



## Sabor de São Paulo

[www.sabordesapaulo.com.br](http://www.sabordesapaulo.com.br)  
[www.turismo.sp.gov.br](http://www.turismo.sp.gov.br)



GUIA SABOR DE SÃO PAULO 2014



GOVERNO DO ESTADO  
**SÃO PAULO**  
 Secretaria de Turismo

**ROTA**  
**GASTRONÔMICA**  
 2014



Sabor de São Paulo

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.

**Excelentes pratos e destinos neste guia**

[www.sabordesaopaulo.com.br](http://www.sabordesaopaulo.com.br)



Secretaria de Turismo



## Viagem pelos Sabores de São Paulo

**C**omida boa e hospitalidade, que estão entre as tradições mais significativas do povo paulista, são fatores cada vez mais importantes para o desenvolvimento do turismo. Por isso, com grande satisfação apresento a segunda edição do Guia Sabor de São Paulo, que busca levar viajantes de todas as partes do Brasil e do mundo até as cidades em que nasceram os mais saborosos quitutes de nossa culinária caipira, caçara e serrana.

A publicação reúne os destaques do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo, um programa que incentiva talentos culinários de todas as regiões do Estado para impulsionar a atividade turística no interior.

Todos os anos, o Estado de São Paulo recebe mais de 35 milhões de visitantes de todas as partes do Brasil e do exterior. O turismo em nosso Estado contribui com R\$ 12 bilhões ao ano para o Produto Interno Bruto brasileiro, quase 40% do total nacional do setor. A capital, pólo de alta gastronomia e com intensa vida cultural, é o maior centro sul-americano de compras e feiras de negócios.

Nas cidades do interior e no litoral paulista, cresce a importância do turismo como gerador de empregos, renda e prosperidade. Para isso, elas contam com apoio intensivo do governo de São Paulo. Além de importantes ações específicas, como a destinação de recursos do Tesouro para 70 estâncias turísticas e projetos como o Sabor de São Paulo, a atividade se beneficia de ações globais como a modernização das rodovias estaduais, o apoio ao empreendedorismo e a oferta de cursos gratuitos de qualificação em todos os níveis.

O Guia Sabor de São Paulo convida o leitor a se aventurar pela história e pelas paisagens paulistas descobrindo também suas delícias. Boa viagem!

**Geraldo Alckmin**  
Governador do Estado de São Paulo



## Ingredientes que dão certo

O Festival Sabor de São Paulo é muito mais do que uma competição gastronômica. Este programa do Governo do Estado de São Paulo, através da Secretaria de Turismo, resgata e valoriza a cozinha paulista, fornecendo ensejo para a elaboração de novos pratos, sempre com os produtos da terra. Tem mais: ações desse desafio culinário vêm ao encontro da melhoria da qualidade de vida de muitos participantes que, frente à concorrência, aperfeiçoam seu trabalho e logram êxito ao final.

Somos um Estado privilegiado e o Turismo não foge à regra. Atrativos naturais, manifestações culturais, artesanato e a própria gastronomia incentivam a prática da atividade turística que movimenta até 56 setores da economia. Pesquisas apontam que somente em solo paulista mais de três milhões de pessoas vivem em decorrência do Turismo.

Os números desse programa são grandiosos: na etapa final do Sabor de São Paulo de 2014, mais de 100 mil pessoas estiveram no Parque Villa-Lobos, na capital, em um final de semana, para apreciar e degustar numa vitrine de sabores que contou com os 60 pratos vencedores do ano. Daí nosso orgulho em apresentar e oferecer à população esta Rota Gastronômica em formato de um guia especial.

Temos uma permanente missão que é a de consolidar o Estado de São Paulo como produto e destino turístico e a gastronomia é fundamental para a expansão do setor. Esta saudável competição do Sabor de São Paulo entre as diversas regiões do Estado promove o empreendedorismo com a consequente expansão dos negócios entre seus participantes. O programa possibilita que grandes chefs de cozinha convivam lado a lado com profissionais anônimos, apenas conhecidos em suas cidades pela excelência de seus serviços, cujos pratos, a partir de agora, sobressaem em nível estadual.

A receita é simples: esse festival gera um avanço do fluxo de visitantes que há tempos elegeram os atrativos culinários como um dos principais motivos desse prazeroso ir e vir intitulado Turismo.

**Roberto de Lucena**

**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 apoio educacional do Senac. Nesta segunda edição, o objetivo permaneceu: com base em uma pesquisa de campo, feita por repórteres e fotógrafos em expedição pelo interior paulista, por indicação de clientes ou líderes comunitários, e por engajamento dos empreendedores da gastronomia, foi realizada uma busca para desvendar ingredientes e modos de preparo autenticamente regionais, e identificar receitas que são verdadeiras preciosidades.

A seleção das mais representativas tradições culinárias, que foi feita em 15 etapas – cada uma apadrinhada por um chef de renome –, priorizou as receitas que valorizassem algum ingrediente popular, que fosse comercializado por criadores ou produtores de forte laço cultural com a cidade (fossem eles cozinheiros caseiros, comerciantes de rua, donos de bares ou chefs gabaritados de restaurantes), a fim de divulgar para todo o país as delícias regionais e impulsionar o desenvolvimento econômico e turístico do Estado de São Paulo.

Dentre os finalistas de cada macrorregião (veja o mapa nas páginas 10 e 11), foram

eleitos – por um júri especializado e pelo voto popular – quatro (em alguns casos de empate, cinco) vencedores, convidados a participar da grande festa realizada na capital para encerrar o festival. Em dois dias de evento, os ganhadores venderam suas iguarias em uma feirinha gastronômica montada no Parque Villa-Lobos, por onde passaram cerca de 100.000 pessoas ávidas por provar as 62 receitas campeãs, vendidas a preços populares de até 15 reais.

Além dos quitutes, as atrações no palco animaram o público. Jair Oliveira e Luciana Mello emocionaram ao fechar o primeiro dia com chave de ouro em um tributo ao pai, Jair Rodrigues – morto em 2014 e sucesso do festival em sua primeira edição. No domingo, foi a vez da *Jam Session*, formada por Kid Vinil, Kiko Zambianchi, Marcelo Nova e Ritchie, embalar a noite. Houve ainda orquestra, folclore e música sertaneja, entre outras atrações.

Neste guia estão listados os estabelecimentos e as receitas que mais se destacaram na apuração de 2014. E que você poderá degustar direto da fonte quando estiver nas redondezas.

### APROVEITE BEM O GUIA

- › O guia está organizado de acordo com as etapas que representam cada uma das 15 macrorregiões do estado de São Paulo.
- › Em cada etapa há um breve perfil da cidade anfitriã e dos demais municípios que tiveram receitas campeãs. Há também uma apresentação sobre o chef padrinho da macrorregião.
- › Os municípios participantes estão elencados, logo depois da cidade anfitriã, em ordem alfabética.
- › Os estabelecimentos estão descritos logo depois dos vencedores, em destaque, também em ordem alfabética.

