cidade, onde 20% da população é descendente. Ali se faz a comida árabe como se fosse para os árabes. Uma das preferências é a esfiha de acelga. Aberto todos os dias, das 8 às 22 h. \$\$
Rua Bernardino de Campos, 3145
Tel. (17) 3232-4265
kiberama@hotmail.com

ARAÇATUBA

A cidade surgiu devido à expansão cafeeira e, mais tarde, sua economia se voltou para a lavoura de cana-de-açúcar. Outra atividade forte é a pecuária, que deu ao município a posição de Capital do Boi Gordo, devido aos negócios de compra e venda de

gado, por mais de 30 anos, feitos na praça mais antiga da cidade, a Rui Barbosa (Rua Araçãs, s/nº). Mas passar por Araçatuba é poder tomar banho nas águas limpas do Rio Tietê, na Prainha, ou visitar a Biblioteca Rubens do Amaral (Rua Armando Sales de Oliveira, s/nº, tel. 18/3622-5559), com 62.000 títulos, além do acervo de obras, revistas e registros de todos os jornais da cidade. Se a preferência é por museus, há o Museu Histórico e Pedagógico Marechal Cândido Rondon (Rua 15 de Novembro, 247, tel. 18/3625-3392), o Museu do Som, Imagem e Comunicação (Rua Joaquim Nabuco, 210, tel. 18/3623-3705), o Museu Rintaro Takahashi (Rua Luís Pereira Barreto, 913, tel. 18/3623 3656), o Museu de Arte Infantojuvenil (Rua 15 de Novembro, 197), e o Museu de Artes Plásticas, que funciona na Casa da Cultura Adelino Brandão (Rua Duque de Caxias, 29, tel. 18/ 3636-1270).

CELSO CHOPPOMPEU

[FINALISTA]

A casa apresenta em seu cardápio o prato que foi instituído por lei como a receita oficialmente típica da cidade, o cupim casqueirado. A carne leva esse nome porque, depois de bem tostada, corta-se apenas a casquinha e coloca-se o cupim de volta na churrasqueira para



CUPIM CASQUEIRADO,
DO CELSO CHOPPOMPEU

“A GENTE DESCOBRE, A CADA ETAPA, QUANTO É GOSTOSA A GASTRONOMIA DO ESTADO DE SÃO PAULO”

Maurício Juvenal, representante da Secretaria Estadual de Turismo



PORCADA TRADICIONAL

tostar e depois fatiá-lo novamente. Acompanha mandioca cozida e molho especial. Aberto de segunda a sexta-feira, das 17 h à 0h30; aos sábados e domingos, das 11 às 2 h. Aceita cartões. \$\$

Avenida Joaquim Pompeu Toledo, 1151
Tel. (18) 3621-8897 e (18) 3621-3904

Bethinha's Trufas

[INDICADO]

Trufas e bombons de vários sabores. São mais de 130 produtos nas vitrines. Aberto de segunda-feira a sábado, das 9 às 18 h. Recebe encomendas para festas, lembranças e eventos corporativos.

Aceita cartões. \$

Rua Laurindo Caetano Andrade, 401

Tel. (18) 3608-9966

www.bethinhastrufas.com.br

BADY BASSITT

Antes chamada de Borboleta, foi só em 1963 que o nome da cidade foi alterado para Bady Bassitt. O pequeno município, a 7 quilômetros de São José do Rio Preto, tem pouco mais de 14.000 habitantes e é cortado pela Rodovia Transbrasiliana (BR-153), a maior rodovia do país.

Porcada Tradicional

[INDICADO]

Pela manhã, o açougue ocupa as dependências, mas, nas noites de quarta e sexta-feira, o espaço é tomado por um arrasta-pé, regado a cerveja, e a tradicional porcada. Pedacos do porco bem temperados, fritos e sequinhos.

Não aceita cartões. \$

Rodovia BR-153, km75, Trevo de

Bady Bassitt

Tel. (17) 3258-1338

BÁLSAMO

Também conhecida como Cidade das Palmeiras. Após sua emancipação, na década de 20, Yolando Vidigal, vice-prefeito da cidade, trouxe do Rio de Janeiro mudas de palmeiras imperiais



PENNE SERTANEJO, DO BISTROT DO ANTIQUÁRIO

para construir os jardins de Bálsamo. O nome do município nada tem a ver com as plantas, mas sim com o Córrego Bálsamo, riacho que corta a cidade e com a quantidade de cabreúvas que o margeavam. Os primeiros a povoar a região foram os mineiros e, logo depois, os italianos, portugueses, nordestinos e, por último, os espanhóis, que chegaram em maioria e se dedicaram ao comércio. Um espaço para relaxar e aproveitar uns dias de férias é a Cachoeira do Miltão, uma reserva ambiental. Com a infraestrutura de que os ecoturistas precisam. São 1.700 metros de trilhas naturais, pedalinhas, quiosques, restaurante, pousada, pesque-pague e criação de gado e equinos. (Estrada Municipal Bálsamo-Mirassolândia, s/nº, km 10, tel. 17/3272-1495).

www.cachoeiradomiltao.com.br

Bistrot do Antiquário [S E L E C I O N A D O]

Oferece o penne sertanejo, preparado com manteiga de garrafa, abóbora cabotiá em cubos, couve em fios e queijo de coalho, além dos temperos do chef. Aberto de segunda a sexta-feira, das 10 às 18h30; aos sábados, domingos e feriados, das 10 às 19 h. Aceita cartões. \$\$

Chácara Recanto de Minas, Rodovia Euclides da Cunha, km 463

Tel. (17) 3264-7222

www.clevercasado.com.br

BURITAMA

As palmeiras de buriti, abundantes na região, deram o nome à cidade. A água também é bastante farta, tanto que faz parte do circuito turístico. As represas de Nova Avanhadava e de Santa Bárbara permitem a rotina de esportes aquáticos e passeios. O Barco Odisseia (www.odisseiaturismo.com.br).



**PEIXE DESOSSADO NO MOLHO DE AZEITE COM
ALCAPARRAS, DO RESTAURANTE NÁUTICO CLUBE**

com.br, tel.18/3691-3500 e 18/3691-2809) faz passeios de um dia pelo Rio Tietê, aos domingos e feriados, e oferece refeições da culinária típica local. É na represa Nova Avanhandava que estão localizados o Iate Clube, com 13 piscinas com tobogãs e praia de água doce, coberta de areia clara e limpa, e a Vila dos Pescadores. Além de comprar peixes frescos, os visitantes podem almoçar no

restaurante da vila. O Náutico Clube está à beira da Represa Santa Bárbara (próximo à ponte que liga Buritama à cidade de Zacarias), e é lá que acontecem os campeonatos de pesca do tucunaré. No Parque Turístico João Simão Garcia há 2 quilômetros de praia de água doce e área verde, com 88 quiosques equipados com churrasqueiras, camping, restaurante e quadras.

Restaurante Náutico Clube

[SELECIONADO]

Localizado às margens da Represa do Ribeirão Santa Bárbara, o restaurante tem como especialidade o peixe desossado no molho de azeite com alcaparras. Uma receita que dá certo com pacu, tucunaré e matrinhã, todos peixes da região. Além do tempero caseiro, a carne desossada leva molho de azeite com alcaparras e é colocada para assar na churrasqueira. \$\$

**Estrada Municipal Buritama
Zacarias, s/nº, km 3
Tel. (18) 3691-1213**

CATANDUVA

O nome nada tem com “colher uvas”. Catanduva é palavra de origem indígena que significa terra ruim ou mato cerrado. Na verdade, a terra é boa, mas o mato

é mesmo cerrado. Antes de ser nomeada Catanduva, era chamada Cerradinho. Os turistas não podem deixar de visitar a Casa de Cultura, instalada no prédio da Sociedade Espanhola, construído na década de 20, e a Igreja Matriz de São Domingos (Praça da Matriz – www.diocesedecatanduva.org.br). A igreja integra o roteiro turístico do Estado de São Paulo desde 1965, por causa das 19 telas e um autorretrato do pintor Benedicto Calixto em exposição. Também vale uma visita ao Museu Histórico e Pedagógico Governador Pedro Toledo (Av. São Domingos, 880, tel.16/3522-1706), que tem um acervo de documentos e objetos da Revolução Constitucionalista.

Bar do Takashi

[I N D I C A D O]

Tradição de 34 anos que passou de pai para filho. Neto de japoneses, o senhor Takashi faz também salgados e pastéis, mas a especialidade é a língua de boi com molho vermelho e parmesão. Aberto todos os dias, das 16 à meia-noite. Não aceita cartões. \$

[Rua Minas Gerais, 1346](#)

[Tel. \(17\) 3522-7756 e \(17\) 9775-4716](#)
bardotakashi@hotmail.com

Salamanca Embutidos

[I N D I C A D O]

Tradição espanhola, desde 1960. Devido

à criação de porcos de certo nível, passou a produzir o jamón (presunto cru).

É possível comprar pelo site ou em lojas revendedoras. Aceita cartões. \$\$

[Rua Goyo Salamanca, 401](#)

[Tel. \(17\) 3522-2316 e \(17\) 3522-1474](#)

www.emporio.salamanca.com.br

MIRASSOL

É de conhecimento popular que o nome Mirassol está relacionado à quantidade de girassóis encontrados na região, mas, por outro lado, existem boatos de que o centro da cidade é considerado um dos pontos mais altos da região, podendo-se ver o nascer e o pôr do sol no horizonte. A Casa da Cultura, no antigo Cine São Pedro, também é bonita de ver. É uma obra projetada por Ramos de Azevedo, onde se podem assistir a filmes e ver exposições de arte. Todo mês de junho é realizada a tradicional festa do padroeiro da cidade, São Pedro, com missas, leilões de prendas, queima de fogos, parque de diversões e shows de artistas.

www.mirassol.sp.gov.br

Dom Tápparo Engenho

[I N D I C A D O]

Produção de cachaça e licor.

Passou de avós para netos, desde 1978.

Aberto para visitação e venda dos produtos. De segunda-feira a sábado, das



CACHAÇAS, DO DOM TAPPARO ENGENHO

8 às 19 h; domingos, das 8 h ao meio-dia.

Rodovia Feliciano Sales da Cunha, km 457

Tel. (17) 3253-4449

www.domtapparo.com.br

Elite Sorvetes Finos

[INDICADO]

Não dá para saber se é torta ou bolo, mas vale a pena experimentar.

Preparado com frutas, o mais pedido da casa é o bolo de sorvete. Abre todos os dias, das 8 às 19 h. Não aceita cartões. \$

Rua Marechal Deodoro, 1998

Tel. (17) 3242-3239

Embaixada da Pizza

[INDICADO]

Pai e filho trabalham na produção das pizzas há seis anos. Entre as especialidades, pizza de picanha com rúcula. Aberto de terça-feira a domingo, a partir das 17 h. \$\$

Avenida Tarraf, 3005

Tel. (17) 3242-9191 e (17) 9611-6424

Empório e Adega Bella Capri

[INDICADO]

Oferece massas frescas produzidas artesanalmente pela família.

Carta de vinhos e cervejas nacionais e importadas. Aberto de segunda-feira a sábado, das 9 às 18 h. Aceita cartões. \$\$

Avenida Fernando Costa, 2406

Tel. (17) 3253-2417

NOVO HORIZONTE

Uma capela e um povoado oriundos das cidades de Descalvado e Pirassununga. Era a busca por terras férteis, no fim do século XIX. Naquela época, porém, o município ainda se chamava São José da Trindade e, logo depois, São José da Estiva. Foi só em 1916 que Novo Horizonte foi emancipada. A capela era uma homenagem ao santo padroeiro e hoje dá espaço à Igreja Matriz, um dos pontos turísticos



**FILÉ BONANI COM ALHO,
DO BONANI LANCHES**

da cidade. Outro ponto bastante visitado é o Parque Ecológico de Novo Horizonte. Os esportes aquáticos, como pescaria, são referência na cidade, praticados em águas limpas do Rio Tietê.

BONANI LANCHES **[FINALISTA]**

A casa ficou entre os finalistas do

Festival Gastronômico Sabor de São Paulo, por causa do filé Bonani com alho. Um lanche no prato, feito com filé-mignon, requeijão, muçarela, alho frito e salada, acompanhado de pão francês. Aberto todos os dias, das 18 h à meia-noite. Aceita cartões. \$

Avenida da Saudade, 915

Tel. (17) 3542-3624

www.portalk.com.br/bonanilanches/



LANCHE PAULISTA, DO LANCHÃO



LANCHE ESPECIAL, DO LANCHÓDROMO

PENÁPOLIS

A cidade é considerada polo cultural da região noroeste, principalmente pelo Museu do Sol (Av. Rui Barbosa, 798, tel. 18/3652-0590), o primeiro museu de arte naïf da América Latina. O museu foi inaugurado em 1972 em São Paulo, mas por decisão de sua fundadora, a pintora Iracema Arditi, foi transferido para Penápolis em 1979. A cidade abriga também o Museu Municipal do Folclore (Praça 9 de Julho, 150, tel. 18/3652-1747), que expõe uma coleção de objetos que expressam a cultura espontânea e um espaço para os estudiosos e os pesquisadores de folclore. Além do Museu de São Francisco (Av. Rui Barbosa, 798, tel. 18/3652-0590), uma homenagem profana que a cidade

presta a seu padroeiro, cujo nome foi também atribuído ao Santuário de Penápolis, um dos raros no Brasil com o nome do santo de Assis.

Lanchão

[INDICADO]

O pequeno trailer deu espaço a uma lanchonete no meio da praça principal da cidade. O lanche paulista é o mais pedido, preparado com tomate, alface, muçarela e filé. Abre todos os dias, a partir das 18 h. \$

**Praça Carlos Sampaio Filho, s/nº.
Tel. (18) 9648-4771**

Lanchódromo

[INDICADO]

A especialidade está no lanche especial, preparado com filé, bacon, ovo, tomate e maionese. Serve duas pessoas e custa R\$ 18. A lanchonete

abre todos os dias, a partir das 18 h.
Aceita cartões. \$

Av. Santa Casa, 336

Tel. (18) 3652-9252

www.lanchodromo.com

POLONI

Com pouco menos de 5.000 habitantes, as principais características de Poloni são a paz e a tranquilidade. As casas se confundem com chácaras ou sítios, e a zona rural e urbana se misturam. Os vizinhos se conhecem. Volta e meia está lá uma porta aberta e nem o cachorro se atreve a latir na presença de estranhos. Mas a cidade tem pontos bonitos de ser avistados. Logo à entrada, um Cristo Redentor, e na praça principal está a Igreja Matriz de Santo Antônio de Pádua.

Porco à Paraguaia

[SELECIONADO]

Mané de Poloni ganhou notoriedade quando passou a preparar a receita de porco à paraguaia. É um porco inteiro, aberto ao meio, temperado e assado por 10 horas em uma churrasqueira especial. Mané aprendeu a receita com um amigo, que a trouxe do Sul. E agora prepara o porco sob encomenda para festas e eventos. As encomendas devem ser feitas com uma semana de



PORCO À PARAGUAIA,
DE MANÉ DE POLONI

“ APROVEITEM A OPORTUNIDADE PARA APRENDER A FAZER AQUELA COMIDA CASEIRA, BRASILEIRA, SIMPLES E GOSTOSA, COM ESSES GRANDES CHEFS QUE NÓS TEMOS ”

Palmirinha Onofre

“TEMOS DE OLHAR PARA NOSSO QUINTAL E FAZER ISSO COM MUITO CARINHO, COM VONTADE REALMENTE DE ELEVAR CADA UMA DESSAS IGUARIAS AO PATAMAR QUE ELAS MERECEM”

Bella Masano

antecedência. Em períodos festivos, meses antes.

Rua José Poloni, 1354

Tel. (17) 3819-7432, 8119-0983 e 9723-5859

porcoaparaguaia@yahoo.com.br

VOTUPORANGA

A história de Votuporanga está ligada ao ciclo econômico do café, pois a cidade nasceu da indústria Theodor Wille & Cia. Ltda., conhecida por ser a primeira empresa a exportar café brasileiro para a Europa. Com a queda do café, a economia do município se voltou para a fabricação moveleira e para a metalurgia. Votuporanga sedia duas feiras que se tornaram eventos turísticos na cidade. A feira livre acontece toda quinta-feira, das 15 às 22 h, na Praça São Bento. Além de frutas, verduras e legumes, oferece enorme praça de alimentação a céu aberto, com comidas típicas da região. A feira de artesanato é realizada todo início de mês, do dia 1º ao 11, das 9 às 22 h, na Associação Votuporanguense de Artesãos (Avoart), na Praça da Matriz. Quem está por perto pode visitar a

Igreja de Nossa Senhora Aparecida (www.nossasenhavoravotuporanga.com.br), a padroeira da cidade.