### ESCALA DE CLASSIFICAÇÃO

Entre os estabelecimentos indicados há:



### [ FINALISTA ]

Aqueles que estiveram entre os dez participantes do evento em sua macrorregião

Nas primeiras páginas de cada etapa estão os estabelecimentos que participaram do evento final, na capital paulista

§ = até R\$ 25  
 §§ = até R\$ 50  
 §§§ = acima de R\$ 50

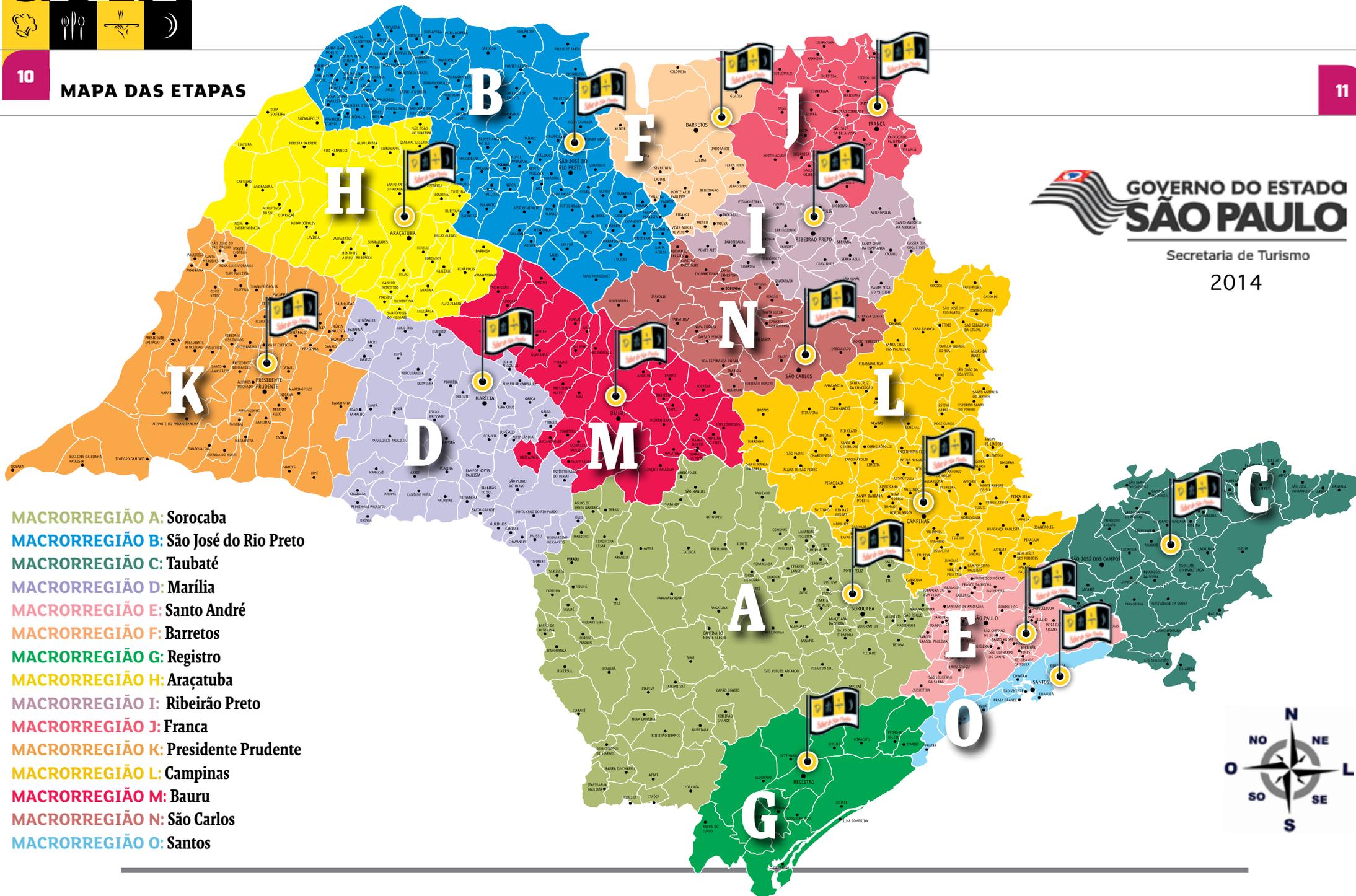
# GUIA

SABOR DE SÃO PAULO 2014

10

## MAPA DAS ETAPAS

11



Secretaria de Turismo

2014



# Sumário

## 20 ETAPA A

- 23 e 24 SOROCABA (CIDADE ANFITRIÁ)**
- Amélia Tapas e Beliscos
  - Costela É o Nome
  - Rancho do Saci

- 24 a 26 AVARÉ**
- Aris Art Alimentos
  - Assuq Restaurante
  - Caramelles Chocolates
  - Doce de Leite Avaré
  - Dom Gaspar
  - Dom Gaspar Represa
  - Petrus Restaurante e Chopperia

- 26 e 27 BOTUCATU**
- Bioloja Demetria
  - Empório Stamtisch
  - Pizza Bel
  - Pizza Frita Semião

- 27 IBIÚNA**
- Apiário Giancoli/Ateliê Polyana

- 28 ITAPEVA**
- Celeiro Restaurante

- 28 ITATINGA**
- Casa São Libório

- 28 PIEDADE**
- Café Caipira

- 23 RIBEIRÃO GRANDE**
- Casa de Carne Balaio

- 28 SÃO MANUEL**
- Flabella Empadas

- 22/29 SÃO ROQUE**
- Delícias do Chef
  - Mondiale Restaurante
  - Nona Grazia Pasticceria
  - Quinta do Olivardo

## 30 ETAPA B

- 32/34 SÃO JOSÉ DO RIO PRETO (CIDADE ANFITRIÁ)**
- Açai da Praia
  - Boemia Butiquim
  - Burtréco Butiquim
  - Cafezine
  - Frei Caneco Choperia
  - Nhô Botequim

- 33/35 FERNANDÓPOLIS**
- Bar 7
  - Bolos da Ana Rosa
  - Brigadeiro Real

- Cupim na Telha
- Nosso Bar
- O Frangão
- Pastelaria São Paulo
- Sbarco Express

## 33/36 MONTE APRAZÍVEL

- Bar do Gum
- Carne de Sol
- El Temple
- Restaurante do Italiano

## 37 e 38 NOVO HORIZONTE

- Bonani Pizzaria
- Bonani Rotisserie
- D' Fratello Pizzeria e Ristorante

## 38 RUBINEIA

- Angico

## 38 SALES

- Restaurante e Pesqueiro Paraíso do Peixe

## 39 e 40 SANTA FÉ DO SUL

- Brazilian Fish (Grupo Ambar e Amaral)
- Marina Sabores
- Sorveteria Sol de Verão
- Sukiya

## 40 TABAPUÁ

- Buffet Serve Bem
- Carnes Gandolfo
- Márcia Salgados

## 41 UCHÔA

- Bar do Fu
- Café da Colônia
- Panificadora Urupês

PÚBLICO NA FINAL DO FESTIVAL SABOR DE SÃO PAULO NO PARQUE VILLA-LOBOS, EM SÃO PAULO





COZINHEIROS VENCEDORES NA ETAPA FINAL DO FESTIVAL

## 42 ETAPA C

### 44/46 TAUBATÉ (CIDADE ANFITRIÁ)

- Anita Doces
- Casa da Elisa
- Restaurante Mameluco

### 46 CAMPOS DO JORDÃO

- Charpentier
- Confraria do Sabor
- La Cucina Della Donatella - Pousada e Hípica Golf
- Lenz Gourmet
- Sabor da Província
- Vila Chã

### 47 GUARAREMA

- Alambique do Décio
- La Lolla
- Maricota
- Mirante Paraíba

- Varandas Nutri

### 44 ILHABELA

- Bistrô Mar e Arte

### 44/49 SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

- Donna Pinha
- Mina - Botanique
- Santa Truta
- Sorveteria Eisland

### 49 SÃO BENTO DO SAPUCAÍ

- Viveiro Frutopia

### 50 SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

- Armazém da Pizza
- Trattoria Mezzanino
- Vila Velha

### 50 SÃO LUIZ DO PARAITINGA

- Santa Terezinha

## 50 e 51 SÃO SEBASTIÃO

- Cantinetta
- Manacá
- Ogan
- Pitangueira
- Terral

## 45 TREMEMBÉ

- Barão Bistrot e Empório

## 45 UBATUBA

- Quiosque Ponto 130

## 52 ETAPA D

### 54/56 MARILIA e 57 (CIDADE ANFITRIÁ)

- Armazém Abuelos
- Café do Lado
- Cupim Bar e Restaurante
- Doctor Beer
- Rosa Salgados Festas & Eventos
- Sun Valley
- Vovó Formiga Bolos Caseiros

### 56 e 58 GARÇA

- Cincinnati Steak House
- Odeon Plaza Hotel e Restaurante
- Stella Bolos
- Toninho's Rotisserie