Café Caipira

[INDICADO]

A receita é mineira, mas o bolo de milho faz sucesso em São Paulo. Quase um pudim, pode ser consumido ali mesmo com um café fresquinho ou levado para casa. Aberto de segunda-feira a sábado, das 9 às 18 h. \$

Avenida Vale do Sol, 4506

Tel. (17) 3422-1771

juliana.cafecaipira@hotmail.com

Tak Bar

[INDICADO]

Pastelaria tradicional há 55 anos na cidade. A coxinha é empanada com farinha de mandioca de fornecedor especial. O atendimento é feito no balcão. Aberto de segunda-feira a sábado, das 8 às 18 h. \$

Rua Pernambuco, 3315

Tel. (17) 3421-6238 e (17) 9705-1418

joeltakbar@hotmail.com

Recanto Gaúcho

[INDICADO]

A churrascaria funciona há 25 anos, e as carnes mais pedidas são cupim recheado



QUEIJO
FRITO, DO
RESTAURANTE
DO FILO

com queijo e picanha ao alho. Aberto todos os dias, das 11h30 às 14h30. \$\$
Avenida Antônio Augusto Paes, 4461
Tel. (17) 3421-4122
recantogauchos41@hotmail.com

Restaurante do Filó

[INDICADO]

Comida caseira preparada no fogão a lenha. A costela cozida com sal grosso e alho e o queijo frito (Minas frescal empanado) e a rabada, aos sábados, são a preferência. Aberto de segunda-feira a



BOLO DE MILHO, DO CAFÉ CAPIRA



PASTEL E COXINHA EMPANADA
COM FARINHA DE MANDIOCA, DO TAK BAR

sábado, para almoço, das 11h30 às 14h30.

Jantar, a partir das 19 h. Nos feriados, aberto para almoço. \$

Avenida Vale do Sol, 5021

Tel. (17) 3422-5318

restaurantefilo@gmail.com

O auditório do Senac de Sorocaba estava lotado e foi um prato cheio para João Belezia, do bufê que leva seu nome, em São Paulo, e padrinho da etapa, falar da importância de entender as riquezas regionais. Na prática, ele exemplificou a comida do interior com três pratos. Primeiro, uma conserva de manjubinha. O segundo foi uma galinha-d'angola com quirera branca. E, para finalizar, Belezia juntou sobremesas clássicas e criou o creme de café com crocante de melado de cana e bolo de fubá cremoso. Entre os pratos selecionados da etapa competiram o arroz com suã, de Carlos Eugênio Garcia Laino, do Amélia Tapas e Beliscos, e o bolinho de quibebe, de Melissa Alessandra Borges, da Choperia Mandala. De Mairinque, a queima do alho, prato típico das festas de peão e das cavalgadas, de Roberto Moreira, da Comitiva Roda Malu. De Itapetininga, Rogério Feichtenberger, da Feichtenberger Defumados, montou uma amostra do que sua família prepara artesanalmente desde 1933: bisteca, Joelho e salsichas, acompanhados de batatinha cozida. Olivardo Saqui, da Quinta do Olivardo, em São Roque, e sua espetada madeirense com milho frito. O encapotado de frango, um croquete típico de Itapeva, de Carlos Alberto Eilliar, da Padaria Bread's Vienense. O fundo de alcachofra gratinado aos três queijos, de Tammy de Andrade, da Estação Boca do Monte, e o pão de amendoim, de Iracy Denise Batista de Oliveira, do Café Caipira, ambos da cidade de Piedade.

(DA ESQ. PARA A DIR.), CARLOS EUGÊNIO GARCIA LAINO, DO AMÉLIA BAR; IRACY DE OLIVEIRA, DO CAFÉ CAIPIRA; MELISSA BORGES, DA CHOPERIA MANDALA; ROBERTO MOREIRA, DA COMITIVA RODA MALU; TAMMY DE ANDRADE (EM PÉ) E KIMIKO MIZUNO, DA ESTAÇÃO BOCA DO MONTE

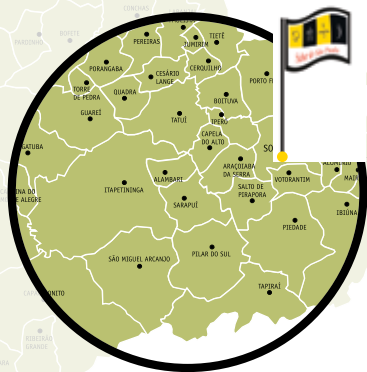




**CREME DE
CAFÉ COM
CROCANTE DE
MELADO DE
CANA E BOLO
DE FUBÃ
CREMOSO, DE
JOÃO BELEZIA**



(DA ESQ. PARA A DIR.), ROGÉRIO FEICHTENBERGER, DA FEICHTENBERGER DEFUMADOS; CARLOS ALBERTO EILLIAR, DA PADARIA BREAD'S VIENENSE; SERGIO LUCIANO GABRIEL, DA PIMENTA MALAGUETA RESTAURANTE; OLIVARDO SAQUI, DA QUINTA DO OLIVARDO



A CIDADE ANFITRIÃ

SOROCABA Distante cerca de 100 quilômetros da capital, o município abriga o Museu Estrada de Ferro Sorocabana (Rua Álvaro Soares, 553, tel. 15/3231-1026) e a Estação

Ferrovária, inaugurada em 1875, que ligava Sorocaba a São Paulo. O acervo é composto de objetos, a effigie de Dom Pedro II e documentos, entre eles o decreto imperial que autorizou a construção da ferrovia. O Museu Histórico Sorocabano (Rua Teodoro Kaizel, s/nº, tel. 15/3227-2825) tem sede em um casarão, datado de 1780. Em seu jardim estão em exposição móveis antigos e o bonde que circulou por anos nas ruas da cidade. Resgatando ainda mais a história e a cultura religiosa de Sorocaba, a Catedral Metropolitana (Praça Cel. Fernando Prestes, s/nº, tel. 15/3233-3233) foi construída em 1667, como homenagem à padroeira, Nossa Senhora da Ponte, e a Capela do Divino (Largo do Divino, Av. Luiz Mendes de Almeida, s/nº, tel. 15/3221-1295), erguida em 1877, que recebeu esse nome por causa da imagem do Divino Espírito Santo trazida de Portugal, em 1881. Um dos principais pontos turísticos é o Zoológico Quinzinho de Barros (Rua Teodoro Kaisei, 883, tel. 15/3227-5454 e 15/3227-5511), o maior do interior do Estado. Entre os 1.200 animais, há o único casal de elefantes indianos e a maior colônia de macacos-aranha-de-testa-branca do Brasil. Na Praça Tropeiro há uma escultura de bronze em homenagem ao tropeirismo, um dos principais ciclos econômicos da história da cidade.

www.sorocaba.com.br

www.sorocaba.sp.gov.br

MUSEU ESTRADA DE FERRO SOROCABANA





BOLINHO DE QUIBEBE
DA CHOPERIA MANDALA



ARROZ COM SUÃ, DO AMÉLIA TAPAS E BELISCOS

CHOPERIA MANDALA [FINALISTA]

Além da tradicional feijoada, servida há mais de 11 anos na casa e acompanhada ao som de uma banda de chorinho, no cardápio também pode ser encontrado o bolinho de quibebe. A massa é preparada com abóbora cabotiá e o recheio é de carne-seca. A receita conquistou o júri do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo e ficou entre os finalistas do evento. Não deixe de apreciar o molho de pimenta especial e as diversas porções. Aberto de segunda a sexta-feira, das 17 h à meia-noite. Aos sábados e domingos, a partir do meio-dia. Aceita cartões. \$\$

Rua Visconde de Taunay, 60
Tel. (15) 3339-9393
www.mandalachoperia.com.br

Amélia Tapas e Beliscos

[SELECIONADO]

A casa oferece petiscos e comidinhas de receitas da família. Entre os pratos mais pedidos está o arroz com suã, que o chef aprendeu a preparar com a avó quando ainda criança. Aberto de segunda-feira a sábado, das 18 h à meia-noite. Aceita cartões. \$\$

Rua Salvador Correa, 638
Tel. (15) 3217-6090
luino@zeroquinze.com.br

Botequim Bozó

[INDICADO]

Além de petiscos e comidinhas, a casa oferece pratos preparados com ingredientes regionais, como o risoto de terra rasgada, que leva linguiça calabresa e cerveja preta. Aberto de terça-feira a domingo, das 17 h à meia-noite. Aceita cartões. \$\$

Rua Abraão Mauad, 57

Tel. (15) 3342-5770

www.botequimbozo.com.br

Bulldog Sanduicheria

[INDICADO]

Com mais de 57 sabores de sanduíches, preparados com ingredientes típicos brasileiros. Uma das criações da casa é o brasileiro, com hambúrguer de feijoada, couve, bacon, vinagrete e fatias de laranja. Aberto de terça-feira a domingo, das 18 às 23 h. Aceita cartões. \$

Avenida Paulo Emanuel de Almeida, 605

Tel. (15) 4141-3999

sallumalimentos@yahoo.com.br

Costela é o Nome

[INDICADO]

A especialidade é a costela bovina, que passa 36 horas assando em um forno especial para ficar com sabor e textura ideais. Para quem visita a casa pela primeira vez, o proprietário apresenta um pequeno show: ele extrai 18 sabores da peça de costela. Aberto de terça-feira a domingo,

das 11h30 às 15 h; aos sábados e domingos, das 11 às 16 h.

Aceita cartões. \$\$

Rua Miguel Sutil, 797

Tel. (15) 3231-4387 e (15) 3211-6736

www.costelaeonome.com.br

Expresso Sorocabano

[INDICADO]

Culinária regional tropeira. Entre os mais pedidos está o prato bistecão com fritas. Aberto de quinta-feira a sábado, das 11 às 2 h; domingo, terça e quarta-feira, das 11 h à meia-noite. Aceita cartões. \$\$

Avenida Barão de Tatuí, 1307

Tel. (15) 3411-8410 e (15) 3411-8414

www.expressosorocabano.com.br

Padaria Real

[INDICADO]

Além dos pães e biscoitos fresquinhos a toda hora, a padaria, inaugurada há 54 anos, também serve pratos quentes e a tradicional coxinha de frango. Aberta todos os dias, das 6 às 23 h. A unidade de Campolim funciona 24 horas. Restaurante Real Café Bistrot, aberto das 12 às 22h. \$\$

Avenida Doutor Afonso Vergueiro, 2800

Tel. (15) 3229-3304

www.padariareal.com.br

Pórtico Hotel e Restaurante

[INDICADO]

O chef do restaurante fez uma releitura

COSTELA
É O NOME

COSTELA BOVINA COM CUSCUZ, DA PADARIA REAL

e modernizou a receita do tropeiro de Sorocaba, usando a picanha suína de sol. Aberto todos os dias, das 6 às 15 h e das 19 às 22 h. Aceita cartões. \$\$

Rua Professor Joaquim Silva, 205

Tel. (15) 3228-2822

www.parkhotel.com.br

Restaurante Feijão Tropeiro

[INDICADO]

O prato mais pedido da casa é o rubacão a tropeiro, uma adaptação da receita paraibana para o tradicional feijão-tropeiro da região de Sorocaba. \$\$

Rua Miguel Arcanjo Matiello, 400

Tel. (15) 3225-1388

feijaotropeiro-sorocaba@hotmail.com

ARAÇOIABA DA SERRA

É uma cidade para o visitante que busca aventura e ecoturismo.

Abriga parte da Floresta Nacional Ipanema, unidade de conservação federal, administrada pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio). A área tem a missão de proteger, conservar e restaurar os remanescentes de vegetação nativa do domínio de Mata Atlântica, especialmente no Morro Araçoiaba. O turista pode caminhar pelas trilhas e banhar-se nas cachoeiras. Além de seu patrimônio natural, abriga resquícios da Real Fábrica de Ferro

São João do Ipanema, que teve origem na descoberta de minério de ferro pelas minerações que buscavam ouro, e o Relógio do Sol, localizado em um cemitério protestante.

www.aracoiaba.sp.gov.br

Pizzaria di Fratelli

[INDICADO]

O interior paulista foi marcado pela cultura tropeira. O feijão-tropeiro faz parte dela e é uma das especialidades da casa. Aberto de terça-feira a domingo, das 18 h à meia-noite.

Aceita cartões. \$\$

Rua João Batista da Costa, 197

Tel. (15) 3281-2827

www.costeladaserra.com/di-fratelli/pizzariadifratelli@hotmail.com

AVARÉ

Localizada no sudoeste paulista, a Estância Turística de Avaré é considerada o principal centro político, agropecuário e estudantil do Vale do Paranapanema. Conhecida hoje como a Terra do Verde, da Água e do Sol, por lugares como a Represa Jurumirim, no passado já foi chamada de Cidade Jardim, por seus lagos ornamentais, ruas e praças amplas e arborizadas. O Mercado Municipal (Rua Santa Catarina s/nº) é um dos

prédios mais antigos da cidade. Inaugurado em 1908, conserva a mesma estrutura da época. A Praça Brasil-Japão, mais conhecida como Praça Japonesa, é uma homenagem da população da cidade à colônia japonesa.

www.avare.sp.gov.br

O Holandês

[INDICADO]

Um dos pratos mais pedidos da casa é o filé à moda, preparado com cogumelo shimeji, cultivado na cidade. Aberto de quarta a sexta-feira, das 11h30 às 14 h. Sábados, domingos e feriados, do meio-dia às 15 h. De quinta-feira a sábado, das 19h30 às 23 h. Aceita cartões. \$\$

Rua Minas Gerais 1014,

Tel. (14) 3732-0946

lambertus@uol.com.br

BOITUVA

O nome Boituva vem do tupi, que significa “local de muitas cobras”. Mas ninguém na cidade se arrasta, o bacana aqui é voar. Boituva é considerada a capital nacional do paraquedismo civil, devido às condições do relevo e do ar, com alto índice de oxigenação. O Centro Nacional de Paraquedismo é referência nacional e internacional. Além do turismo de aventura e do

ecoturismo, Boituva promove festas tradicionais durante todo o ano no Centro de Eventos Francisco Gianotti. Uma delas é a Festa de São Roque, o padroeiro da cidade, realizada todo mês de agosto.

www.boituva.sp.gov.br

Restaurante Goiano

[INDICADO]

Receita de família, o chef Goiano aprendeu com a mãe a preparar a galinhada e hoje a oferece em seu restaurante. O ingrediente especial é o pequi, popular no Centro-Oeste brasileiro. “Boituva merecia algo típico e regional que marcasse a gastronomia da cidade.” Aberto de segunda-feira a sábado, das 11h30 às 23h30; domingo, das 11h30 às 17 h. Aceita cartões. \$\$

Avenida Mario Pedro Vercellino, 300

Tel. (15) 3363-3936

goianorestaurante@ig.com.br

IBIÚNA

Essa é uma cidade de praias de água doce. A Prainha é formada pela junção dos rios Sorocamirim e Sorocabaçu. Suas águas limpas permitem a prática de esportes aquáticos e pescarias. A Prainha do Escritório fica a 8 quilômetros do centro da cidade e recebe até 4.000 pessoas nos fins de semana, durante o verão. Para os visitantes que preferem as cachoeiras, a 16 quilômetros do centro fica a



GALINHADA, DO RESTAURANTE GOIANO

Vargem do Salto, que, apesar de estar em propriedade particular, dá livre acesso ao público. A Capela e a Gruta de São Sebastião ficam a 28 quilômetros do centro, onde a beleza está nas cachoeiras e na Mata Atlântica preservada.

www.ibiuna.com.br

Patê de Alcachofras

[INDICADO]