### 58 e 59 PALMITAL

- Associação dos Artesãos
- Rotisserie do Supermercado Palmital

- Sônia Bolo de Milho

## 59 e 60 PARAGUAÇU PAULISTA

- Dardanella Pizzaria
- Friends Dog
- O Barracão
- Suspiro
- Turquinho

## 60 QUATÁ

- Ana Cláudia Doces

## 54/61 TUPÁ

- Bar Azul
- Olé
- Rancho dos Defumados
- Toulouse

## 62 ETAPA E

### 65/66 SANTO ANDRÉ (CIDADE ANFITRIÁ)

- Cachaçaria Central
- Estação Cavern Club
- Padaria Nova Vitória Régia
- Rosas Churrascaria

### 64 BIRITIBA-MIRIM

- Biscoitos Vô Joel

### 66 e 67 EMBU DAS ARTES

- Buenos Aires
- Empório São Pedro
- Império Nordestino
- O Casarão
- O Garimpo



## 68 GUARULHOS

- Pastéis Nakao

## 68 e 69 MAIRIPORÁ

- Ora Pois
- O Velhão
- Restaurante Castelinho

## 69 MAUÁ

- Esfiharia Candahar

## 64 MOGI DAS CRUZES

- Leitão de Gravata

## 69 SÃO PAULO

- By Gastrô Eventos
- Grupo XMD Eventos

## 70 ETAPA F

### 72 a 78 BARRETOS (CIDADE ANFITRIÁ)

- Bar do Espeto
- Bar 'Retos
- Barretos Country Convenções e Eventos
- Braquiara Pizzaria
- Big John - Barretos Country Acqua Park
- Bocada's Bar e Restaurante
- Cantina D' Girardi
- Capim
- Carol Lanches
- Empório do Pão

- Empório Gourmet

- Leobinos Afrikan Restaurante

- Macadâmia
- Merceria da Cidade
- North Bowling
- Orquidário Rancho da Serra
- Paraíso dos Sabores
- Pimenta em Flor
- Pintadão Bar e Restaurante
- Raiz do Sertão Comidas Típicas e Eventos Culturais
- Sabores de Los Andes
- Sabor Mineiro

## 78 e 79 BEBEDOURO

- Mercatto Bar e Restaurante
- Piccolino Forno e Fogão
- Piccolino Sushi

## 79 OLÍMPIA

- Dat Badan
- Mirante Bar
- Villa da Vó

## 80 ETAPA G

### 83 a 85 REGISTRO (CIDADE ANFITRIÁ)

- Atelier do Sabor
- CDP Bar
- Chopparium
- Farmavale Produtos Naturais e Orientais
- Imperium Sushi



GRUPO DE DANÇAS PARAFOLCLÓRICAS GODAP, DE OLÍMPIA

- Lanchonete do Mushá
- Restaurante Oásis

- 85 CANANEIA**
- Restaurante Caiçara

- 82 IGUAPE**
- Man juba e Cia.

- 86 ITARIRI**
- Kazuko

- 86 JACUPIRANGA**
- Bar do Pepa

- 83/86 JUQUIÁ**
- Cumbuca de Ouro

- Sítio São José

**87 MIRACATU**

- Alecrim Dourado
- Cantina Delliriu's
- Pousada Herculano's

**88 ETAPA H**

- 90/92 ARAÇATUBA**  
e **93 (CIDADE ANFITRIÁ)**

- Abelhinha Doces
- Centro de Tradições Culturais
- Costelaria Bola 7
- Martha Benez Doces
- Oliveira's Bar

- Panelinha
- Pizzaria Donna Oliva
- Santa Horta
- Terra do Boi
- Vila das Carnes

- 90 BILAC**
- Restaurante Vó Luiza

- 91/93 BIRIGUI**
- Bar do Barão
  - Lanchonete do Mané Simpatia
  - Yak Sushibar

**94 ETAPA I**

- 96 a 100 RIBEIRÃO PRETO (CIDADE ANFITRIÁ)**

- Barba Negra
- Bar do Epicurista
- Bendito Burger
- Bistrô Flor de Sal
- Cervejaria Colorado Cervejarium
- Chocolate com Pimenta
- Empório Brasília
- João Brigadeiro Gourmet
- Nosso Buteco

- 101 DUMONT**
- Casa Veronezi

- 97 SÃO SIMÃO**
- Sorveteria Adriano

**102 ETAPA J**

- 104/106 FRANCA**  
a **108 (CIDADE ANFITRIÁ)**

- Bangalô Batataria
- Bar Devassa
- Fish Petiscaria
- Hamburgueria Duzé
- Lu Wasabi
- Nicanor Restaurante
- Pastel do Lu
- Picanha na Tábua
- Pimpinella Sorveteria
- Quintal Bar
- Rancho JP
- Restaurante JJ
- Sapataria da Pizza

- 109 NUPORANGA**
- Nadia Lellis

- 105 ORLÂNDIA**
- Padaria e Cozinha Flor de Lis

- 109 PATROCÍNIO PAULISTA**
- Taberna Española

- 105 PEDREGULHO**
- Hospedaria do Café

- 109 RIFAINA**
- Águas do Vale Náutico Clube Hotel



**110 ETAPA K**

- 112 a 116 PRESIDENTE PRUDENTE (CIDADE ANFITRIÁ)**

- Colher de Pau
- Dolce Ana Cacau e Trigo
- Fulô de Mandacaru
- João Porquinho
- La Tavola Ristorante
- Makro Atacadista
- Parque Ecológico Cidade da Criança
- Pizzaria Forno a Lenha
- Tacchino Ristorante
- Tio Vavá Picanha

- 116 DRACENA**
- Cervejaria Vila Real

- 116 PIRAPOZINHO**
- Terra Parque Eco Resort

- 116 SANTO ANASTÁCIO**
- Churrascaria Gaivota

- 113/117 PRESIDENTE EPITÁCIO**

- Farol do Porto
- Restaurante Tucunaré
- Robertinho Buffet

**118 ETAPA L**

- 122 CAMPINAS (CIDADE ANFITRIÁ)**

- Bouquet Garni
- Rei do Joelho
- Vanilla Cuisine

- 123 ÁGUAS DA PRATA**
- Mirante Pesk

- 120/123 BRAGANÇA PAULISTA**

- Bar e Choperia Trairagem
- Linguicaria Real Bragança

GRUPO TAIKO RYUUMEI WADAIKO, DE ARAÇATUBA





**120 ESPÍRITO SANTO DO PINHAL**

- Sweet Café

**121 HOLAMBRA**

- The Old Dutch

**123 JAGUARIÚNA**

- Bar da Praia

**124 JUNDIAÍ**

- Feijão com Picanha
- Travália Bar e Restaurante

**125 LIMEIRA**

- Jangada Limeira

**125 MOGI GUAÇU**

- Restaurante Jangada

**125 NOVA ODESSA**

- Seu Zezinho Chopperia e Restaurante

**121/126 PIRACICABA**

- Navegantes Restaurante
- Pizzaria Babbo Giovanni
- Vecchio Cancian

**126 SANTA BÁRBARA D'OESTE**

- Parada da Linguíça

**127 SÃO JOÃO DA BOA VISTA**

- Sorveteria Macaúba

**127 SOCORRO**

- Pennynsula Dom Raul

**127 VALINHOS**

- Casinha do Figo com Chocolate

**128 ETAPA M**

**130/132 BAURU a 134 (CIDADE ANFITRIÁ)**

- Bar Aeroporto
- Bar do Português
- Buffet Olivia
- Camponesa
- Empório Teodora
- Fogão a Lenha Paulista
- Vila Graziella Bistrô

**130/134 AGUDOS**

- e 135**
- Doces Kaseiros Nayá
  - La Donosti
  - Estação Lanches
  - Recanto das Empadas

**135 BARRA BONITA**

- Zequinha Lanches

**135 CAFELÂNDIA**

- Dona Almerinda

**131/135 LINS**

- Bombom & Caramello
- Choppão Cristal
- Forte Apache

- Sorveteria Fazendinha Tropical

**136 e 137 JAÚ**

- Empadão de Jaú
- Quintal da Leli
- Scooters

**137 PIRATININGA**

- Casa Nazmi Bistrô

**138 ETAPA N**

**140 a 142 SÃO CARLOS (CIDADE ANFITRIÁ)**

- Braseiro Santo Antônio
- Casa do Boconote
- Chef Badra Restaurante e Cervejaria
- Confraria São Sebastião
- Gustattori Comfort Food
- Hamburgueria 1282
- Fundação Educacional de São Carlos
- Sorvetes Bêjo