A cidade faz parte da região produtora de alcachofra. E a chef Vânia Tieko aproveitou para produzir o patê da flor. O produto pode ser encontrado na Casa de Sucos Quatro Estações, na cidade de Piedade, ou na Adega Quinta Moraes, em Sorocaba. Aceita encomendas. O prazo de envio depende da disponibilidade da matéria-prima. \$

donacinara@hotmail.com

Tel. (15) 9141-3349



VARIEDADES, DO FEICHTENBERGER
DEFUMADOS

ITAPETININGA

A cidade surgiu em torno de um antigo pouso de bandeirantes, tropeiros e negociantes de animais, nas proximidades do Rio Itapetininga, por volta de 1750. Mas só 20 anos depois o vilarejo foi instalado definitivamente, com as atividades da Igreja Nossa Senhora dos Prazeres de Itapetininga, onde também foi levantado um pelourinho. Itapetininga costuma receber visitantes que se encantam com as festividades religiosas, folclóricas, musicais e culturais, bem como com a rica história do município. O rio que deu nome à cidade é um dos principais pontos turísticos, com vários ranchos de pescaria. O Centro de Tradição Tropeiro-Boiadeiro (Rua Salvador Leme Brisola, 326) realiza apresentação de grupos folclóricos de dança e música típica.

www.portal.itapetininga.sp.gov.br/

FEICHTENBERGER DEFUMADOS

[FINALISTA]

É uma casa de produtos artesanais feitos por defumação natural. É possível encontrar uma variedade de frios, linguiças e produtos da culinária

alemã, como o kassler (bisteca de porco defumada) e eisbein (joelho de porco defumado). O método de defumação é uma tradição que atravessa gerações, que começou em 1933 e ficou entre os finalistas do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo. Aberto de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 18h30; aos sábados, das 7h30 às 18 h; aos domingos, das 7 h ao meio-dia. Aceita cartões. \$\$

Avenida Peixoto Gomide, 185

Tel. (15) 3271-3103

www.defumadositape.com.br

Bolinho de Frango

[INDICADO]

O tradicional bolinho de frango, Patrimônio Cultural de Itapetininga, tem casa própria. A primeira barraca que desenvolveu a receita foi aberta na cidade há 20 anos. Barracas abertas até as 20 h. \$

Rua Júlio Prestes, 154

Tel. (15) 3271-8026 e (15) 3272-7383

Churrascaria Sacy

[INDICADO]

Foi o primeiro restaurante da cidade, aberto há 64 anos. A especialidade da casa é o pão e o lombo assado com queijo, acompanhado de arroz, feijão e farofa. Aberto diariamente, para almoço, das 11h30 às 14h30, e jantar, das 18 h à meia-noite. Aceita cartões. \$

Rua Padre Albuquerque, 200

Tel. (15) 3271-0332

manuela.fog@hotmail.com

yedanarey@hotmail.com

ITAPEVA

O nome Itapeva, do tupi-guarani, significa “pedra chata” e faz referência ao lajeado que costuma margear os riachos da região. Itapeva conta com uma rica hidrografia, propícia à pesca esportiva e à canoagem, destacando-se os rios Apiaí-Mirim, Apiaí-Guaçu, Taquari-Mirim, Taquari-Guaçu e Pirituba. Pelo território itapevense encontram-se 45 cachoeiras, cinco cavernas e oito sítios arqueológicos, alguns com inscrições rupestres. Outros pontos turísticos importantes são espaços históricos, como a Fazenda Pilão d’Água, a Catedral de Santana (Rua Coronel Crescêncio, 311, tel. 15/3522-0437), cartão-postal da cidade, e Quilombo do Jaó (www.cpis.org.br).

www.ihggi.org.br

www.culturitapeva.com.br

Bread’s Vienense

[SELECIONADO]

A padaria serve quentinho o encapotado de frango, bolinho preparado com farinha de milho, recheado com frango desfiado. A receita foi uma das selecionadas do Festival Sabor de São Paulo, pois é tradição nas festas e quermesses da região. Atende encomendas para festas e eventos. Aceita cartões. \$

Alameda Toledo Ribas, 560

Tel. (15) 3522-4166

www.breadsvienense.webnode.com.br

ITAPORANGA

Em Itaporanga está o terceiro maior mosteiro do Brasil. Fundada por alemães, a Abadia Cisterciense de Nossa Senhora de Santa Cruz (www.abadiaitaporanga.org.br) surgiu em 1936 para refugiar monges hostilizados pelo regime nazista. Mas foi pela religião que Itaporanga foi fundada. Frades capuchinhos vindos da Itália chegaram à região, em 1843, para catequizar índios e colonizar as sesmarias de José da Silva Machado, o barão de Antonina, entre elas a do Rio Negro, no Paraná, e a do Rio Verde, ao sul de São Paulo. A colonização da região do Rio Verde foi entregue ao frei Pacífico de Monte Falco, que, em 1845, fundou um pequeno povoado chamado São João Batista do Rio Verde, antigo nome da cidade, onde foi construída uma capela dedicada ao santo. www.itaporanga.sp.gov.br

Pimenta Malagueta Restaurante

[SELECIONADO]

O principal prato e o mais pedido da



**ENCAPOTADO DE FRANGO,
DA BREADS VIENENSE**



**FILÉ À PARMEGIANA DE TILÁPIA,
DO PIMENTA MALAGUETA RESTAURANTE**

casa é o filé à parmegiana de tilápia. Diferente e saboroso, ele ficou entre os selecionados do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo. Aberto de segunda-feira a sábado, para o almoço, das 11 h às 14h30, e, para o jantar, das 18 h à meia-noite. Aos domingos, das 11 h às 14h30. Aceita cartões. \$\$

Rua Aparício Fiuza de Carvalho, 1145

Tel. (15) 3565-3405

sergiolgabriel@hotmail.com

ITU

O nome Utu-Guaçu, que se tornou Itu, significa grande queda-d'água e foi inspirado por uma cachoeira do Rio Tietê, que atravessa a cidade. Itu foi a maior produtora de cana-de-açúcar durante o período imperial e teve destaque no ciclo do café, atividade-base do município até 1935. Hoje, a cidade tem imenso



**FILE À PARMEGIANA,
DO BAR DO ALEMÃO**



FAZENDA DO CHOCOLATE

potencial turístico, graças ao seu patrimônio histórico, cultural, religioso, ambiental e arquitetônico. Itu também é conhecida como a terra dos exageros por causa do humorista ituano Francisco Flaviano de Almeida, o Simplicio. A Praça da Matriz, no bairro Padre Bento, abriga os exageros de Itu: um orelhão, um semáforo e bonecos gigantes. A Igreja Santa Rita é a

construção urbana mais antiga da cidade. Inaugurada por Mathias do Rego, em 1728, ainda conserva a arquitetura original. O Museu da Energia (Rua Paula Souza, 669, tel. 11/4022-6832) retrata o que o consumo de energia elétrica provocou na vida da sociedade de 1850 a 1950.

www.itu.com.br

www.itu.sp.gov.br

Renata Bueno Doces

[S E L E C I O N A D O]

Especialidade: pão de mel.

Aceita encomendas. \$

Rua Luis Morato Castanho, 416

Tel. (11) 4024-7758 e (11) 6476-1617

renatabuenodoces@hotmail.com

Bar do Alemão

[I N D I C A D O]

Tradição de avô para netos, está em sua quarta geração. Sendo a primeira casa inaugurada em 1902, em Itu. O filé à parmegiana transformou-se em carro-chefe do restaurante, pelo sabor e pelo tamanho, acompanhado de arroz e fritas. Aberto diariamente para almoço e jantar, das 11 h à meia-noite.

Aceita cartões. \$\$

Rua Paula Souza, 575

Tel. (11) 4022-5492

www.bardoalemaodeitu.com.br

Fazenda do Chocolate

[I N D I C A D O]

A arquitetura colonial abriga um restaurante, uma cafeteria com produtos caseiros, e o Museu Casa Caipira. Além disso, nas dependências, estão animais que fazem parte do minizoo e o passeio do chocolate – do cacau ao chocolate. A fazenda produz chocolate e está aberta ao turismo desde 1981. Bombons recheados, chocolate ao leite, 70% de cacau, em barrinhas ou chocolate diet. Aberto diariamente, das 8h30 às 18 h. \$

Estrada dos Romeiros/ SP-312, km 90

Tel. (11) 4222-5492

www.fazendadochocolate.com.br

MAIRINQUE

Em volta da pequena e rude estação de trem, em 1875, surgiu a cidade de Mairinque. Naquela época, era habitada por operários da estrada de ferro e agricultores. O conselheiro Francisco de Paula Mayrink, então presidente da Companhia Sorocabana, acreditava que aquele seria o lugar ideal para funcionar como centro de ligação entre o mar e o oeste do Estado de São Paulo. A estação ferroviária foi a primeira obra de concreto no Brasil e hoje é patrimônio histórico tombado. Desativado como estação ferroviária e pertencendo ao município, o local atualmente funciona como importante centro cultural e espaço para realização de cursos ligados à arte. A Locomotiva a Vapor Cecília, conhecida popularmente como maria-fumaça, foi fabricada em 1906. Apelidada carinhosamente de Cecília pelos antigos funcionários da Estrada de Ferro Sorocabana, encontra-se em perfeito funcionamento.

www.mairinque.sp.gov.br

GUIA

SABOR DE SÃO PAULO 2013



100

ETAPA 



QUEIMA DO ALHO, DA
COMITIVA RODA MALU



\$= ATÉ R\$ 25 • \$\$= ATÉ R\$ 50 • \$\$\$= ACIMA DE R\$ 50



Senac

JURADOS E FINALISTAS DA ETAPA

COMITIVA RODA MALU [FINALISTA]

A comitiva está na zona rural de Mairinque, onde estão disponíveis pistas de treino e provas de laço e tambor e um espaço para a queima do alho. Autêntica comida tropeira, composta de arroz, feijão-tropeiro, paçoca de carne e carne de churrasco. Saboreado por cavaleiros, o prato conquistou também o paladar do júri e ficou entre os finalistas do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo. Aberto aos sábados e domingos, das 11 às 16 h. Não aceita cartões de crédito. \$

Sítio Roda Malu - Estrada Municipal de Mairinque - Vale da Esperança
Tel. (11) 4708-1489 e (11) 9975-4030
rodamalu@hotmail.com

Empório Nona Rosa [INDICADO]

Produz massas, salgados e assados artesanalmente. Uma das especialidades é o bolinho de saint-peter (tilápia). Prepara churrascos e aceita encomendas para festas e eventos. \$\$

Tel. (11) 9889-1234
www.emporiononarosa.blogspot.com.br

PIEDADE

Piedade foi conhecida como a capital da cebola, chegando a ser a maior produtora do Brasil. Hoje, sua agricultura é diversificada, destacando-se entre elas a alcachofra e o morango. Apresenta também destaque no turismo.

São quatro roteiros turísticos na cidade: o Branco é o circuito que faz visitas pelas ruas do centro de Piedade, passando pela Casa da Cultura (Praça da Bandeira, 133, tel. 15/3244-2620) e pela Igreja Matriz (Praça Coronel José Rosa, s/nº); o roteiro Verde passa por pesqueiros, visitando a Fazenda Kiri (Estrada da Fazendinha, chamada Estrada Municipal, km 7) e a Pousada Vale dos Eucaliptos (www.valedoseucaliptos.com.br, tel. 11/3815-4500); o Azul segue em direção à Represa de Itupararanga; e o roteiro Amarelo visita a Cachoeira do Bernardo (tel. 15/3299-5619), passando pela produção de alcachofra e pela loja de artesanato, no Magui Chalé.

www.piedade.sp.gov.br
www.piedade.tur.br

ESTAÇÃO BOCA DO MONTE [FINALISTA]

O restaurante tem em seu cardápio o prato fundo de alcachofra gratinado aos três queijos, um dos finalistas do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo. A região de Piedade responde por 90% da produção nacional de alcachofra e é responsável por cerca de 34% do que chega à mesa do paulistano. O restaurante funciona em um vagão e uma plataforma de trem. Aberto aos sábados e domingos, das 11 às 16 h, e de segunda a sexta-feira, das 11h30 às 15 h. Fechado às quartas-feiras. \$\$

**Rodovia Padre Guilherme Howell,
s/nº, km 121**

Tel. (15) 3244-1699

www.estacaobocadomonte.com

Café Caipira [SELECIONADO]

Um ambiente rural e acolhedor, incentiva o turismo e a culinária interiorana, com pães, bolos, doces caseiros e geleias. Entre as delícias, o pão de amendoim, selecionado no Festival Gastronômico Sabor de São Paulo. \$

**Rodovia SP-250, km 113, Bairro dos
Cavalheiros, entre Piedade e Pilar do Sul**

Tel. (15) 9743-1170

luanova_1@hotmail.com

Caminho das Águas [INDICADO]

Há 20 anos faz a cultura e a criação de camarões de água doce. No

“UM CADERNO DE
RECEITAS DE FAMÍLIA
É IMPORTANTE PELA
HISTÓRIA E PELO
CONHECIMENTO QUE
CARREGA”

João Belezia



PÃO DE AMENDOIM,
DO CAFÉ CAIPIRA

restaurante, serve apenas pratos feitos com camarão ou massas produzidas artesanalmente no sítio. Aberto diariamente, das 11h30 às 14h30. Aceita cartões. \$\$

Estrada Ibiúna-Piedade, km 86

Tel. (15) 3299-5965

www.caminhodasaguas.com.br

Quatro Estações Casa de Sucos

[INDICADO]

Além de sucos variados, a lanchonete



FUNDO DE ALCACHOFRA GRATINADO AOS
TRÊS QUEIJOS, DO ESTAÇÃO BOCA DO MONTE



104

ETAPA D



SOPA DE MILHO, DA QUATRO
ESTAÇÕES CASA DE SUCOS



EMPADA FRITA DE BRIGADEIRO
E DOCE DE COCO, DO DOCITTA

oferece as tradicionais sopas de milho-verde e cebola. Piedade já foi considerada a capital da cebola, por sua produção. As sopas permanecem no cardápio, mesmo no verão. Aberto diariamente, das 9 às 20 h. \$

Avenida Raimundo Nonato Leite, 521

Tel. (15) 3344-1165

niltonhpsilva@hotmail.com

Ronco do Bugio

[INDICADO]

Pousada participante do Roteiro de Charme. O restaurante oferece pratos à base de alcachofra, favorecendo a mão de obra e os produtos cultivados na região. Entre os mais pedidos, preparados com a planta, está o saltimboca de frango recheado de alcachofra e regado a três vinhos, e, de sobremesa, compota de alcachofra com sorvete de baunilha. Aberto ao público para almoço e jantar, com reserva. \$\$\$

Estrada PDD, 128, Pires

Tel. (15) 3299-8600

www.roncodobugio.com.br

SALTO

Para aprender um pouco da história e conhecer um dos pontos turísticos da cidade, vale começar a visita pelo prédio da antiga Fábrica Brasital (Praça Antônio Vieira Tavares). O edifício tem estilo arquitetônico inglês, inspirado em castelos medievais. Foi usado em sua construção o granito rosa, típico da região. A Brasital também foi conhecida como “mãe dos saltenses” por conceder emprego, casa para funcionários, cooperativa, creche e convênio médico. Dois dos pontos turísticos de Salto são o Parque de Lavras (Jardim Itaguaçu, a 2 km do Centro da cidade) e o Museu da Cidade de Salto (Rua José Galvão, 104, tel. 11/4029-4718 e 11/4021-0530), que oferecem aos visitantes o resgate histórico e paisagístico da cidade, por meio de suas edificações e uma extensa área verde dedicada

ao lazer e à educação ambiental, com destaque para o Relógio Solar e o Jardim das Bromélias.

www.salto.sp.gov.br

Docitta

[INDICADO]

Doces, salgados e a tradicional empada frita. Aqui, as melhores opções são as doces nos sabores de bombom de morango, duo (brigadeiro e doce de coco) e doce de abacaxi. Aberto de segunda-feira a sábado, das 9 h às 19h30. Atende encomendas e faz entregas. Aceita cartões. \$

Avenida Dom Pedro II, 534

Tel. (11) 4029-3345

www.docitta.com.br

Scallet Restaurante e Pizzaria

[INDICADO]

A empada frita foi reconhecida como bem cultural da cidade de Salto.

Um quitute em formato de empada, mas preparado com massa de pastel.

A casa oferece porções de vários sabores, entre eles mandioquinha com gorgonzola. Aberto diariamente, para almoço, das 11h30 às 14h30, e para jantar, das 19 às 23 h. Aceita cartões. \$

Rua 9 de Julho, 752

Tel. (11) 4602-3266

www.scallet.com.br

SÃO ROQUE

A história da cidade está ligada

ao vinho. O cultivo de uvas em São Roque foi trabalho de seus primeiros povoadores, no século XVII. Pedro Vaz de Barros, o fundador do vilarejo, construiu sua fazenda no centro do Vale do Carambei e plantou trigo e uvas. É considerado o primeiro vinhateiro de São Roque. Em pouco tempo, imigrantes italianos e portugueses cobriram as encostas dos morros com vinhedos, instalaram suas adegas e transformaram São Roque na famosa Terra do Vinho. A Igreja Matriz, construída no século XVII, o Sítio Santo Antônio (Estrada Mário de Andrade, km 8), que foi casa do escritor Mário de Andrade e abriga a capela e a Casa Grande como patrimônios históricos, e a Estação Ferroviária (Rua Eng. Gaspar Ricardo) também valem a visita.

www.saoroque.sp.gov.br

QUINTA DO OLIVARDO

[FINALISTA]

O espaço tem um restaurante e uma adega que fazem o resgate da cultura e da tradição dos imigrantes portugueses. Uma das especialidades é a espetada madeirense com milho frito, pedaços de lombo de boi assado espetado em pau de louro-verde, acompanhada de couve e batata cozida. O prato ficou entre os finalistas do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo. Todo primeiro sábado do mês tem a Noite da Espetada, com música



ESPETADA MADEIRENSE,
DA QUINTA DO OLIVARDO



portuguesa ao vivo. Aberto de domingo a quinta-feira, das 11 às 18 h; às sextas-feiras e sábados, das 11 às 23 h. \$\$

Estrada do Vinho, km 4

Tel. (11) 4711-1923

www.quintadoolivardo.com.br

Deodoro Bandeirantes

[I N D I C A D O]

Em São Roque também tem alcachofra! Tanto que todo ano a cidade realiza um festival e o chef da casa desenvolveu a receita de risoto de alcachofra com shiitake para participar do evento. Aberto de terça a quinta-feira, das 11h30 às 23 h. Sexta-feira e sábado, das 12 às 24 h; domingo, das 11 às 15 h. Aceita cartões. \$\$

Avenida Bandeirantes, 316

Tel. (11) 4784-1348

pauloguima_sr@hotmail.com

Fazenda Angolana

[I N D I C A D O]

O espaço oferece dois restaurantes e uma cafeteria. No cardápio, coelho ao molho de vinho. A fazenda tem 200 espécies de animais para visitação e criação de coelhos para abate. Restaurantes abertos aos sábados, domingos e feriados, das 12 às 15 h. Aceita cartões. \$\$

Estrada da Angolana, 257

Tel. (11) 4711-1640

www.fandaangolana.com.br

Mondialle Alimentos

[I N D I C A D O]

Produtor de massas frescas, desde 2006

**POLPETTONE DE
BACALHAU COM
ALCACHOFA,
DE MONDIALLE
ALIMENTOS**



passou a funcionar como restaurante.

Além do polpettone de bacalhau com alcachofra, o chef prepara pratos com carne de rã, adquirida de um criador da cidade. Só funciona com reserva de três dias de antecedência.

De segunda-feira a sábado, para o jantar, e nos fins de semana para almoço.

Sob reserva. \$\$\$

Rua Antonio Pannellini, 2600

Tel. (11) 4714-0457

www.mondialealimentos.com.br

Vale do Vinho

[I N D I C A D O]

Restaurante nas dependências da Vinícola Góes. Entre os preferidos, o filé ao molho de vinho, acompanhado de risoto de alcachofra e purê de mandioquinha. Aberto diariamente para almoço, das 11 h às 14h30, e para jantar, das 18 às 22 h. \$\$

Estrada do Vinho, km 9,5 - 119

Tel. (11) 4711-1720

valedovinho@hotmail.com

O chef Eudes Assis, padrinho da etapa de Santos, é considerado embaixador da gastronomia litorânea, por saber defendê-la e tratar suas raízes de maneira criativa. Nascido em Camburi, praia do Norte Paulista, apresentou com autoridade o doce de banana com creme de baunilha e merengue e ensinou a usar ingredientes poucos convencionais, como a folha de taioba. Com ela, fez um bolinho, com uma massa de batata e empanado em farinha de mandioca. Para finalizar, arroz lambe-lambe preparado com mariscos. Entre os pratos concorrentes dessa etapa estavam o estrela praiana, do Bruta's Bar Lanches, do Guarujá, de Daniel Rezende do Nascimento, e o arroz de Braga, prato típico santista, de Jorge Luiz Camelo Monteiro, do Fouet Gastronomia. Também de Santos, o nhoque de banana-da-terra ao pesto de rúcula com meca saltimbocca, de Carlos Eduardo Virtuoso; e o camarão escalfado ao molho tarê de carambola do quintal, de Fabio Leal, da Mascarpone Escola de Sabores. O casadinho de manjuba, do Manjuba & Cia., de Iguape, de Marta Gonçalves de Aguiar Souza, e o vermelho na folha de bananeira com “delicinha” de banana e legumes, do Mar e Arte Restaurante e Galeria, de Vinicius Ribeiro Marques Pereira, de Ilhabela. De Ubatuba, o cuscuz de frutos do mar, receita do Quiosque Ponto 13, de Jéssica Moura da Silva, e o pupunha na casca com camarão, do restaurante Donana, de Rosângela Maria da Cruz. Para fechar, peixe na fumaça com banana, do Rancho 3P, de Cananéia, de Maria do Carmo Paiva, e sorvete de banana, da Sorveteria Aquarela, de Bertioga, de Edson Furini Ebling.

(DA ESQ. PARA A DIR.), EDSON FURINI EBLING, DA SORVETERIA AQUARELA; MARTA GONÇALVES DE AGUIAR SOUZA, DO MANJUBA & CIA.; DANIEL REZENDE DO NASCIMENTO, DO BRUTA'S BAR LANCHES; ROSÂNGELA MARIA DA CRUZ, DO RESTAURANTE DONANA; MARIA DO CARMO PAIVA, DO RANCHO 3P

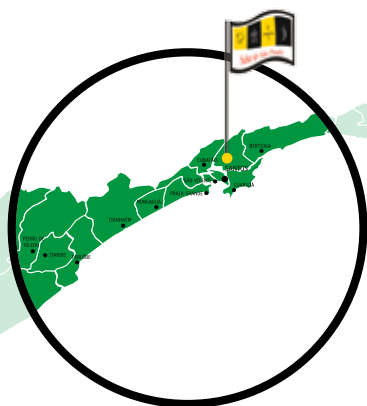




**DOCE DE
BANANA COM
CREME DE
BAUNILHA E
MERENGUE,
DO CHEF
EUDES ASSIS**



(DA ESQ. PARA A DIR.), VINICIUS RIBEIRO MARQUES PEREIRA, DO MAR E ARTE RESTAURANTE E GALERIA; JÉSSICA MOURA DA SILVA, DO QUIOSQUE PONTO 13; JORGE LUIZ CAMELO MONTEIRO, DE FOUET GASTRONOMIA; CARLOS EDUARDO VIRTUOSO, DO LION ESPAÇO GASTRONÔMICO; FABIO LEAL, DO MASCARPONE ESCOLA DE SABORES



A CIDADE ANFITRIÃ

SANTOS Fundada em 26 de janeiro de 1546 pelo português Brás Cubas, Santos é hoje a décima maior cidade do Estado de São Paulo. Aqui está também o maior porto

da América Latina, por onde passa mais de um quarto de toda a carga que entra e sai do Brasil. Os setores de Turismo, Serviços e Pesca em geral completam a lista das maiores atividades da economia santista, além da exploração da camada pré-sal de petróleo e gás. Região vizinha ao complexo portuário, o Centro Histórico conserva vivo, em suas estreitas e charmosas ruas com calçamento de pedra, um passado em que predominava a comercialização do café, que já foi o principal produto de exportação brasileiro. Para levar as crianças, o programa tradicional é o Museu de Pesca (Avenida Bartolomeu de Gusmão, 192, tel. 13/3261-5260 e 3261-5995; www.pesca.sp.gov.br), que tem o esqueleto de uma baleia com 23 metros de comprimento. O Museu Pelé (Plataforma do Emissário Submarino, na Praia de José Menino; www.amabrasil.org.br/museu-pele/) também está funcionando, com rica coleção de objetos e tecnologia transmi dia interativa com as conquistas do  dolo do futebol.

www.turismosantos.com.br

ORLA SANTISTA

FOTO: TADEU NASCIMENTO/PMS



GUIA

SABOR DE SÃO PAULO 2013



112

ETAPA **E**



FINALISTA

NHOQUE DE BANANA-DA-TERRA AO PESTO DE RÚCULA COM
MECÃ SALTIMBOCCA, DO LION ESPAÇO GASTRONÔMICO

\$= ATÉ R\$ 25 • \$\$= ATÉ R\$ 50 • \$\$\$= ACIMA DE R\$ 50

LION ESPAÇO GASTRONÔMICO [FINALISTA]

Um dos finalistas do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo e leal aos ingredientes típicos, a casa oferece em seu cardápio um nhoque de banana-da-terra ao pesto de rúcula com meca saltimbocca. O prato tem um toque diferenciado da tradicional receita de nhoque italiano com peixe da região santista. Aberto aos sábados e domingos para almoço, do meio-dia às 17 h, e para jantar, de quarta-feira a sábado, das 19 h à meia-noite. Aceita cartões. \$\$

Rua Tolentino Filgueiras, 16
Tel. (13) 3284-1895
www.liongastronomia.com.br

Fouet Gastronomia [SELECIONADO]

No cardápio da casa está o arroz de Braga, receita tradicional de Santos, preparada com frango e linguiça defumada. O prato ficou entre os selecionados do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo. De sobremesa, a torta de banana da Vó Carminda, receita passada de geração em geração, é uma das mais pedidas no restaurante. Aceita cartões. Aberto todos os dias, das 11 às 15 h. \$\$

Rua Bittencourt, 91
Tel. (13) 3223-9381
www.fouetgastronomia.com

ARROZ DE BRAGA, DO FOUET GASTRONOMIA





**CAMARÃO
ESCALFADO AO
MOLHO TARÊ
DE CARAMBOLA
DO QUINTAL, DA
MASCARPONE
ESCOLA DE
SABORES**

Mascarpone Escola de Sabores

[SELECIONADO]

Além de uma escola de culinária, a Mascarpone é uma empresa de consultoria de cardápio e treinamento para restaurantes. Pensando em participar do Festival Gastronômico Sabor de São

Paulo, o chef Fabio Leal criou o prato camarão escalfado ao molho tarê de carambola do quintal. A escola oferece cursos e workshops. Aberto de segunda a sexta-feira, das 8 às 22 h.

Rua Alexandre Herculano, 70

Tel. (13) 3062-1999

www.escolamascarpone.com

Ao Chopp do Gonzaga

[INDICADO]

Aberto desde 1962, o bar está sendo administrado pela terceira geração. O molho de cebola servido no couvert, desde a inauguração da casa, é bastante pedido e passou a ser acompanhamento dos pratos principais. Aberto de segunda a sexta-feira no almoço, do meio-dia às 15 h, e para jantar, das 19 h às 23h30. Aos sábados e domingos, do meio-dia às 23h30. \$\$

Avenida Ana Costa, 512

Tel. (13) 3284-8940 e 3284-0173

www.aochoppdogonzaga.com.br

Café Carioca

[INDICADO]

Tradição de 73 anos em Santos, o pastel de carne e o bolinho de bacalhau são os mais pedidos da casa. Carne-seca e de siri também recheiam os pastéis. Aberto de segunda a sexta-feira, das 6 às 21 h, e aos sábados, das 6 às 16 h. Aceita cartões. \$

Praça Visconde de Mauá, nº1

Tel. (13) 3219-6318, 3219-2849 e 3219-1745

www.cafecarioca.com.br

Porta do Sol

[INDICADO]

O restaurante tem 52 anos de tradição e uma das especialidades e um dos pratos mais vendidos é o camarão ao molho quatro queijos. Aberto todos os dias, das 11 às 15 h. Aceita cartões. \$\$\$

Avenida São Francisco, 210

Tel. (13) 3233-3406

Restaurante Maurício

[INDICADO]

O meca santista, peixe típico da cidade, aqui é servido grelhado. Aberto todos os dias, do meio-dia às 15 h, e para jantar, das 19 às 23 h. \$\$

Rua Antônio Guenaga, 48

Tel. (13) 3261-4341

Restaurante e Pizzaria Santa Elza

[INDICADO]

Os frequentadores da Praia de Boraceia fazem coro na hora de pedir o camarão no bafo, uma das especialidades da casa. Aceita cartões. \$\$

Avenida Senador Dantas, 359

Tel. (13) 3236-0875

arpbu@terra.com.br

Santos Sabores Restaurante – Rotisserie

[INDICADO]

Uma das especialidades da casa é o peixe tradicional da região, o prato meca litorânea. Recebe encomendas de massas congeladas. Aberto de terça-feira a domingo, das 10 às

18 h, e às sextas-feiras e sábados, das 20 h à meia-noite. Aceita cartões. \$\$

Rua Paraná, 202

Tel. (13) 3223-5270

www.santossabores.net

BERTIOGA

O povoado surgiu com a inauguração do Forte de São João, em 1547. Por muitos anos, Bertioiga foi uma pequena vila de pescadores e só em 1991 é que se transformou em cidade. O município é jovem, mas com muita história para contar. O Forte São João (Praia da Enseada, tel. 13/3317-4128) abriga objetos utilizados pelos portugueses no século XVI em defesa do território. Há também artesanato indígena e o Parque dos Tupiniquins na parte externa do forte. Bertioiga tem em seu território a aldeia do Rio Silveira, que fica no bairro de Boraceia. Na cidade, a Vila de Itatinga, construída em 1910, toda em estilo inglês, até hoje mantém suas características originais. Moravam na vila os trabalhadores da Usina Hidrelétrica de Itatinga, responsável pelo abastecimento do Porto de Santos. A Praia Branca é ideal para a prática do surfe, e o acesso a ela é feito por caminhada em uma trilha. Para quem visita a cidade em busca de sossego, a Praia de Itaguaré é um local quase deserto



SORVETE DE BANANA, DA SORVETERIA AQUARELA

e procurado por praticantes de esportes aquáticos.

www.bertioga.sp.gov.br

Sorveteria Aquarela

[SELECIONADA]

São mais de 170 sabores de sorvete e alguns bem diferentes, como o de caipirinha e de seriguela, uma fruta nacional popular no Nordeste do país. Para o Festival Gastronômico Sabor de São Paulo, a sorveteria apresentou o sabor de banana, produzido com a própria fruta. Aberto diariamente, das 9 às 23 h. Aceita cartões. \$

[Avenida Vicente de Carvalho, 540](#)

[Tel. \(13\) 3317-5223](#)

www.sorveteriaaquarela.com.br

Pastel do Trevo de Bertioga

[INDICADO]

Uma das receitas mais tradicionais da cidade, o pastel de palmito deixa muitos turistas com água na boca. Existem cópias até fora da cidade, mas este é o verdadeiro pastel de Bertioga. Aberto de segunda a sexta-feira, das 10 às 18 h, e aos sábados e domingos, das 10 às 20 h. Aceita cartões. \$

[Rodovia Rio-Santos, km 22](#)

[Tel. \(13\) 3317-2429](#)

www.pasteldotrevedebertioga.com.br

Petiscaria O Frangão

[INDICADO]

Saída para outras opções além dos frutos do mar. O frango assado é servido com



PASTEL DE
PALMITO, DO
PASTEL DO TREVO
DE BERTIOGA

arroz colorido e fritas. Aberto todos os dias, das 10 às 17 h. Aceita cartões. \$