**143 a 144 ARARAQUARA**

- Arquitetando na Cozinha com JP
- Coxinha da Dona Nita
- Hotel Slaviero
- Pastelito de Bueno
- Restaurante do Cidinho
- Sorveteria Kawakami

**144 IBATÉ**

- Restaurante Planalto

**145 ITÁPOLIS**

- Gelato Squisito

**145 PORTO FERREIRA**

- Recanto do Leitoa

**146 ETAPA O**

**148/150 SANTOS e 151 (CIDADE ANFITRIÁ)**

- Almoço
- Bar do Toninho
- Lion Espaço Gastronômico

- Mauá Café e Restaurante
- Oca Restaurante
- O Rei das Tortas
- Restaurante-Escola Estação Bistrô

**151 e 152 BERTIOGA**

- 27 Praia Hotel
- Sandy Restaurante
- Sorveteria Rocha

**149/152 GUARUJÁ a 154**

- Alcide's
- Bolo du Bom
- Casa no Tombo

- Chopp do Pedaco
- Chopp Halle
- Marcão Píer Chopp
- Quiosque Amo T+
- Tahiti

**149/154 ITANHAÉM e 155**

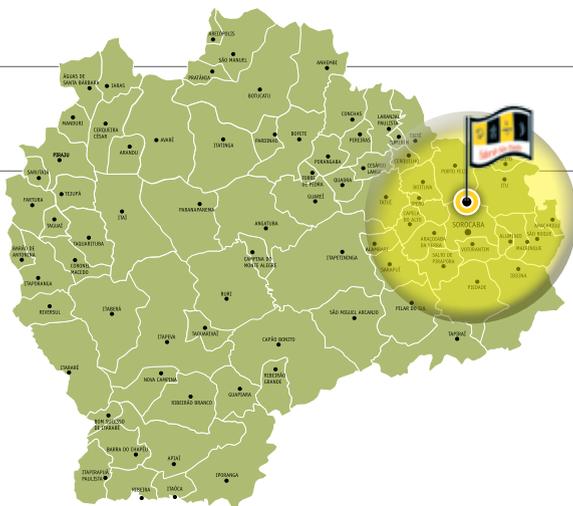
- Casa da Sogra
- Taberna Baska
- Terraço
- Tia Lena

**155 PERUÍBE**

- A Ponte
- Mamma Lina
- Mão de Pilão



ORGANIZADORES DO FESTIVAL: EQUIPE DA REVISTA PRAZERES DA MESA, DO SENAC E DA SECRETARIA DE TURISMO DE SP



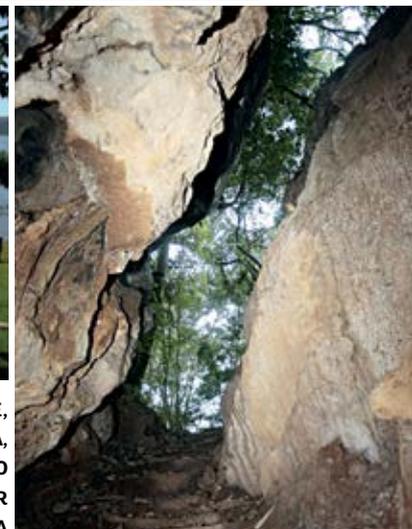
## SOROCABA

A cerca de 100 quilômetros da capital paulista, tem como um dos principais pontos turísticos o Zoológico Quinzinho de Barros, que mantém cerca de 2.200 animais, entre eles o único casal de elefantes indianos no Brasil.

A **Estação Ferroviária**, inaugurada em 1875, e o **Museu Estrada de Ferro Sorocabana** são pontos igualmente interessantes para visita.

Outras duas cidades que se destacaram nesta edição do Festival Sabor de São Paulo, com receitas campeãs para representá-las no evento final realizado na capital, foram **Ribeirão Grande** e **São Roque**. A primeira tem como principal atração o Parque Estadual Intervales, perfeito para os adeptos do turismo de aventura, cheio de trilhas (algumas exigem acompanhamento de guia) e cavernas.

E em São Roque, chamada Terra do Vinho, vale a visita ao Sítio Santo Antônio, que foi morada do escritor Mário de Andrade e abriga a capela e a Casa Grande, patrimônios históricos. A região também abriga a **Cuesta de Botucatu**, conjunto de morros popularmente conhecido como Três Pedras, com vales e montanhas e vegetação típica.



NO ALTO, A CHÁCARA SANTO ANTÔNIO, EM SÃO ROQUE, QUE PERTENCEU AO ESCRITOR MÁRIO DE ANDRADE; À DIREITA, O PARQUE INTERVALES, COM ENTRADA POR RIBEIRÃO GRANDE; E, ACIMA, A REPRESA DE ITUPARARANGA, O MAIOR MANANCIAL DA REGIÃO DE SOROCABA

## CHEFS FINALISTAS



### CHEF PADRINHO:

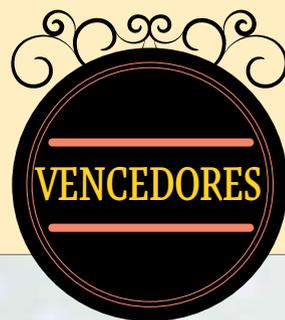
Felipe Cilli (chef consultor, São Paulo, SP)

*“Por que comer filé-mignon quando se tem uma boa rabada?”*

Cilli faz parte da equipe do programa *Mulheres*, da TV Gazeta, acumula grande experiência como consultor gastronômico e é dono da empresa Cilli Antipasto, Pasta & Dolce, que serve especialidades da cozinha italiana pelas ruas de São Paulo no food truck que leva seu nome.



(DA ESQ. PARA A DIR.): AILTON PIOVÁN, DO MONDIALE, E MARIAGRAZIA SGUEGLIA CAMARGO, DA NONNA GRAZIA PASTICCERIA (SÃO ROQUE); JOÃO CLAUDIO FERREIRA, DA CASA DE CARNES BALAIÓ (RIBEIRÃO GRANDE); CARLOS DE TOLEDO LAINO E CARLOS EUGÊNIO GARCIA LAINO, DO AMÉLIA TAPAS & BELISCOS (SOROCABA)



22



**POLPETTONE DE ALCACHOFRA**  
RECHEADO DE CAMARÃO  
COM MASCARPONE, DO  
MONDIALE RESTAURANTE

## SÃO ROQUE

### MONDIALE RESTAURANTE [ VENCEDOR ]

A especialidade da casa é culinária italiana. O prato vencedor foi o polpettone de alcachofra recheado de camarão e mascarpone. Aceita cartão. \$

**Fábrica:** diariamente, das 8 às 17 h.

**Av. Antônio Pannelline, 2600**

**Butantã Food Park (em São Paulo):** de terça-feira a domingo, a partir das 12 h.

**R. Agostinho Cantu, 47**



**SFOGLIATELLA**  
ÍTALO-BRASILEIRA  
(DE BANANA), DA NONNA  
GRAZIA PASTICCERIA

**Tel. (11) 4714-0457**  
[mondialealimentos.com.br](http://mondialealimentos.com.br)

### NONNA GRAZIA PASTICCERIA [ VENCEDOR ]

Da receita herdada da avó italiana, Mariagrazia Squeglia Camargo desenvolveu a sfogliatella de banana – massa fina e farelenta recheada com banana e canela, servida quentinha.

Diariamente, mediante agendamento (para garantir tudo fresquinho).

Aceita cartão. \$

**Estrada do Vinho, km 10,2**

[facebook.com/nonnagraziadocesitalianos](https://www.facebook.com/nonnagraziadocesitalianos)

23



**BOLINHO DA VÓ**  
AMÉLIA, AMÉLIA  
TAPAS E BELISCOS

## SOROCABA

### AMÉLIA TAPAS E BELISCOS

[ VENCEDOR ]

Petiscos e comidinhas. Um dos mais pedidos é o bolinho da vó Amélia, preparado com queijo e calabresa. De segunda-feira a sábado, das 11h30 às 14h30 e das 18 à 0 h.