Rua Gonçalo da Costa, 460

Tel. (13) 3317-3247

restaurantepetiscaria@uol.com.br

CANANÉIA

A cidade nasceu em uma região onde foram disputadas as demarcações de terra e houve conflitos entre os aventureiros e os piratas espanhóis, portugueses e franceses, que passavam à procura das riquezas do Novo Mundo. Passados anos, a Coroa Portuguesa decide enviar mais uma de suas expedições à Colônia, em 1531, mas encontraram a comunidade Maratayama, como Cananeia era chamada,

formada por índios, mestiços e alguns poucos europeus. Naquela época, Cananéia sofria ataques constantes e, para funcionar como forte, foi construída a Igreja de São João Baptista, um edifício do século XVI, sem janelas e com enormes e fortes portões. Hoje, Cananéia tem no turismo e na pesca suas principais atividades. Do Pier Municipal (Av. Beira-Mar) saem barcos e escunas de passeio pelo estuário e pela Gruta de Nossa Senhora de Fátima, e os argolões de bronze encravados na pedra serviam para amarrar as caravelas da expedição de Martim Afonso. A melhor atração, contudo, é observar os botos-cinza que se aproximam dos barcos.

www.cananeia.sp.gov.br



FINALISTA

PEIXE NA FUMAÇA COM BANANA,
DO RANCHO 3P



“ ÀS VEZES, É MAIS FÁCIL ACHAR O ACARAJÉ DA BAIANA, O TUTU DO MINEIRO... E ONDE PODEMOS COMER, NA PRAIA, O PEIXE AZUL-MARINHO? LAMENTO NÃO TER ESSA INDICAÇÃO PARA UMA RECEITA TÃO EMBLEMÁTICA DA CULTURA CAIÇARA ”

Eudes Assis



ROBALO AO PORTO, POSTAS DO PEIXE GRELHADAS AO MOLHO DE FRUTOS DO MAR



OSTRA GRATINADA, DO PONTO DAS OSTRAS

RANCHO 3P [FINALISTA]

O restaurante resgata as tradições da culinária caiçara e oferece o peixe na fumaça com banana. O peixe é salgado e estendido sob fumaça para conservar, depois é preparado com molho de tomate e servido com arroz branco, pirão e banana madura. A família prepara também patê e licor de azeitonas, cultivadas no rancho. Aberto de terça-feira a domingo, das 7 às 17 h. Não aceita cartões. \$\$

Estrada da Aroeira, km 21
Tel. (13) 8111-9583 e 8132-7395
rancho3p@yahoo.com.br

Ponto das Ostras [INDICADO]

Além das ostras cultivadas e

preparadas de diversas maneiras, o restaurante serve todos os tipos de frutos do mar. Aberto de segunda a sexta-feira, para almoço, das 11 às 16 h, e para jantar, das 18 às 23 h. Sábados e domingos, das 11 às 23 h. \$\$

Rua Pero Lobo, 15, Centro (ao lado da Igreja Matriz)
Tel. (13) 9760-0118

Porto do Camarão [INDICADO]

A especialidade da casa é o robalo ao porto, postas do peixe grelhadas ao molho de frutos do mar. Uma receita exclusiva da casa. Aberto diariamente, das 10h30 às 22 h. Aceita cartões. \$\$

Avenida Independência, 661
Tel. (13) 3851-3994
portocamaraoacananea@gmail.com



PEIXE NA REDE, DO
VIA MARIA BISTRÔ

Via Maria Bistrô

[INDICADO]

A especialidade da casa é o peixe na rede, filé de peixe da região grelhado com molho de iogurte e hortelã, na rede de mandioca frita com banana assada e arroz tricolor. O restaurante fica nas dependências da Pousada Via Maria. Aberto de segunda a sexta-feira, para o jantar, das 18 às 22 h. E às sextas-feiras, sábados e domingos para almoço e jantar, do meio-dia às 23 h. **\$\$**

Rua Jair de Melo Viana, 106

Tel. (13) 9713-0038

www.viamaria.com.br

GUARUJÁ

São 27 praias de águas limpas e mar aberto, entre elas a Praia do Tombo, que recebeu o selo internacional

Bandeira Azul, certificando a qualidade da praia e garantindo a aplicação dos 33 critérios entre educação e gestão ambiental, segurança e qualidade da água. As trilhas contam a história do território desde a chegada dos europeus, em 1502. A Trilha da Fortaleza de Santo Amaro da Barra Grande foi construída pelos espanhóis, em 1584, para evitar o ataque de piratas. Localizada entre as praias do Góes e de Santa Cruz dos Navegantes, a fortaleza é um monumento histórico-militar construído no século XVI, durante o domínio espanhol, e serviu no século XVII como presídio político dos oposicionistas à coroa portuguesa.

www.guaruja.sp.gov.br



ESTRELA PRAIANA, DO BRUTA'S BAR LANCHES

Bruta's Bar Lanches

[S E L E C I O N A D O]

Um dos pratos selecionados no Festival Gastronômico Sabor de São Paulo foi o estrela praiana, preparado com frutos do mar flambados regados com molho especial e servidos na crosta de parmesão e lascas de carambola e manga. Considerada "fruta de quintal", a carambola é cultivada em casas da região. Aberto de sexta-feira a domingo e nos feriados, das 18 h à meia-noite.

Aceita cartões. \$\$

Praça Walter Bellian, 39

Tel. (13) 3354-1094

www.brutasbar.com.br

Avelino's Restaurante

[I N D I C A D O]

A casa, com 25 anos de tradição, em

Pitangueiras, oferece o prato estação rosa, preparado com badejo, salmão, linguado, meca, camarão e lula. Aberto diariamente, das 11h30 à meia-noite.

Aceita cartões. \$\$\$

**Avenida Marechal Deodoro da
Fonseca, 1771**

Tel. (13) 3304-5043

avelinos.pitangueiras@hotmail.com

Cosme e Damião

[I N D I C A D O]

O restaurante e as receitas dos pratos passaram de pai para filha. O senhor Florisval ensinou como se prepara o badejo à Vicentina, um dos pratos mais pedidos da casa. Um filé de peixe grelhado e coberto com molho de lula e camarão, palmito e pirão. Aberto de domingo a quinta-feira, das 11 às 20 h, e sexta-feira e sábado, das 11 às 23 h.



BADEJO À VICENTINA, DO COSME E DAMIÃO



MOQUECA DE BADEJO COM
CAMARÃO, DO RANCHO ALEGRIA

Fechado às terças-feiras. Aceita cartões. \$\$

Estrada Guarujá Bertioga, km 7

Tel. (13) 3353-3533 e 3353-5941

www.restaurantecosmeedamiao.com.br

Dalmo Bárbaro

[I N D I C A D O]

Pratos e criações do próprio chef Dalmo, com mais de 50 anos de tradição. Entre as especialidades, a mariscada do Dalmo, preparada com marisco bico de ouro salteado no azeite, cebola, tomate fresco e vinho branco. Aberto de terça-feira a domingo, do meio-dia às 23 h. Aceita cartões. \$\$\$

Avenida Miguel Estefano, 4751

Tel. (13) 3351-9298

www.dalmobarbaro.com.br

Rancho Alegria

[I N D I C A D O]

Entre os pratos mais pedidos está a

moqueca de badojo com camarão-rosa.

A casa também oferece pratos da culinária japonesa. Aberto todos os dias, de segunda a quinta-feira, das 11 às 22 h, e às sextas-feiras, sábados e domingos, das 11 h à meia-noite. Aceita cartões. \$\$

Estrada Guarujá Bertioga, km 7, 315

Tel. (13) 3353-2825

www.ranchoalegria.com.br

Tahiti Monduba

[I N D I C A D O]

Banana foi a base da culinária caiçara, e a casa oferece o linguado em cama de banana, uma maneira sofisticada de servir tradição. Aberto diariamente, das 11h30 à meia-noite. Aceita cartões. \$\$

Avenida Marechal Deodoro da

Fonseca, 1392

Tel. (13) 3386-6302

www.tahitirestaurant.com.br/monduba/



MARISCADA
DO DALMO,
DO DALMO
BÁRBARO

“ APRENDI COM MÃE, VÓ, SOZINHA. NA MINHA ÉPOCA, NÃO EXISTIA ESSA COISA DE FACULDADE. POR ISSO, APROVEITEM: CULINÁRIA É UM MERCADO QUE NUNCA ESTÁ EM BAIXA ”

Palmirinha Onofre

IGUAPE

A história de Iguape pode ser conferida numa visita a um dos bairros da cidade. Icapara fica a 10 quilômetros de distância do Centro e foi o primeiro local habitado no início da colonização, em 1538. Ali residem famílias de pescadores que mantêm viva a cultura caiçara. Mas é no Centro Histórico que está preservado o maior espaço arquitetônico de São Paulo, com 64 imóveis em estilo colonial português. São casarões e igrejas que retratam os ciclos do ouro e do arroz, períodos de grande desenvolvimento econômico de Iguape. A Basílica do Senhor Bom Jesus de Iguape (Praça da Basílica, 114, tel. 13/3841-1131; www.senhorbomjesusdeiguape.com.br)

é um templo católico construído de pedra, argamassa e óleo de baleia por escravos, nos séculos XVIII e XIX. Em seu acervo estão a imagem de Nossa Senhora das Neves, a padroeira da cidade, e a do Senhor Bom Jesus de Iguape, imagem encontrada na Praia do Una, em Jureia, em 1647. O Museu de Arte Sacra (Praça João XXIII) está instalado na Igreja do Rosário, do século XVIII, com mais de 100 peças de prata, imagens de santos e estandartes dos séculos XVIII e XIX. Iguape também abriga o Museu Histórico e Arqueológico (Rua das Neves, 45), instalado no Centro Histórico, onde existiu a Primeira Casa de Fundação de Ouro do Brasil, no século XVII. Os turistas podem conferir objetos e documentos sobre a escravatura e os ciclos do ouro e do arroz. Além de visitar a exposição arqueológica com sinais da ocupação pré-colonial, como ossos e cerâmica, encontrados nos sambaquis e confeccionados por grupos humanos da Pré-História brasileira.

www.iguape.tur.br



CASADINHO DE MANJUBA,
DO MANJUBA & CIA.

MANJUBA & CIA. [FINALISTA]

Símbolo da região, a manjuba é o personagem principal do prato da casa e finalista do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo. O casadinho de manjuba é uma receita do peixe empanado em farinha de trigo e fubá, frito e servido sequinho e crocante. Também são vendidos produtos artesanais preparados com o peixe e massas frescas. Somente no atacado. Encomendas de segunda-feira a sábado, das 8 às 18 h.

Estrada do Embu, km 5
Tel. (13) 9613-4737 e 9777-8593
manjubaecia@gmail.com

ILHABELA

Parte das ilhas do arquipélago de Ilhabela já era habitada muito antes da chegada dos portugueses ao Brasil. O Projeto Arqueológico de Ilhabela (www.arqueologiailhabela.blogspot.com.br) identificou no território 14 sítios arqueológicos pré-coloniais, locais que eram ocupados por humanos antes de 1500. Mas foi em 1502 que a história colonial do município teve início. A primeira expedição exploradora enviada por Portugal à Terra de Santa Cruz chegou a Maembipe e renomeou o território como São Sebastião. Essa região permaneceu completamente desabitada no



CHEF EUDES ASSIS

“ SÃO PAULO RECEBEU INFLUÊNCIA DO MUNDO TODO E, ASSIM, AS COZINHAS DE CADA REGIÃO DO ESTADO FORAM PERDENDO FORÇA. É IMPORTANTE RESGATÁ-LAS ”
Eudes Assis

decorrer dos primeiros 100 anos após a passagem da expedição e só em 1608 se estabeleceram os primeiros colonos. A ilha foi elevada à condição de capela pela Igreja Nossa Senhora D’Ajuda e Bom Sucesso (Praça Alfredo Olini, s/nº), hoje um dos pontos turísticos da cidade. Um dos passeios mais procurados em Ilhabela é o mergulho na Praia das Cabras para ver, além de cardumes, embarcações naufragadas repletas de vida marinha. A Rua do Meio tem passagem obrigatória para quem visita a cidade. É nela que estão os restaurantes, os bares e os cafés mais badalados e a oferta de artesanato local.

www.ilhabela.sp.gov.br

MAR E ARTE RESTAURANTE E GALERIA

[FINALISTA]

A especialidade da casa foi um dos finalistas do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo. O prato vermelho na folha de bananeira com “delicinha” de banana e legumes registra a culinária caíçara, que tem como base os peixes e a banana. Além da boa gastronomia, o restaurante abriga uma galeria de arte no andar superior, com frequentes exposições e vernissages. Aberto de quarta-feira a domingo, das 19 h à meia-noite. Aceita cartões de débito. \$\$

Praça Coronel Julhão de Moura Negrão, 53

Tel. (12) 3896-4209

marearteilhabela@gmail.com

REGISTRO

A cidade é oriunda de um pequeno povoado às margens do Rio Ribeira de Iguape. Recebeu esse nome por sua responsabilidade em registrar todo ouro explorado na região.

Além dos habitantes locais, houve a chegada dos imigrantes japoneses. Registro ficou conhecida como a Capital do Vale ou a Capital do Chá e se tornou oficialmente o Marco da Colonização Japonesa no Estado de São Paulo. O Tori é um dos pontos turísticos da cidade e um marco simbolizando um portal onde desembarcaram os primeiros

colonizadores. Foi construído em comemoração aos 80 anos da colonização japonesa, em 1993. A Igreja Matriz São Francisco Xavier (Rua Pio XI, 78, tel. 13/3821-1019) homenageia o santo, que foi um dos mais importantes missionários católicos, cujo epíteto é “Apóstolo do Oriente”, por ter pregado no Oriente e morrido na China. A construção da igreja foi uma obra dos colonizadores japoneses e teve início em 1928.

www.registro.sp.gov.br

Lanchonete CDP

[INDICADO]

Os especiais da casa são os hambúrgueres preparados com carne de peixe, bacon e calabresa. Pratos sob encomenda. Aberto todos os dias, das 18 às 23 h. Não aceita cartões. \$

Rua São Paulo, 156

Tel. (13) 3822-1702

Lanchonete do Mushá

[INDICADO]

A especialidade da casa é o sashimi de manjuba. Aberto, diariamente, das 8h30 à 1 h. Não aceita cartões. \$

Rua Shitiro Maeji, 540

Tel. (13) 3821-7044

SÃO SEBASTIÃO

A região do Litoral Norte de São Paulo foi descoberta em 1502,



FINALISTA

VERMELHO NA FOLHA DE BANANEIRA
COM "DELICINHA" DE BANANA E LEGUMES

quando o navegador Américo Vespúcio viajava demarcando e batizando as localidades da costa. Percorrer o Centro Histórico de São Sebastião é descobrir tesouros da arquitetura colonial a cada esquina. O município tem diversos quarteirões tombados, e entre as construções mais significativas estão a Igreja Matriz (Praça Major João Fernandes, 22, tel. 12/3892-1110; www.diocesecaragatatuba.com.br), datada do início do século XIX, a Casa de Câmara e Cadeia (Praça Brigadeiro Rafael Tobias de Aguiar, s/nº), com características da arquitetura do século XVIII, onde funcionou o Pelourinho, e a Casa Esperança (Avenida Doutor Altino Arantes, 150), a construção histórica mais nobre do município. É construída de pedra e cal, com argamassa feita da moagem de conchas, areia e óleo de baleia. Na Fazenda Santana estão peças da história sebastianense e a capela que abriga o Museu de Arte Sacra. Uma representante do início desse século é a Casa Dória (Rua Antônio Cândido), construída em 1906 no Centro da cidade e que é um exemplo da transição entre a arquitetura colonial e a modernidade, quando viveu a família Dória. O convento de Nossa Senhora do Amparo (Rua Lourenço Luvisi, s/nº, tel. 12/3862-0024; [\[franciscanos.org.br\]\(http://franciscanos.org.br\)\) é o prédio mais antigo do município, datado do século XVII.](http://www.</p>
</div>
<div data-bbox=)

www.saosebastiao.sp.gov.br

Sorvetes Rochinha

[INDICADO]

Une equipamentos modernos a tradicionais receitas caseiras, que só utilizam frutas naturais em sua formulação. A sorveteria ganhou seu espaço no litoral paulista, na capital e já chegou às praias cariocas. Aberto diariamente, das 9 h até o último cliente.

Avenida Francisco Loup, 792,

Maresias

Tel. (12) 3865-6219

www.sorvetesrochinha.com.br

UBATUBA

Os índios da Comunidade Tupinambá tinham várias aldeias, uma delas, Iperoig, deu origem a Ubatuba. Com a colonização, foram construídas a Câmara e a Cadeia (Praça Nóbrega), que hoje é a Casa de Cultura Caiçara e o Museu Washington de Oliveira, e a Igreja dedicada a Nossa Senhora Imaculada Conceição (Travessa Picinguaba, 15). Mas foi em 1932, com o objetivo de integrar a região cujo isolamento ficou patente na Revolução Constitucionalista, que o governo paulista reabriu a Estrada Imperial. Com as



CUSCUZ DE FRUTOS DO MAR

melhorias, o município ficou mais próximo do Vale do Paraíba, de onde vieram os primeiros turistas reaquecendo a economia ubatubense. O turismo é a maior fonte de renda, com mais de 80 praias, cachoeiras e ruínas de antigas fazendas.

www.conhecaubatuba.com.br

QUIOSQUE PONTO 13

[FINALISTA]

O cuscuz, que é um prato

tradicionalmente do interior paulista, na versão da casa recebe frutos do mar no preparo. A iguaria ficou entre os finalistas no Festival Gastronômico Sabor de São Paulo e é servida há 30 anos no quiosque à beira-mar. Aberto de quarta-feira a domingo, das 9 às 21 h, e às segundas-feiras, das 10 às 19 h.

Aceita cartões. **\$\$**

Avenida Governador Abreu Sodré, 364,

Perequê-Açu

Tel. (12) 9784-8096



PALMITO ASSADO NA CASCA COM MOLHO DE CAMARÃO, RESTAURANTE DONANA

Restaurante Donana [SELECIONADO]

O palmito pupunha também faz parte da culinária caçara e, na casa, ganha destaque acompanhado de camarão. Assado na casca e aberto ao meio, o palmito recebe um molho, com bechamel, requeijão e parmesão. O prato foi um dos selecionados no Festival Gastronômico Sabor de São Paulo e mostrou seus sabores



RISOTO DE PALMITO COM CAMARÕES, ESPAÇO W82

na etapa de Santos. Aberto diariamente, do meio-dia às 23 h. Aceita cartões. \$\$

Rua Guarani, 359

Tel. (12) 3842-0693

restaurante.donana@ig.com.br

Espaço W82 [INDICADO]

Além de promover eventos, como casamentos e aniversários, o chef da casa apresenta pratos com ingredientes da culinária caçara. O risoto de palmito com camarão é uma das opções e uma das preferências de pedidos da casa. Aberto de segunda-feira a sábado, das 11h30 ao último cliente, e aos domingos, das 11h30 às 17 h. Aceita cartões. \$\$\$

Avenida Marginal, 2244

Tel. (12) 3835-1374

www.espacowubatuba.com.br

O Rei do Peixe [INDICADO]

O prato grelhado turista é uma oportunidade de saborear uma variedade de peixes e frutos do mar numa única receita. Utiliza o pescado da região, como filé de abadejo,



ROBALO COM VIEIRAS, PEREQUIM



HAITI, DO RESTAURANTE RAÍZES

posta de robalo, filé de pescada, lulas inteiras e camarões-rosa. O restaurante ainda tem espaço para eventos. Aberto todos os dias, do meio-dia às 23 h.

Aceita cartões. \$\$\$

Avenida Armando Barros Pereira, 261

Tel. (12) 3835-1841

www.reidopeixe.com.br

Perequim

[I N D I C A D O]

A casa traz a Itália para Ubatuba há 38 anos, produzindo massas frescas e molhos. Os frutos do mar também estão no cardápio, com diversos pratos preparados com vieiras. Fechado às quartas-feiras e, nos demais dias, aberto das 11 h

até o último cliente. \$\$\$

Rua Guarani, 385

Tel. (12) 3832-1354

www.perequim.com.br

Restaurante Raízes

[I N D I C A D O]

Aqui, o arroz e o camarão ganham uma embalagem diferente e são servidos dentro da casca do coco. O prato chamado Haiti é uma especialidade da casa e ganha charme ao ser levado à mesa no coco. Aberto todos os dias, do meio-dia às 23 h. Aceita cartões. \$\$\$

Avenida Leovigildo Dias Vieira, 1280

Tel. (12) 3832-3377 e 3832-7466

raizes.ubatuba@uol.com.br

O padrinho dessa etapa, o chef Jefferson Rueda, é conhecido pelas receitas ítalo-caipiras que incorpora ao cardápio de seu restaurante, o Attimo, em São Paulo. Entre os dez finalistas da vez, três também salientaram ter forte relação com o País da Bota: o bocado com sete recheios (goiabada, figo em compota, passas ao vinho, ameixas, nozes, damascos e cerejas ao marrasquino são os sete recheios da “empadinha”), de Izilda Vieira, da Adega e Cachaçaria Therense; o panino de porchetta, elaborado por Eliane Camperlingo, da Cantina Biagio (barriga de porco com o lombo e as laterais, recheada com bacon e linguiça, e marinada por dois dias); a baronesa de Bragança (calabresa defumada, feita artesanalmente, assada na cachaça com limão e acompanhada de purê de batata-baroa e um alho doce feito com especiarias e erva-doce), de Patrícia Polato, da Linguiçaria Real Bragança, sendo ela integrante da décima geração de mulheres dedicadas à charcutaria, de Veneza a Bragança Paulista. Entre os finalistas, também havia a panna cotta de fruta jaracatiá, árvore reconhecida como patrimônio imaterial da culinária paulista pela Comissão Nacional do Folclore. O fruto dessa árvore lembra um pequeno mamão. Em resumo, nesse apanhado, que é a cara da região, também não podem faltar a pamonha de Piracicaba e os produtos à base de cambuci, como a cachaça, a geleia e o suco.

(DA ESQ. PARA A DIR.), ELIANE NEGRO CAMPERLINGO, DA CANTINA BIAGIO; FLAVIA HELENA JUNQUEIRA DE ANDRADE, DO SABOR DA PROVÍNCIA; IZILDA DE FATIMA VIEIRA, DA ADEGA E CACHAÇARIA THERENSE; CASSIANA VAROTTI BRUMATI, DO MERO RESTAURANTE; E MARIA HELENA RAMOS DA SILVA MORADEI, DO RESTAURANTE SANTA TEREZINHA

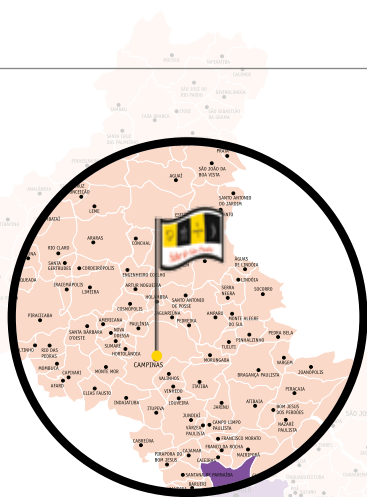




**TOUCINHO
DE PORCO EM
FORMA DE
MACARRÃO,
DO CHEF
JEFFERSON
RUEDA**



**(DA ESQ. PARA A DIR.), PATRÍCIA POLATO PEDRO LOPES, DA LINGUIÇARIA REAL BRAGANÇA;
GIULIANA DE MISQUITA FERRAZ, DO RESTAURANTE VILLA TARDIVELLI; ROBERTO LOURENÇO DE
MORAES, DE COISAS DI BUTECO; VIVIANE HELENA FERREIRA MORAES, DO RESTAURANTE ESTAÇÃO
MARUPIARA; E MARIA APARECIDA DOS REIS ADRIANO, DO EMPÓRIO DOS SABORES**



A CIDADE ANFITRIÃ

CAMPINAS já tem mais de 1 milhão de habitantes e, nesse sentido, é a terceira maior cidade do Estado, atrás apenas de Guarulhos e da Capital. É um grande centro ur-

bano, com vários shopping centers, uma agitada programação de shows, peças de teatro e exposições e, a exemplo do Parque do Ibirapuera, em São Paulo, tem entre os principais pontos de visitação o Parque do Taquaral (oficialmente chamado Parque Portugal, na Av. Heitor Penteado, 1671), com uma grande lagoa, uma réplica da Caravela Anunciação, uma linha em que circulam quatro bondes elétricos, uma concha acústica (réplica da que existe no Lincoln Park, em Nova York) e o planetário. Tem também pista de saibro para caminhada, ciclovias, cartódromo, quadras de futebol, basquete, vôlei e hóquei e ampla área verde. O parque faz parte do roteiro conhecido como “as sete maravilhas da cidade”, que inclui a Estação Cultura (antiga ferrovia, construída no século XIX, na Praça Marechal Floriano Peixoto, s/nº, Centro), a Catedral Metropolitana (que abriga o Museu Arquidiocesano de Campinas, na Praça José Bonifácio, Centro), a Torre do Castelo (caixa-d’água de estilo art déco, com 27 metros de altura, Praça 23 de Outubro, no bairro Jardim Chapadão), o Jôquei Clube, o Mercado e a Escola de Cadetes.

LAGOA TAQUARAL, EM CAMPINAS



FORROBODÓ NO FARNEL,
DO ESTAÇÃO MARUPIARA



DEGUSTAÇÃO NO SENAC CAMPINAS

RESTAURANTE ESTAÇÃO MARUPIARA [FINALISTA]

Figura no cardápio e finalista do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo, o forrobodó no farnel é um resgate histórico paulista: a comida que os bandeirantes carregavam em farnéis, é uma mistura de arroz com feijão, ovo frito e farinha. O prato brasileiro é o carro-chefe da casa. Aberto às quintas e sextas-feiras, das 19 h à meia-noite; aos sábados, do meio-dia às 16 h e das 19 h à 1 h; aos domingos, do meio-dia às 18 h. Aceita cartões. \$\$

Rua Manuel Saturnino Amaral, 29
Tel. (19) 3298-6289
www.estacaomarupiara.com.br

Ô Pastel

[INDICADO]

Aqui é o ponto do pastel de Campinas. São mais de 50 sabores, entre eles o pastel assado de carne de panela e o doce de maçã caramelizada. Aberto todos os dias, das 10 h às 23h30. Aceita cartões. \$

Avenida Anchieta, 235
Tel. (19) 3237-3077
www.opastel.com.br

Restaurante Villani

[INDICADO]

Receita passada por gerações, o camarão empanado faz sucesso na rede da casa, assim como o sorvete Villani. Aberto de segunda-feira a sábado, das 11 h às 2h30; aos domingos, das 11 às 16 h. Aceita cartões. \$\$

Rua Barata Ribeiro, 393
Tel. (19) 3231-7644
www.villanicafe.com.br



PANNA COTTA COM JARACATIÁ EM TRÊS TEMPOS, DO RESTAURANTE VILLA TARDIVELLI

ÁGUAS DE SÃO PEDRO

A estância hidromineral é o segundo menor município brasileiro em extensão territorial e foi projetada para ser um local de cura e lazer. Isso porque suas águas têm propriedades terapêuticas para tratar de diabetes e alergia a reumatismo e azia. O Balneário Municipal (Av. Carlos Mauro, s/nº) é a grande atração e oferece aos visitantes banhos (o principal é o de imersão na Água da Juventude, em água sulfurosa), massagens e até tratamentos estéticos. Nos fins de semana tem feira de artesanato (no Parque Municipal Dr. Octavio Moura Andrade) e um passeio agradável pode ser visitar o Mini-Horto (Rua Raul Ribeiro da Costa s/nº), que tem trilhas de nível leve, miniponte pênsil, natureza, peixes, berçário de

plantas e fonte dos desejos.
www.aguasdesaopedro.com.br

Restaurante Villa Tardivelli

[SELECIONADO]

A casa liga a tradição italiana a ingredientes nacionais. Uma das sobremesas mais pedidas é a panna cotta com jaracatiá em três tempos, preparada com doce artesanal da fruta.

Aberto de quarta-feira a sábado para o jantar, das 18 às 23 h; aos sábados e domingos, para almoço, das 11 às 15 h. Aceita cartões. \$\$

Avenida Carlos Mauro, 316

Tel. (19) 3482-3232

www.villatardivelli.com.br

Restaurante Bombocado

[INDICADO]

A doceria transformou-se em restaurante, mas ainda serve os doces tradicionais. Entre eles, a torta Rigoletto, campeã de vendas do local. Aceita cartões. \$



*Avenida Carlos Mauro, 326
Tel. (19) 3482-2673
silvanaparecidav@hotmail.com*

AMERICANA

Conhecido como Casarão, o Museu Histórico Pedagógico Dr. João da Silva Carrão (Av. Presidente Médici, s/nº, Bairro Salto Grande) é um dos principais pontos turísticos e tem um acervo de 5.000 peças, incluindo os instrumentos utilizados nas senzalas, como aparelhos de tortura, jornais antigos que circularam na cidade, objetos de ex-combatentes. Para quem simpatiza com o santo casamenteiro, há não uma, mas duas igrejas para visitar: a Matriz Velha de Santo Antônio (continuação da Rua Capitão Correa Pacheco, Centro), construída no fim do século XIX

por imigrantes italianos, e a Matriz de Santo Antônio (Praça Pio XII, Centro), uma das maiores igrejas católicas construídas no estilo neoclássico no país, com paredes e teto pintados com esmero.

www.guiaamericana.com.br

Café & Prosa Cafeteria e Restaurante

[INDICADO]

É bem característico entre os caipiras tomar um dedinho de café e prosear. A casa oferece, além do sabor do cafezinho interiorano, lanches e pratos da culinária caipira. A especialidade da casa é o bigodinho suíno ao perfume de limão e geleia de melado de cana – servido com tecido de queijos. Aberto todos os dias para o café da manhã e da tarde, das 8 às 11 h e das 14 h às 17h30.

Para almoço, das 11 às 14 h. \$\$

Avenida de Cillo, 458

Tel. (19) 3405-3737

paty_2208@hotmail.com



MOVIMENTO SENAC CAMPINAS

ATIBAIA

O Casarão Júlia Ferraz (Rua José Lucas, 11) é o maior centro de artesanato da cidade. O Parque das Águas (Av. Olavo Amorim Silveira) tem áreas de lazer e descanso, com bosque de eucaliptos, viveiro de plantas, fonte, lago, lanchonete e playground, e o Parque Edmundo Zanon (Av. Horácio Netto), antigo Clube de Campo de Atibaia, abriga o Museu de História Natural (que tem cerca de 1.000 vertebrados taxidermizados, 400 amostras de rochas e muito material indígena), um pavilhão de exposições, playground e lanchonete. Tudo isso em meio a extensos gramados, bosques e um lago com patos e gansos.

www.ativaiaiania.com.br

Sérgio Zocchio Gastronomia

[INDICADO]

O risoto azul-marinho é a prata do chef. Uma releitura do prato da culinária caçara, servido com pirão de banana-verde para acompanhar as postas de peixe.

Aceita encomendas e consultoria. \$\$

Tel. (11) 9677-1800

www.sergiozocchio.blogspot.com.br

www.szconsultoria.com

BRAGANÇA PAULISTA

O Lago do Taboão (Av. Alpheu Grimello) é o cartão-postal da cidade e está cercado por pista de cooper, quadra de areia, quadra de basquete e playground, além de bares, restaurantes, lanchonetes com diversificada oferta gastronômica, muitos com música ao vivo e karaokê. O Museu do Telefone (Praça José Bonifácio, 126) exibe peças, equipamentos e objetos da extinta Companhia Rede Telefônica Bragantina, entre o calculógrafo para ligações interurbanas e o telégrafo policial. Para uma visão panorâmica, vale a subida ao topo da Montanha Leite Sol (Rodovia Alkindar Monteiro Junqueira, que une Bragança à cidade de Itatiba), que faz parte da Serra da Mantiqueira e tem 1.125 metros de altitude.

www.culturaeturismobo.com



BARONESA DE BRAGANÇA,
DA LINGUIÇARIA REAL BRAGANÇA

LINGUIÇARIA REAL BRAGANÇA

[FINALISTA]

O espaço abriga a fábrica de embutidos, a loja, o empório e o boteco para oferecer a tradicional linguiça calabresa de Bragança Paulista. No cardápio está a baronesa de Bragança, uma receita que usa a tradição do preparo da linguiça artesanal, com purê de mandioquinha e cachaça.