Aceita cartões. \$\$

**Rua Salvador Correa, 638**

**Tel. (15) 3217-6090**

[ameliabar.com.br](http://ameliabar.com.br)

Diariamente, das 8 às 19 h.

Aceita cartão. \$

**Praça Bom Jesus, 44**

**Tel. (15) 3544-1146**

## RIBEIRÃO GRANDE

### CASA DE CARNE BALAIO

[ VENCEDOR ]

Serve churrascos completos, mas o melhor da casa é o rojão – carne de porco socada no pilão e amarrada em espeto de madeira, como se fosse um explosivo. Como diz o cozinheiro e autor da receita, João Claudio Ferreira, é um “estouro de sabor”.



**ROJÃO, DA CASA**  
DE CARNE BALAIO



## SOROCABA

### Costela É o Nome

A especialidade é a costela bovina, que passa 36 horas assando para ficar com sabor e textura inconfundíveis. Para



PAELLA CAIPIRA  
NO DISCO DE ARADO,  
DO RANCHO DO SACI

quem visita a casa pela primeira vez, o proprietário apresenta um pequeno show: extrai 18 sabores da peça de costela.

De terça a sexta-feira, das 11h30 às 15 h, sábado e domingo, das 11 às 16 h.

Aceita cartões. \$\$\$

Rua Miguel Sutil, 797

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

costelaenome.com.br

### Rancho do Saci

[ FINALISTA ]

Da mistura de tradições locais e espanholas, Maria Celeste criou a paella caipira, carro-chefe do estabelecimento, servida no disco de arado (*utensílio usado na roça*), repleta de carne de porco salpicada de pimenta e temperos da região.

Av. Itavuvú, 8480

Tel. (15) 99810-0661

## AVARÉ

### Aris Art Alimentos

Há 20 anos em funcionamento, faz doces caseiros e pimentas artesanais. Toque a campainha caso a loja estiver fechada.

A dona pode estar lá.

De segunda-feira a sábado, das 8 às 18 h.

Aceita cartões. \$

Av. Gilberto Filgueiras, 1462

Tel. (14) 3732-2611 e 99728-6704



TRUFA NO CACAU, DE  
CARMELLES CHOCOLATES

### Assuq Restaurante

Culinária contemporânea, com influências de diversos países. De terça-feira a sábado, das 11h30 às 14h30, e das 19 às 22h30.

Domingo, apenas para o almoço.

Aceita cartões. \$\$

Av. Prefeito Paulo Novaes, 516

Tel. (14) 3731-9688 e 99848-7171

restauranteassuq.com.br

### Carmelles Chocolates

[ FINALISTA ]

Produz bombons, barrinhas de chocolate e financiers, mas a especialidade são as trufas de cacau.

De segunda-feira a sábado, das 8 às 18 h.

Aceita cartões. \$

Rua Sergipe, 1658

Tel. (14) 3733-7388 e 98153-9644

carmellis.com.br

### Doce de Leite Avaré

[ FINALISTA ]

Tradição de 50 anos, tem versões criativas como o doce de leite com abacaxi. Famoso e vendido em todo o estado, aqui pode ser comprado diretamente na fábrica.

De segunda a sexta-feira, das 8 às 18 h.

Aceita cartões. \$

Rua Jango Pires, 49

(14) 3733-7635

gotasdeleite.com

### Dom Gaspar

Massas, peixes e petiscos. Entre as especialidades está o filé à parmegiana.

De segunda-feira a sábado, das 11 às 15 h, e das 18 às 22 h. Domingo, das 11 às 16 h.

Aceita cartões. \$\$

Av. Prefeito Paulo Novaes, 737

(14) 3733-1567 e 99774-1819

domgaspar.com.br



## Dom Gaspar Represa

Massas, peixes e petiscos, com vista para a represa e espaço para repouso em redes, sob pergolados, entre palmeiras. Quinta e sexta-feira, das 11 às 15 h, e das 18 às 22 h.

Sábado, das 11 às 22 h.

Domingo, das 11 às 16 h.

Aceita cartões. \$\$

*Rodovia SP-255, km 276*

*Tel. (14) 99791-8575*

*domgaspar.com.br*

## Petrus Restaurante e Chopperia

Risotos, massas, carnes e peixes.

Um dos pratos mais pedidos é a picanha red Angus, acompanhada de arroz com ervilha e bacon.

O risoto de manga com salmão grelhado e aligot de batata com filé-mignon grelhado ao molho Jack Daniels também estão entre eles. Além de chope, oferece boa carta de vinhos.

Diariamente, das 11h30 às 15 h.

De terça a sexta-feira,

também das 18h30 às 23 h.

Sábado, até 0 h, e domingo, até as 16 h.

Aceita cartões. \$\$

*Av. Gilberto Figueiras, 291*

*Tel. (14) 3732-0852*

## BOTUCATU

### Biojoia Demetria

Venda de alimentos orgânicos, com 138 itens certificados, entre eles os sorvetes feitos com produtos da fazenda local.

De segunda a sexta-feira, das

7h30 às 19 h. Sábado, domingo

e feriados, das 10 às 19 h. \$

*Rodovia Gastão dal Farra, km 4*

*Tel. (14) 3882-2753*



PIZZA BEL

## Empório Stammtisch

Cozinha alemã, tem como carro-chefe o Joelho de Porco. Realiza eventos de harmonização e degustação de cervejas, cuja carta conta com cerca de 130 rótulos.

De segunda a sexta-feira, das 18

às 0 h. Sábado, aberto para eventos

de degustação. Aceita cartões. \$\$

*Rodovia Gastão dal Farra, km 4,*

*Tel. (14) 3813-8484 e 98818-1975*

## Pizza Bel

Receitas preparadas com ingredientes orgânicos e massa integral. De terça-feira a domingo, das 18 às 23 h.

Aceita cartões. \$\$

*Rodovia Gastão dal Farra, km 4,*

*Tel. (14) 3815-1707 e 99798-7594*

## Pizza Frita Semião

Massa recheada, fechada e frita. Tornou-se referência na cidade com quase 50 sabores, entre doces e salgados. Destaque para o bacalhau desfiado, com muçarela, requeijão e azeitona.

Diariamente, das 17h30 às 23h30

Aceita cartões. \$\$

*Rua Doutor Costa Leite, 1917*

*Tel. (14) 3815-7137*

*pizzafritasemiao.com.br*

BOLO DE MEL E GENGIBRE,  
DO APIÁRIO GIANCOLI /  
ATELIÊ POLYANA



## IBIÚNA

### Apiário Giancoli / Ateliê Polyana

[ FINALISTA ]

O proprietário João Giancoli desenvolve a produção de mel, própolis e demais produtos apícolas, dedicando-se também à produção do Hidromel Kvasir, que é um vinho de mel. O bolo de mel e gengibre é uma das principais gostosuras do local, onde também fica o Ateliê Polyana, especializado em produtos kosher, alimentos sem glúten, cookies, bolos e tortas. No ateliê, experimente o pão horta e arte. Diariamente, mediante agendamento. Não aceita cartão \$

*Rua Maria de Moraes Lima, 227*

*Tel. (15) 3241-5909 e 3241-2415*

*apiariogiancoli.com.br*



## ITAPEVA

### Celeiro Restaurante

Comida caseira feita no fogão a lenha, servida no sistema self-service. Diariamente, das 11h30 às 14h30. Aceita cartões. \$

*Av. Expedicionários de Itapeva, 701  
Tel. (15) 3521-2395 e 99662-7654*

## ITATINGA

### Casa São Libório

Na hospedaria da Abadia Cisterciense de Nossa Senhora da Assunção de Hardehausen, monges produzem alimentos para consumo próprio e para servir a seus hóspedes. Os pães são preparados semanalmente com farinha integral, aveia e linhaça, mas a especialidade é o éclat de nozes, vendido por encomenda, via internet ou telefone.

Atendimento por telefone ou por site na internet. \$

*Av. São Bernardo, s/nº.  
Tel. (14) 3848-1102  
mosteiroitatinga.org.br*

## PIEDADE

### Café Caipira

[FINALISTA]

O almoço servido à vontade fica ainda mais gostoso quando tem a farofa de



TORRESMO, DO CELEIRO RESTAURANTE

carne dos tropeiros, socada no pilão, que leva farinha de milho e rodela de banana.

Diariamente, das 10 h às 13 h

Não aceita cartão. \$

*Rodovia José de Carvalho, km 113  
Tel. (15) 99791-4946*

## SÃO MANUEL

### Flabella Empadas

A principal característica é o tamanho grande do quitute. Além dos sabores tradicionais de frango e palmito,

a lanchonete tem mais 12 sabores salgados e sete doces.

De segunda-feira a sábado, das 10h30 às 19h30. Aceita cartões. \$

*Rua Nicolau Grandini, 191  
Tel. (14) 3842-2892*

## SÃO ROQUE

### Delícias do Chef

Massa recheada com carne desfiada, a baguete de costela é um dos pratos mais famosos da região. O buffet aceita encomendas para festas e eventos. Atendimento mediante agendamento, apenas para encomendas.

Aceita cartão. \$\$

*Rua Virgínia, 208, Parada do Alto  
Tel. (15) 3037-4210 e 99107-3270  
facebook.com/buffetdeliciasdochef*

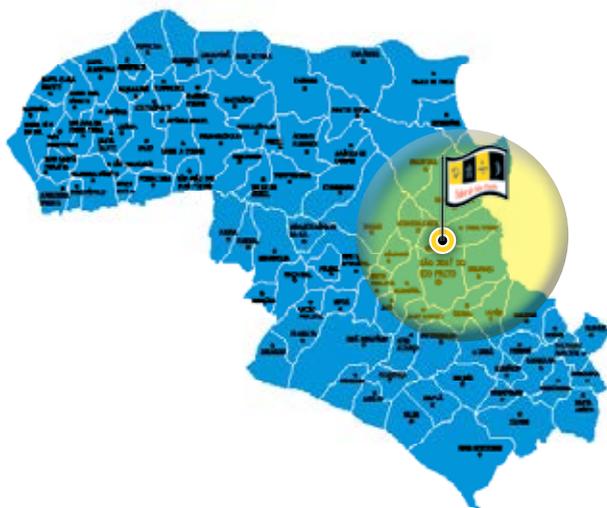
### Quinta do Olivardo

Estabelecimento criado para preservar as tradições portuguesas, tem entre as especialidades o “prego no pão” – receita que leva carne bovina, ovo, queijo e batata. Também serve pratos com bacalhau, em ambiente de fazenda. Oferece vinhos de fabricação própria. Quinta-feira e domingo, das 9h30 às 17h30; sexta-feira e sábado, das 9h30 às 23 h. Aceita cartão. \$\$\$

*Estrada do Vinho, km 4  
Tel. (11) 4711-1100  
quintadoolivardo.com.br*



PAÇOCA DE CARNE DOS TROPEIROS DE PIEDADE, DO CAFÉ CAIPIRA



## ETAPA B

### SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

Como outras da região, desenvolveu-se graças ao cultivo do café. Recebeu imigrantes árabes, italianos e japoneses, o que refletiu diretamente na gastronomia e nas festas locais. Entre as atrações permanentes,

vale uma volta em torno da represa municipal e uma visita à **Biblioteca Pública Municipal Dr. Fernando Costa**, que foi criada em 1941.

Em **Fernandópolis**, além do café, foi priorizada a produção de milho, amendoim e arroz, e até hoje a agropecuária é uma das principais atividades econômicas da cidade.

Em **Monte Aprazível**, outra cidade da macrorregião presente entre os vencedores que estiveram na etapa final, em São Paulo, o agito fica por conta do **Centro Cultural**, casarão no qual antigamente ficava o mercado, e agora recebe apresentações de grupos de teatro e bandas de todos os gêneros. O município de **Santa Fé do Sul**, na divisa de Mato Grosso do Sul e Minas Gerais, é uma das estâncias turísticas do estado, ponto de encontro dos amantes da pesca esportiva e dos esportes náuticos.



#### CHEF PADRINHO:

Viko Tangoda (Viko Gastronomia, São Paulo, SP)

*“Fiquei emocionado em ser padrinho, acho muito bacana essa iniciativa de valorizar a gastronomia do interior.”*

Natural de Fernandópolis, Viko Tangoda é mestre em fazer jantares para duas, 200 ou 5.000 pessoas, mantendo qualidade e surpresa a cada prato. Aprendeu a cozinhar com sua mãe e foi eleito pela revista PRAZERES DA MESA O Melhor Chef Banqueteiro, em 2013.



FOTO GISELE M. CARMINATTI



FOTO PIERRE DUARTE/BANCO DE IMAGENS DO ESTADO DE SÃO PAULO



A REGIÃO DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO TEM VÁRIOS RECANTOS COM INFRAESTRUTURA TURÍSTICA, COMO O ENTORNO DA CACHOEIRA DO MILTÃO (À ESQ.). ACIMA, A FACHADA DA BIBLIOTECA PÚBLICA MUNICIPAL DR. FERNANDO COSTA, QUE EM SEU INTERIOR TEM ÁREA DEDICADA ÀS CRIANÇAS

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): QUEILA DE MORAES, DO RESTAURANTE CARNE DE SOL (MONTE APRAZÍVEL); ALEXANDRE VILLELA CARVALHO, DO NHÔ BOTEQUIM (SÃO JOSÉ DO RIO PRETO); POLIANE LEMOS ARAGÃO, DA BRIGADEIRO REAL (FERNANDÓPOLIS); E VINICIUS BELUCCI SPOSITO, DA FREI CANECO CHOPERIA (SÃO JOSÉ DO RIO PRETO)



**SÃO JOSÉ DO RIO PRETO**

**FREI CANECO  
CHOPERIA**

[ VENCEDOR ]

Petiscos e comidinhas, com destaque para o bolinho “uai sô”, criado por Vinicius Belucci Sposito, preparado com massa de linguiça caipira e recheado com queijo meia cura.

De terça a sexta-feira, a partir das 17 h. Sábado, a partir das 14 h, e domingo e vésperas de feriado, a partir das 16 h.

Aceita cartões. \$\$

*Rua Pernambuco, 3489*

*Tel. (17) 3212-8013*

*frecaneco.com.br*



BOLINHO “UAI SÔ”,  
DO FREI CANECO  
CHOPERIA

**NHÔ BOTEQUIM**  
[ VENCEDOR ]

O chef Alexandre Villela Carvalho inovou com a cafta de porco no palito de cana-de-açúcar, com molho barbecue de tamarindo.

No empório, vendem-se diversos quitutes do boteco para consumir em casa.

De segunda a sexta-feira, das 17h30 à 0h30.

Aceita cartões. \$\$

*Rua Souza Barros, 45*

*Tel. (17) 3304-5385 e 98177-2019*

*nhobotequim.com.br*



CAFTA DE PORCO  
NO PALITO DE  
CANA-DE-AÇÚCAR  
COM BARBECUE  
DE TAMARINDO, DO  
NHÔ BOTEQUIM



**FERNANDÓPOLIS**

**BRIGADEIRO REAL**  
[ VENCEDOR ]

Tem mais de 30 sabores do doce, além de bombons, tortas e bolos. O brigadeiro de banana foi criado pela dona do empreendimento, Poliane Lemos Aragão, para agradar ao pai. Aceita encomendas.

De terça-feira a sábado, das 10 às 19 h.