O alho levou um toque de conserva italiana. O prato foi um dos finalistas do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo. É a primeira linguiçaria fundada na cidade. Aberto de terça-feira a sábado, das 9 h à meia-noite; aos domingos, das 9 às 16 h. Aceita cartões. \$\$

Avenida José Gomes da Rocha Leal, 291

Tel. (11) 4032-4309 e (11) 97281-7924

www.linguicaria.com.br

BROTAS

A cidade é famosa por oferecer dezenas de opções para o turista que adora aventura. Os passeios definidos como os Top 5 são, em primeiro lugar, o rafting (que consiste em descer o rio em botes infláveis, sendo que o circuito mais popular é o do Baixo Jacaré), seguido pela tirolesa (voos sobre vales e cachoeiras, preso a cabos de segurança), pelo canionismo (descida de cachoeira usando as técnicas do rapel), pelos passeios de qualificados motorizados no meio da mata e pelo arvorismo (travessia entre plataformas montadas no alto de postes de madeira ou copa de árvores). Muitos, mas nem todos, são próprios para crianças.

www.brotas.com.br

Goiabas de Brotas – Doces caseiros e artesanais

[INDICADO]

A especialidade é a goiabada, que pode ser encontrada nas versões cremosa, cascão mole e de corte e compota, além do licor da fruta. Os produtos são comercializados em mais de dez pontos de venda em Brotas e no Armazém de Maria, em São Carlos, nas lojas Pastifício Primo, de São Paulo e Sorocaba, e na Padaria MD, de São José dos Campos.

PALMIRINHA ONOFRE
POSANDO COM FÃ



Aceita encomendas. \$

**Sítio Tamanduá, Rodovia
Engenheiro Paulo Nilo Romano-SP
225, km 124,5
Tel. (14) 9148-6855
sophiapiedade@hotmail.com**

Hotel-Fazenda Areia que Canta

[INDICADO]

A carne suína é muito consumida nas cidades do interior paulista, e a copa produzida e servida na casa é um dos pratos mais pedidos. O restaurante recebe não só hóspedes. Aberto todos os dias para almoço, das 11 às 15 h, e para jantar, das 18 às 23 h. Aceita cartões. \$\$

**Rodovia Engenheiro Paulo Nilo
Romano- SP 225, km 124,5
Tel. (13) 3653-1382
www.areiaquecanta.com.br**

CAMPOS DO JORDÃO

O friozinho montanhês costuma ser o principal chamariz de visitantes, mas há muito para fazer, inclusive nos dias de calor. Por exemplo, visitar a Casa de Xilogravura (Rua Eduardo Moreira Cruz, 295, Jaguaribe), único museu no Brasil dedicado à arte milenar que se constitui em figuras impressas em papel, usando matrizes de madeira, muito usadas na China antiga. São 20 salas com mais de 5.000 obras. Há ainda o Museu Felícia Leirner (Av. Dr. Luís Arrobias Martins, 1880), com 90 peças esculpidas em bronze, granito e cimento branco, expostas ao ar livre. E também o Horto Florestal (Estrada do Horto, Descansópolis), com área para pique-nique e trilha (monitorada) que leva a uma cachoeira.

www.camposdojordao.com.br

Sabor da Província

[SELECIONADO]

O bolo de pinhão, certamente, é uma das sobremesas mais pedidas da casa. O restaurante ainda serve o polpettone à parmigiana com arroz e batata sauté ou nhoque recheado de pinhão com molho ao sugo, algumas especialidades como o prato principal. Aberto todos os dias, das



BOLO DE PINHÃO, DO
SABOR DA PROVÍNCIA

10 às 18 h; aos domingos, até as 16h30.

Aceita cartões. \$\$

Avenida Januario Miraglia, 2828, lj 1

Tel. (12) 3662-2752

flaviahelen@gmail.com

Restaurante Charpentier

[INDICADO]

A casa fica nas dependências do Hotel Frontenac e tem no cardápio truta sabores da montanha.

O peixe é preparado com ingredientes de produtores locais. Esse é apenas um dos pratos servidos pela casa.

Aberto todos os dias, das 11 às 15 h; para o jantar, das 18 às 23 h.

Aceita cartões. \$\$

Avenida Doutor Paulo Ribas, 295

Tel. (12) 3669-1000

www.frontenac.com.br

GUARAREMA

Inaugurada em 2004, a Ilha Grande (Praça Lydia Dominguez Custódio, s/nº, Centro) é o mais novo ponto turístico da cidade e tem uma pista de 400 metros às margens do Rio Paraíba. O Pontilhão é praticamente um monumento histórico: de origem belga e montada por ingleses em 1910, a ponte sobre o Rio Paraíba do Sul, próxima à estação de trem, serviu de transporte de pessoas e de mercadoria até a paralisação, na década de 70.

www.guararema.com.br

Restaurante Alambique do Décio

[INDICADO]

São 107 anos produzindo a cachaça de Guararema e, como tira-gosto, a galinhada do Décio, que se tornou prato típico da cidade. Aberto todos os dias, das 8 às 19 h. \$

Estrada Lagoa Nova, 7077

Tel. (11) 7552-5534

www.alambiquedodecio.com.br

ITAPIRA

Muito procurada por turistas de aventura para banhos de cachoeira (acesso pela estrada Virgolino de Oliveira), a prática da canoagem (no Rio do Peixe,

JEFERSON RUEDA
DEBATE SOBRE A
CULINÁRIA REGIONAL



no bairro da Ponte Nova) e os voos de asa-delta, feitos a partir de uma plataforma com mais de 1.200 metros de altitude, no alto do Morro do Cruzeiro (acesso parcialmente pavimentado, a partir da Rodovia SP-352, no bairro de Barão Ataliba Nogueira). O Morro do Gravi (Estrada Velha Itapira-Mogi-Mirim) é um ponto histórico por ter sido palco de sangrenta batalha da Revolução Constitucionalista de 1932. O Museu Municipal Histórico e Pedagógico Comendador Virgolino de Oliveira, dentro do Parque Juca Mulato (Rua Maria Luíza, 2-206) – a maior área arborizada da cidade, que por si só



é uma atração –, também guarda parte dessa história em seu acervo. Em frente fica o Museu de História Natural Hortêncio Pereira da Silva Júnior, com uma coleção entomológica de 1.000 espécies e animais taxidermizados, como peixes, anfíbios, répteis, aves e mamíferos.

www.cidadedeitapira.com.br

Doce Sal Rotisserie

[INDICADO]

A casa serve comida caseira e pratos da culinária mineira. Um dos mais apreciados é o bolinho caipira, preparado com abóbora, bacalhau e bacon. Aos domingos é servida a leitoa à mineira. Aberto de segunda a sábado, das 11 às

22 h; aos domingos, das 11 às 16 h. \$

Avenida dos Juritis, 120

Tel. (19) 3843-7419

julianamichelee@hotmail.com

PAULÍNIA

A cidade tem quatro portais com postos da guarda municipal para monitorar a entrada e a saída da cidade: o Portal Medieval (Avenida José Paulino), o mais antigo, o Portal Colonial (SPA 129/332), o Portal Futurista (Rodovia Doutor Roberto Moreira) e o Portal Greco-Romano (Rodovia José Lozano Araújo), o mais recente e a principal entrada e saída, a partir da Rodovia Anhanguera. A Praça Paul Percy Harris, no Centro novo, é conhecida por ter o maior símbolo rotariano do mundo.

<http://paulinia.net/cidade/turismo>

Pesqueiro Cabreúva

[INDICADO]

O espaço tem sete lagos de águas nascentes, além do restaurante que serve peixes da região. A isca de tilápia com molho de limão é um dos petiscos do cardápio. Aberto de quarta-feira a domingo, das 7 às 19 h. \$\$

Rodovia Doutor Roberto Moreira, km 1, Jardim Boa Esperança

Tel. (19) 3874-3970

www.pesqueirocabreuva.com.br

“QUANDO ERA CRIANÇA, MEU AVÔ COSTUMAVA MISTURAR ARROZ, FEIJÃO, FARINHA E OVO – O MEXIDÃO MESMO. ENTÃO, RESOLVI JUNTAR A MINHAS PESQUISAS E INCREMENTAR COM INGREDIENTES MAIS RELACIONADOS À REGIÃO”

Viviane Moraes, autora da receita de forrobodó, do restaurante Estação

PIRACICABA

De tudo o que há para fazer – e são muitos passeios, entre visita ao Zoológico (Av. Marechal Castelo Branco, 426), ao Parque do Mirante (Av. Maurice Allain, s/nº), de onde se vê o Salto do Rio Piracicaba, e ao Museu Prudente de Moraes (Rua Santo Antônio, 641), que conta a história do primeiro presidente civil da República –, o roteiro autoguiado do trenzinho maria-fumaça, que sai da frente do Casarão do Turismo (Rua do Porto), é imperdível para uma noção geral, já que passa pelos principais pontos turísticos e conta um pouco da história da cidade (sábados, domingos e feriados, a partir das 10 h, com 20 minutos de duração). Há também o passeio de barco pelo rio que dá nome ao município e é tema de música caipira, com 15 minutos de duração (sábados, domingos

e feriados, saindo do píer da Rua do Porto até a Ponte do Morato). E o elevador panorâmico, junto à Ponte Caio Tabajara Esteves de Lima, sobre o rio.

www.setur.piracicaba.sp.gov.br

COISAS DI BUTECO [FINALISTA]

Apresentou um prato exótico e regional para participar do Festival Sabor de São Paulo e ficou entre os finalistas. O imbruído caipira é uma pamonha salgada com o peixe dourado defumado no recheio. O restaurante foi instalado numa antiga residência com mais de 70 anos, que foi remodelada para acomodar os clientes. Aberto de terça-feira a sábado, das 18 h à meia-noite, com música ao vivo a partir das 20 h. Toda terça-feira é dia de choro e, nos demais, MPB, bossa nova, samba, pop-rock, jazz e soul. Aceita cartões. \$\$

Rua Alferes José Caetano, 1232

Tel. (19) 2533-2133

coisasdibuteo@yahoo.com.br



IMBRUIO CAIPIRA, DE COISAS DI BUTECO



GUIA

SABOR DE SÃO PAULO 2013



148

ETAPA



BOCADO DE SETE RECHEIOS,
DA ADEGA E CACHAÇARIA THERENSE

\$= ATÉ R\$ 25 • \$\$= ATÉ R\$ 50 • \$\$\$= ACIMA DE R\$ 50

PIRASSUNUNGA

A 9 quilômetros da cidade, a Cachoeira de Emas reúne em torno restaurantes especializados em pratos com peixes, passeios de barco, pescarias, praias e quiosques, onde, em 8 de dezembro, é comemorada a Festa da Piracema – a subida dos peixes para a desova. Na Cidade da Criança (Rua Siqueira Campos, 2000), há as praças do avião e das árvores, casa na árvore e minicastelo e área para o desenvolvimento de atividades educacionais de ciências, telecomunicações, trânsito e preservação ambiental.

www.pirassununga.municipios.sp.gov.br

ADEGA E CACHAÇARIA THERENSE

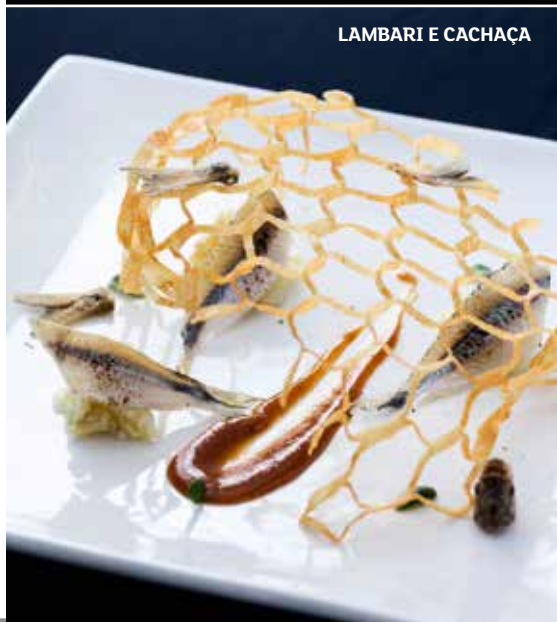
[FINALISTA]

A especialidade da casa é a cachaça, mas é o local para experimentar e encomendar o bocado de sete recheios. Um doce que está na família pirassununguense há gerações e é ótima opção para presentear. Aberto de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 h; aos sábados e domingos, das 8 às 12 h. \$

[Avenida Painguá, 969](#)
[Tel. \(19\) 3561-9144](#)
www.adegatherense.com.br



**SOBREMESA COM GRUMIXAMA,
DE JEFFERSON RUEDA**



LAMBARI E CACHAÇA



COSTELINHA GUISADA NA CERVEJA ESCURA E PIPOQUINHA DE QUIABO, DO MERO RESTAURANTE E EMPÓRIO

RIO CLARO

Há sete sugestões de roteiros – de estudos, histórico, religioso, cultural, tecnológico, natureza, fazendas históricas. Neste, o destaque são as construções centenárias, algumas abandonadas, como a Fazenda Angélica (Estrada Municipal de Rio Claro), outras em ótimo estado de conservação, como o Solar da Morro Azul (Rod. Limeira-Iracemápolis), que chegou a hospedar o imperador Pedro II. Também vale a visita ao Museu do Eucalipto (Av. Navarro de Andrade, s/nº), ao Lago Azul (entre as avenidas 32 e 42 e as ruas 2 e 1) e à Praça da Liberdade (avenidas 3 e 5, com as ruas 6 e 7), onde fica o marco da fundação da cidade.

www.visiterioclaro.com.br

Mero Restaurante e Empório

[SELECIONADO]

A casa apresentou ao Festival Gastronômico Sabor de São Paulo o curau cremoso com costelinha guisada na cerveja escura e pipoquinha de quiabo. A iguaria está no cardápio, com sabores regionais e toque gourmet. Aberto para almoço, de terça-feira a domingo, do meio-dia às 15 h, e jantar, de terça a sexta-feira, das 18 às 23 h. Aos sábados, das 19 h à meia-noite.

Aceita cartões. \$\$

Rua 5, 530

Tel. (19) 3533-1145

www.mero.com.br

SANTO ANDRÉ

Novidade no turismo da cidade e



**PUDIM DE CAMBUCI COM HORTELÃ,
DO EMPÓRIO DOS SABORES**

premiado pelo Instituto Nacional do Patrimônio Histórico Nacional (Iphan) em 2013, o Parque Natural Municipal Nascentes do Paranapiacaba é uma unidade de conservação criada pela prefeitura de Santo André, em 2003, para preservar os recursos naturais da Mata Atlântica. Numa área de 4 milhões de metros quadrados, há seis trilhas abertas com visitas controladas, realizadas com acompanhamento de monitores ambientais (informações pelo tel. 11/4439-0321).