Aceita cartões. \$

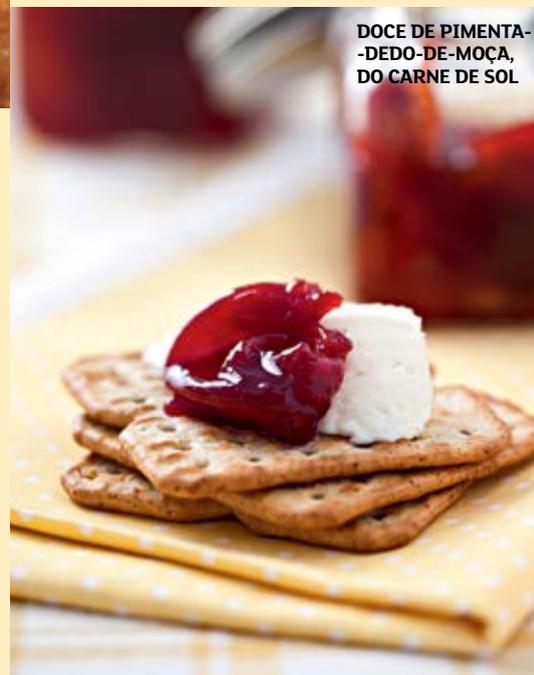
*Av. dos Arnaldos, 1577*

*Tel. (17) 3463-2100 e 96077-7173*



BRIGADEIRO REAL

DOCE DE PIMENTA-  
-DEDO-DE-MOÇA,  
DO CARNE DE SOL



**MONTE APRAZÍVEL**

**CARNE DE SOL**  
[ VENCEDOR ]

Faz carne seca, carne de sol e salame, mas se destacou no Festival com o doce de pimenta-dedo-de-moça da cozinheira Queila de Moraes. Ele pode ser degustado com pão ou queijo cremoso. A receita tem ardência controlada e fica a gosto do cliente escolher uma compota mais ardidinha ou sem nenhuma picância. Diariamente, das 10 h à 0 h. \$

*Av. Antonio Canheo, 731*

*Tel. (17) 3295-2268 e 99131-9181*



## SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

### Açaí da Praia

Sucos, lanches, smoothies, pratos saudáveis e, claro, açaí – em diversas versões. O Floresta Negra, com chantilly, chocolate e cereja, é um dos mais pedidos.

Diariamente, das 11 às 23 h.

Aceita cartões. \$\$

**Unidade Andaló,**

**Av. Alberto Andaló, 3549**

**Tel. (17) 3218-8144 e 98139-0270**

**[acaidapraia.com.br](http://acaidapraia.com.br)**

### Boemia Butiquim

Serve o tradicional caldo de quenga (sopão de legumes com bacon), engrossado com farinha de milho, recheado de frango caipira, crispy de couve e pimenta-biquinho.

De terça-feira a domingo, a partir das 17 h.

Aceita cartões. \$\$

**Rua Saldanha Marinho, 2223**

**[boemiabutiquim.com.br](http://boemiabutiquim.com.br)**

### Burtréco Butiquim

[ FINALISTA ]

Conhecido pelas noites agitadas com música ao vivo, de reggae a rock-and-roll, também agrada com a cestinha de feijoada, releitura da receita de feijão-preto com carne de porco.

De quarta-feira a domingo, das 17 à 1 h.

Aceita cartão. \$\$

WAFFLES  
JOAN JETT, DO  
CAFEZINE



**Rua Pedro Amaral, Boa Vista**

**Tel. (17) 3234-3141**

**[facebook.com/butreco.butiquim](https://www.facebook.com/butreco.butiquim)**

### Cafezine

Lanches, sucos e cafés. A especialidade são os waffles, entre eles o Joan Jett, com recheio de morango, Nutella, banana e castanhas.

De segunda-feira a sábado, das 15 às 23 h.

Aceita cartões. \$

**Av. Constituição, 1678**

**Tel. (17) 3364-7795 e 9916-13773**

## FERNANDÓPOLIS

### Bar 7

Quase 40 anos de tradição em salgados e espetos. A iguaria mais pedida é o X7, sanduíche fechado e assado, em massa de esfiha. Diariamente, das 7 às 20 h, e domingo até as 12 h. Aceita cartões. \$

**Av. Amadeu Bizelli, 1403**

**Tel. (17) 3442-3483**

TORTA TRUFADA, DA  
BOLOS DA ANA ROSA



### Bolos da Ana Rosa

Tem 25 anos de tradição, trabalhando com encomendas de bolos para festas. Os recheios de brigadeiro, leite Ninho e morango são os mais pedidos.

Encomendas até as 20 h. \$\$

**Rua Amadeu Bizelli, 270**

**Tel. (17) 3463-1306**

### Cupim na Telha

[ FINALISTA ]

Apesar do nome, o corte da carne que mais faz sucesso é a picanha virada ao avesso, com a gordura no meio, ao Catupiry. Tem carta de cervejas, com 189 rótulos.

De segunda-feira a sábado, das 18 à 0 h.

Aceita cartões. \$\$

**Av. Paulo Saravalli, 946**

**Tel. (17) 3462-3159**

### Nosso Bar

Serve salgados e lanches, mas a especialidade são os sorvetes artesanais, com receitas de mais de 50 anos.

Vale experimentar os de laranja, coco queimado e ameixa. De segunda-feira a sábado, das 7h30 às 22 h. \$

**Rua Brasil, 2167**

**Tel. (17) 3442-3110**

### O Frangão

A casa funciona desde 1978, com pratos da culinária caipira, preparados em fogão a lenha. A especialidade



PASTEL DE PALMITO  
GAIROVA COM CALABRESA,  
DA PASTELARIA SÃO PAULO

é o cupim no bafo, acompanhado de aipim cozido. De segunda-feira a sábado, das 8 às 0 h. Domingo, das 8 às 14h. Aceita cartões. \$  
**Av. Expedicionário Brasileiro, 1302**  
**Tel. (17) 3442-2091**

## Pastelaria São Paulo

Há mais de 30 anos preparando pastéis de massa sequinha, especialmente o de palmito com calabresa. De segunda-feira a sábado, das 8 às 19 h. \$  
**Rua São Paulo, 2103**  
**Tel. (17) 3462-6941**

## Sbarco Express

O prato mais pedido está no cardápio há 18 anos: filé de tilápia recheado com provolone e amêndoas. Diariamente, das 10 às 22 h. Aceita cartões. \$\$  
**Shopping Fernandópolis,**  
**Av. Litério Grecco, 600**  
**Tel. (17) 3463-1306**

### MONTE APRAZÍVEL

## Bar do Gum

O pastel de massa artesanal, fininha e sequinha, é receita passada de pai a filho, e tem mais de 50 anos de tradição. Diariamente, das 8 às 20 h. \$  
**Praça Cônego Laurentino Álvares, 12**  
**Tel. (17) 3275-2095**

## El temple

De culinária espanhola. Tem como especialidade a paella valenciana. O restaurante também serve pratos com peixes, como o abadejo com molho de camarão, e sangria. Diariamente, das 11 às 14 h, e domingo

até as 15h30. Para o jantar, de terça a quinta-feira, das 19h30 às 22h30, e sexta e sábado, até as 23h30. Aceita cartões. \$\$  
**Praça Espanha, 1503**  
**Tel. (17) 3275-1059**

## Restaurante do Italiano

Comida caseira. No buffet, não falta o tradicional frango com polenta e a isca de peixe. De terça-feira a domingo, das 11 às 15 h. Aceita cartões. \$\$  
**Av. Francisco Rui, 97**  
**Tel. (17) 3295-1408**

### NOVO HORIZONTE

## Bonani Pizzaria

Pizzas de sabores exclusivos, entre eles a Grêmio Novo-horizontino, uma homenagem ao time de futebol da cidade, com recheio de batata frita, bacon fatiado, coberta com queijo cheddar. Para sobremesa, vale experimentar a esfiha Bonani, recheada de chocolate e cereja. Diariamente, das 18 às 0 h. Aceita cartões. \$\$  
**Rua Trajano Machado, 1059**  
**Tel. (17) 3542-3759 e 3543-3759**

## Bonani Rotisserie

Frango grelhado com molho de laranja e mel e espetos de filé,

picanha, lombada porco e linguça são boas pedidas. Às sextas-feiras, oferece feijoada. Diariamente, das 10h30 às 15 h. Para jantar, de segunda a sexta-feira, das 18 às 22 h. Aceita cartões. \$  
**Av. Coronel Junqueira, 450**  
**(17) 3543-2498**

FRANGO COM POLENTA,  
NO RESTAURANTE  
DO ITALIANO





## D' Fratello Pizzeria e Ristorante

Tradição italiana, com pitada brasileira. Serve o filé na mostarda, o filé à parmegiana, mas a receita preferida dos frequentadores é a pizza de filé-mignon com tomate seco.

De quarta-feira a domingo, das 18 às 23h30.

Aceita cartões. \$\$

**Av. Coronel Junqueira, 456**  
**Tel. (17) 3542-2991**

### RUBINEIA

## Angico

Faz pratos preparados com peixes, entre eles o exclusivo bolinho de tilápia.