Empório dos Sabores [SELECIONADO]

Apresentou ao Festival Gastronômico Sabor de São Paulo uma receita que não poderia ser menos regional,

o pudim de cambuci com hortelã. O fruto vem de uma árvore representante do Estado de São Paulo e o pudim é comercializado em eventos, mas também pode ser encomendado. Não aceita cartões. \$

Rua Campos Salles, 580

Tel. (11) 7662-7230

teoremaartes@gmail.com

mcgeventos@gmail.com

SÃO BENTO DO SAPUCAÍ

O passeio mais tradicional é a subida ao topo da Pedra do Baú, Mas a cidade também é conhecida pela produção de artesanato de madeira, barro, fibra da bananeira, palha de milho e, principalmente, mosaico. Há até um circuito para visitar os locais de produção (região central e Bairro do Paiol).

www.saobentodosapucaisp.com.br

Hospedaria Casarão [INDICADO]

A receita tradicional de chutney de manga foi adaptada. A casa substituiu a fruta por banana, produzida com destaque em São Bento do Sapucaí. A iguaria é servida no restaurante do hotel. Aceita cartões. \$\$

Praça General Marcondes Salgado, 11

Tel. (12) 3971-2582

patiaugusta@hotmail.com

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Maior polo de tecnologia aeroespacial do país – onde estão o Departamento de Ciência e Tecnologia Aeroespacial (DCTA), o Instituto Tecnológico de Aeronáutica (ITA), a Embraer e o Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (Inpe) –, a cidade tem entre suas atrações o Parque Santos Dumont (Rua Prudente Meireles de Moraes, 100), onde há uma réplica do *14 Bis*, maquete de foguetes e um avião *Bandeirante*, além de pista de corrida, jardim japonês e playground. Tem também o Memorial Aeroespacial Brasileiro (MAB), com acesso pela saída 147 da Rodovia Presidente Dutra, pista sentido Rio de Janeiro, com exposição dos alunos do ITA. O Mercado Municipal (Trav. Chico Luiz, 57), construído em 1923, foi revitalizado e se tornou outro atrativo turístico.

www.saojosedoscamps.com.br

Restaurante João de Barro

[INDICADO]

São Francisco Xavier é um distrito de São José dos Campos e faz fronteira com o sul de Minas Gerais. Cidade montanhosa, mistura a cultura paulista e a mineira. Na gastronomia não é diferente, e a casa aproveita para servir cordeiro grelhado da

Mantiqueira com redução de cerveja de trigo e frango caipira com ora-pro-nóbis paulista. Aberto às sextas-feiras e sábados, das 11 às 23 h; aos domingos, das 11 às 21 h. Aceita cartões. \$\$

***Rua 15 de Novembro, 41,
Distrito São Francisco Xavier
Tel. (12) 3926-1522
www.restaurantejb.com.br***

SÃO LUIZ DO PARAÍTINGA

Um tour guiado (cerca de 30 reais por pessoa), com início na Praça da Matriz, passando pela Igreja do Rosário, Casa de Oswaldo Cruz, Capela das Mercês e Mercado Municipal, dá uma noção geral do que representou a cultura cafeeira no Vale do Paraíba, tendo como cenário o charmoso Centro Histórico da cidade. Em meio à natureza, há diversas trilhas para percorrer a pé, a cavalo ou de bote inflável – numa modalidade chamada ducking, para remar tranquilamente nas águas do principal afluente do Rio Paraíba do Sul.

www.paraitinga.com.br

Restaurante Santa Terezinha

[SELECIONADO]

O afogado é o principal prato servido na Festa do Divino, distribuído ao povo depois de benzido pelo padre da



**AFOGADO, DO RESTAURANTE
SANTA TEREZINHA**

cidade. Mas pode ser encontrado todos os dias no Santa Terezinha. Aberto todos os dias, das 10 h às 21h30. Aceita cartões. \$

*Rua Coronel Domingues de Castro, 64
Tel. (12) 3671-1714
www.restaurantesantaterezinha.com*

SÃO PAULO

Numa cidade com as dimensões da capital paulista, até o essencial é grandioso e vale um guia à parte. Contudo, não se pode dizer que se conhece São Paulo sem ter caminhado pela Av. Paulista, com uma parada para foto em frente ao Masp, passeio pelo Parque do Ibirapuera, visitado o Edifício

Copan ou ter experimentado alguma das tradicionais receitas do Mercado Municipal. Mas o roteiro que está em alta e vale a dica é para ser feito pedalando: todos os dias, entre 6 h e 18h15, é possível montar numa bicicleta e percorrer a Ciclovia Marginal do Pinheiros, que tem 21,5 km de extensão e com diversos acessos e pontos de apoio (banheiros, bebedouros e atendimento). Aos domingos e feriados nacionais, diversas vias da cidade ganham uma faixa exclusiva para ciclistas, das 7 às 16 h. Entre os roteiros estão a Ciclovia Caminho Verde (na Zona Leste da cidade, conecta a Estação Tatuapé à Estação

GUIA



SABOR DE SÃO PAULO 2013

154

ETAPA **F**



FINALISTA

PANINO DE PORCHETTA,
DA CANTINA BIAGIO



\$ = ATÉ R\$ 25 • \$\$ = ATÉ R\$ 50 • \$\$\$ = ACIMA DE R\$ 50

Corinthians-Itaquera do metrô, e é plana em todo o percurso), a Ciclofaixa Cultural – Centro (rota que cruza o centro da capital e passa por circuitos culturais de referência, como o Theatro Municipal, o Pátio do Collegio, a Catedral da Sé e o Jardim da Luz, que dispõe de estacionamentos oficiais de bicicletas) e a Ciclofaixa de Lazer – Av. Paulista (trecho de 5 quilômetros que passa por alguns dos cartões-postais da cidade, como o Masp, o Parque Trianon, o Edifício Gazeta, o prédio da Fiesp e a Casa das Rosas, e liga a Rua da Consolação à Praça Osvaldo Cruz).

www.cidadedesapaulo.com/ciclofaixa

CANTINA BIAGIO [F I N A L I S T A]

A porchetta é uma receita de família passada de geração em geração. Para o Festival Gastronômico Sabor de São Paulo, a casa apresentou o panino de porchetta, um sanduíche recheado com carne de boa qualidade e uma maneira de apreciar a culinária dos imigrantes italianos. Aberto de terça-feira a sábado, das 11h30 às 16 h e das 18 às 23 h; aos domingos, das 11h30 às 17 h. Aceita cartões e reservas. \$\$

Rua Itapeti, 809

Tel. (11) 2691-6982

www.cantinabiagio.com.br

Bar do Luiz Fernando

[I N D I C A D O]

A casa serve o melhor bolinho de carne de São Paulo pela revista *Veja*, em 2012. Sequinho e crocante. Aberto de terça a sexta-feira, das 16 h à meia-noite; aos sábados e domingos, das 10h30 às 19 h. Aceita cartões. \$\$

Rua Augusto Tolle, 610

Tel. (11) 2976-3556

www.bardolui fernandes.com.br

Blés d'Or

[I N D I C A D O]

É um misto de empório, boulangerie, pâtisserie e café, onde os clientes podem degustar receitas inspiradas na gastronomia francesa, mas com toda a brasilidade dos pratos. Para aqueles que preferem comprar no balcão e levar algumas delícias para casa, os clientes encontram opções de queijo, pães e tortas. Aberto de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 22h30; aos sábados, das 8h30 às 22h30; aos domingos até às 18 h. \$\$

Rua Tuim, 653

Tel. (11) 5532-0183

www.blesdor.com.br

Candelabro Bistrô

[I N D I C A D O]

Quem visita a casa não pode deixar de experimentar o belisco da Lallá, um bolinho preparado com tucupi, molho extraído da mandioca-brava. Aberto de terça-feira a sábado, das 11h45 às 22h30;



DEGUSTAÇÃO DE VINHOS MIOLO

aos domingos, das 11h45 às 18 h.

Aceita cartões. \$\$

Rua Doutor Ferreira Lopes, 584

Tel. (11) 5524-6998

www.candelabrobistro.com.br

Espetaria 341

[INDICADO]

Mais de 20 tipos de espetinho compõem o cardápio, tendo como carro-chefe o de berinjela e abobrinha à margherita. Aberto de terça a quinta-feira, das 17 às 23 h; às sextas-feiras e sábados, das 17 h à meia-noite. Aceita cartões. \$

Av. Brasília Pereira de Melo, 341

Tel. (11) 2651-2841

espetaria341@gmail.com

Mais Doçura

[INDICADO]

Entre doces de todos os tipos e sabores

está a torta holandesa de limão, preparada com chantilly, chocolate branco e recheio de limão. Aberto de segunda-feira a sábado, das 10 às 19 h. Aos domingos e feriados atende a encomendas antecipadas. \$

Rua Dona Maria de Camargo, 228

Tel. (11) 2074-0062

www.maisdocura.com

Pastifício Primo

[INDICADO]

Massas, pães, antepastos e molhos, mas a receita que mais remete a São Paulo é o tortelloni de carciofi ao molho pomodoro. Sua origem italiana representa a herança dos imigrantes que ajudaram a construir a história de São Paulo. Seus sabores delicados refletem a vocação e a sofisticação gastronômica da cidade, assim como seu preparo artesanal reflete a essência da culinária familiar e saudável. Aberto de segunda-feira a sábado, das 9 às 19 h; aos domingos, até as 13 h. Aceita cartões. \$\$

Rua Fradique Coutinho, 211

Tel. (11) 3881-9080

www.pastificioprimo.com.br

VINHEDO

O município foi fundado por italianos e alemães e teve seu desenvolvimento impulsionado pela produção de uva e vinho nas décadas de 1950 a 1970.

HORA DE EXPERIMENTAR OS PRATOS SELECIONADOS



Ainda hoje essa cultura é um dos principais motivos do turismo na cidade, que tem alguns roteiros, sendo que o mais abrangente tem 3 horas de duração e leva aos principais pontos de visitação, que são o Portal, o Memorial do Imigrante, o Parque Municipal Jayme Ferragut, a Praça Francisco Hitner, a Praça José Von Zuben – a Fonte da Amizade, a Igreja Matriz Sant’Ana, a Represa João Gasparini –, o Mosteiro de São Bento, o Cristo Redentor e o Rancho Ferragut (Rua Estrela-Dalva, 183), onde a atração são os passeios a cavalo e o porco no bafo, iguaria servida no almoço

para grupos de 50 pessoas.
www.vinhedoturismo.com.br

Restaurante Maria Zabbé

[I N D I C A D O]

A casa colocou no cardápio o filé aos sabores de vinhedos, prato criado para o festival gastronômico realizado na cidade. Aberto para almoço, de segunda a sexta-feira, das 11 às 15 h; aos domingos, das 11 às 16 h. Para o jantar, às quartas e quintas-feiras, das 17h30 às 23 h; às sextas-feiras e sábados, das 17h30 à meia-noite. Aceita cartões. \$\$

Rua das Andorinhas, 297

Tel. (19) 3866-3335

www.mariazabbe.com.br

ÍNDICE DE CIDADES

138	ÁGUAS DE SÃO PEDRO	Restaurante Villa Tardivelli Restaurante Bombocado
50	AGUDOS	Doces Caseiros Nayá Restaurante Vila São Francisco Paladar Pastelaria Pesqueiro Peixe Loko
139	AMERICANA	Café & Prosa Cafeteria e Restaurante
72	ARAÇATUBA	Celso Choppompeu Bethinha's Trufas
91	ARAÇOIABA DA SERRA	Pizzaria di Fratelli
34	ARARAQUARA	Arquitetando na Cozinha com JP Trem de Milho
52	ASSIS	Hippo Pizza Grill
140	ATIBAIA	Sérgio Zocchio Gastronomia
92	AVARÉ	O Holandês
74	BADY BASSITT	Porcada Tradicional
74	BÁLSAMO	Bistrot do Antiquário
36	BARRETOS	Capim Restaurante
44	BAURU	Skinão Lanches Templo Bar Cantina Fratello Cayenne Café Bar Girassol Restaurante In Burguer Hambúrguer Recheado Jeribá Bar Padaria Copacabana Sorveteria Favo de Mel Teodora Osteria
115	BERTIOGA	Sorveteria Aquarela Pastel do Trevo de Bertioiga Petiscaria O Frangão
92	BOITUVA	Restaurante Goiano
140	BRAGANÇA PAULISTA	Linguicaria Real Bragança
142	BROTAS	Goiabas de Brotas Hotel Fazenda Areia que Canta

75	BURITAMA	Restaurante Náutico Clube
134	CAMPINAS	Restaurante Estação Marupiara Ô Pastel Restaurante Villani
143	CAMPOS DO JORDÃO	Sabor da Província Restaurante Charpentier
117	CANANEIA	Rancho 3P Ponto das Ostras Porto do Camarão Via Maria Bistrô
76	CATANDUVA	Bar do Takashi Salamanca Embutidos
52	DUARTINA	Pesqueiro Santa Luzia
36	FRANCA	Sapataria da Pizza Boteco do Lu Pastel do Lu
144	GUARAREMA	Restaurante Alambique do Décio
120	GUARUJÁ	Bruta's Bar Lanches Avelino's Restaurante Cosme e Damião Dalmo Bárbaro Rancho da Alegria Tahiti Monduba
93	IBIÚNA	Patê de Alcachofras
123	IGUAPE	Manjuba & Cia.
125	ILHABELA	Mar e Arte Restaurante e Galeria
95	ITAPETININGA	Feichtenberger Defumados Bolinho de Frango Churrascaria Sacy
96	ITAPEVA	Bread's Vienense
144	ITAPIRA	Doce Sal Rotisserie
96	ITAPORANGA	Pimenta Malagueta Restaurante
41	ITIRAPINA	339 Gastronomia
97	ITU	Renata Bueno Doces Bar do Alemão

ÍNDICE DE CIDADES

		Fazenda do Chocolate
55	JAÚ	Jaú Serve Supermercados Lucila Minutti Restaurante Codatto Restaurante Polaco Terraço Calzone
56	LENÇÓIS PAULISTA	Silmara Beraldo Bolinhos Passer Gourmet Restaurante Varanda Vinícola Casagrande
58	LINS	Chopão Cristal
99	MAIRINQUE	Comitiva Roda Malu Empório Nona Rosa
59	MARÍLIA	Cupim Bar e Restaurante O Buteco Chaplin Restaurante e Choperia Pastelaria Hirata Recanto da Roça Rotisserie Dona Elisa
77	MIRASSOL	Dom Tápparo Engenho Elite Sorvetes Finos Embaixada da Pizza Empório e Adega Bella Capri
78	NOVO HORIZONTE	Bonani Lanches
62	OURINHOS	Bistrot Éléphant Rouge Liverpool Choperia
145	PAULÍNIA	Pesqueiro Cabreúva
80	PENÁPOLIS	Lanchão Lanchódromo
101	PIEDADE	Estação Boca do Monte Café Caipira Caminho das Águas Quatro Estações Casa de Sucos Ronco do Bugio
146	PIRACICABA	Coisas di Buteco

149	PIRASSUNUNGA	Adega e Cachaçaria Therense
81	POLONI	Porco à Paraguaia
126	REGISTRO	Lanchonete CDP Lanchonete do Mushá
40	RIBEIRÃO PRETO	João Brigadeiro Ice by Nice
150	RIO CLARO	Mero Restaurante e Empório
104	SALTO	Docitta Scallet Restaurante e Pizzaria
150	SANTO ANDRÉ	Empório dos Sabores
110	SANTOS	Lion Espaço Gastronômico Fouet Gastronomia Mascarpone Escola de Sabores Ao Chopp do Gonzaga Café Carioca Porta do Sol Restaurante Maurício Restaurante e Pizzaria Santa Elza Santos Sabores Restaurante – Rotisserie
151	SÃO BENTO DO SAPUCAÍ	Hospedaria Casarão
30	SÃO CARLOS	Art Uati Almanach Bar e Restaurante Armazém da Maria Chef Badra
66	SÃO JOSÉ DO RIO PRETO	Doces Noêmia Nhô Botequim Bueno Alimentos Maria Bolachas Pastelaria Palmeiras Boemia Butiquim Cafeteria Pianheri Cantina Bella Capri Costela Marruada Frei Caneco Choperia Kiberama

ÍNDICE DE CIDADES

152	SÃO JOSÉ DOS CAMPOS	Restaurante João de Barro
152	SÃO LUÍS DO PARAITINGA	Restaurante Santa Therezinha
153	SÃO PAULO	Cantina Biaggio Bar do Luiz Fernando Blés d'Or Candelabro Bistrô Espetaria 341 Mais Doçura Pastificio Primo
105	SÃO ROQUE	Quinta do Olivardo Deodoro Bandeirantes Fazenda Angolana Mondialle Alimentos Vale do Vinho
126	SÃO SEBASTIÃO	Sorvetes Rochinha
86	SOROCABA	Choperia Mandala Amélia Tapas e Beliscos Botequim Bozó Bulldog Sanduicheria Costela é o Nome Expresso Sorocabano Padaria Real Pórtico Hotel e Restaurante Restaurante Feijão Tropeiro
128	UBATUBA	Quiosque Ponto 13 Restaurante Donana Espaço W82 O Rei do Peixe Restaurante Raízes Perequim
156	VINHEDO	Restaurante Maria Zabbé
82	VOTUPORANGA	Café Caipira Tak Bar Recanto Gaúcho Restaurante do Filó



Sabor de São Paulo

www.sabordesaopaulo.com.br
www.turismo.sp.gov.br

O melhor da gastronomia brasileira passa por aqui!



O Governo do Estado de São Paulo trabalha na promoção de seus roteiros turístico-gastronômicos por acreditar que a gastronomia, como produto associado ao Turismo, é indutora do desenvolvimento regional.

Os melhores pratos e destinos estão aqui!



www.sabordesaopaulo.com.br