De terça-feira a sábado, das 11 às 15 h. Jantar, das 19 às 23 h.

Domingo, das 11 às 15 h.

Aceita cartões. \$\$

**Estrada do Ipanema, s/nº**  
**Tel. (17) 3661-1396**

### SALES

## Restaurante e Pesqueiro Paraíso do Peixe

Com ambiente simples e uma bela vista para a lagoa, tem entre as melhores receitas do bufê o peixe assado na folha de bananeira.

**Sítio São Benedito, s/nº, Bairro**



PIZZA DE FILÉ,  
DA D' FRATELLO  
PIZZERIA E  
RISTORANTE

**Cervinho de Cima**

**Tel. (17) 9735-9501, 99707-3550 ou**  
**99217-1412**

**facebook.com/pages/pesqueiro-paraíso-do-peixe**

### SANTA FÉ DO SUL

## Brazilian Fish (Grupo Âmbar e Amaral)

[ FINALISTA ]

Especialista no cultivo de peixes, o frigorífico tem rotisserie que vende mais de 50 pratos congelados, especialmente de tilápia, em forma de linguíça, estrogonofe e à pururuca.

De segunda a sexta-feira, das 7 às 18 h.

Aceita cartões. \$

**Rua Sul, 1723, Distrito Industrial I**  
**Tel. (17) 3631-5400**  
**grupoambaramaral.com.br**

## Marina Sabores

A casa fica às margens do rio e sua especialidade é a peixada, servida com pirão. Alguns pratos diferentes são a lasanha e a pizza de peixe. Música ao vivo às sextas-feiras. De quarta a sexta-feira, das 17 à 0 h. Sábado e domingo, das 10 à 0 h.

Aceita cartões. \$\$

**Estrada Vicinal Manuel Matos, s/nº,**  
**Parque das Águas Claras**  
**Tel. (17) 3631-4743**

## Sorveteria Sol de Verão

Mais de 40 sabores de sorvetes de fabricação própria. O de leite Ninho trufado e o de açaí estão entre os mais pedidos. A taça Hawaii ice é a especialidade, com frutas da estação e calda com chantilly.

TAÇA HAWAII ICE,  
DA SORVETERIA  
SOL DE VERÃO





Diariamente, das 11 à 0 h.  
Aceita cartões. \$

**Av. Navarro de Andrade, 537**  
**Tel. (17) 3631-5697 e 3631-3675**

## Sukiya

Culinária oriental, com adaptações a ingredientes brasileiros. Usa, por exemplo, tilápia no preparo de sushi e temaki.

Diariamente, das 11 às 14 h.

Para o jantar, das 19h30 às 22h30. \$

**Rua Quatro, 636**

**Tel. (17) 3631-3690 e 3631-4473**

## TABAPUÃ

### Buffet Serve Bem

[ FINALISTA ]

Providencia refeições para eventos, de churrasco a coquetel. Foi destaque no festival com a receita de carneiro cheio. Atendimento por encomenda, preço sob consulta.

**Rua Floriano Peixoto, 702**

**Tel. (17) 3562-7288**

### Carnes Gandolfo

[ FINALISTA ]

Especialista em cortes para churrasco, vende linguiça, cafta e quibe artesanal produzido com base em uma receita familiar. A linguiça tradicional Gandolfo é o carro-chefe. De terça-feira a sábado, das 8 às 18 h, e domingo, das 8 às 12 h.

TORTA DE QUEIJO  
MEIA CURA  
COM GOIABADA, DO  
CAFÉ DA COLÔNIA



Aceita cartões. \$\$

**Av. Doutor José do Valle Pereira, 1087**

**Tel. (17) 3562-1228 e 99148-8715**

## Márcia Salgados

As trouxinhas de carne-seca e as de sabor pizza são as mais pedidas. A salgadeira ainda faz coxinhas e esfihas e aceita encomendas para festas.

De segunda-feira a sábado, das 9h às 18h. \$

**Av. Floriano Peixoto, 881**

**Tel. (17) 3502-1485 e 3562-1888**

## UCHÔA

### Bar do Fu

Há 5 anos em funcionamento, prepara pratos da culinária caipira. Entre os mais pedidos está o lombo chutney ao molho madeira, com farofa de bacon e brócolis. Diariamente, das 8h à 0h, e domingo, para almoço, a partir das 11h. \$

**Rua Tiradentes, 789**

**Tel. (17) 3552-3659**

### Café da Colônia

[ FINALISTA ]

Numa charmosa casa de fazenda com mesões de madeira, oferece café da manhã com pães, doces, biscoitos e tortas, dentre as quais a estrela é a de queijo meia cura com goiabada. Promove passeios de turismo rural. \$

Domingo, das 8 às 11 h.

**Sítio Santa Rosa, Rua Abel Rodrigues Castanheira, s/nº**

**Tel. (17) 3826-3154 e 98118-4568**  
**cafedacolonia.com.br**

### Panificadora Urupês

O beliscão, biscoito com recheio de goiabada, é encomenda certa de quem visita a padaria fundada em

1967. Sai quentinho do forno a lenha. O croustoli, receita italiana de uma massa frita, passada no açúcar e canela, também está entre os mais pedidos. Assim como a bolacha sianinha e o pudim caipira.

Diariamente, das 7 às 20 h.

Aceita cartões. \$

**Rua Gonçalves Lero, 705**

**Tel. (17) 3552-1760**

BISCOITO COM  
RECHEIO DE GOIABADA, DA  
PANIFICADORA URUPÊS



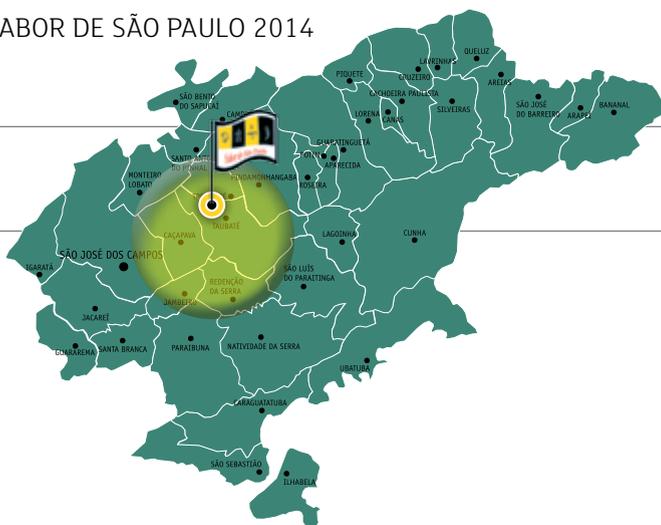


FOTO MIGUEL SCHINCARIOL



FOTO MIGUEL SCHINCARIOL

EM TREMEMBÉ (ACIMA), A FAZENDA MARISTELA REALIZA MISSAS COM CANTO GREGORIANO; EM SANTO ANTÔNIO DO PINHAL (À DIR.), O PICO AGUDO ATRAI AVENTUREIROS E O PASSEIO DE TREM ATÉ CAMPOS DO JORDÃO É BEM FAMILIAR; EM TAUBATÉ (ABAIXO), A PARADA OBRIGATÓRIA É NO SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

**TAUBATÉ** Conhecida como “a capital da literatura infantil”, **Taubaté**, a cidade anfitriã da etapa que teve cinco vencedores (em vez de quatro), recebeu esse título por ser terra natal do escritor Monteiro Lobato. Ali, encontra-se o Sítio do Pica-pau Amarelo, com o casarão em que viveu o autor das histórias de Emília. Com 300 anos de tradição, as “Figureiras de Taubaté” é um grupo de artesãos que faz, em peças de argila, figuras, a exemplo do pavão, que representam o folclore da região do Vale do Paraíba e podem ser encontradas na Casa do Figureiro. No alto da Serra da Mantiqueira, **Santo Antônio do Pinhal** é uma cidade convidativa para casais apaixonados e loucos por aventura. Do Pico Agudo, com 1.700 metros de altura e uma vista de 360 graus do Vale do Paraíba, é possível saltar em voo livre – ou apenas se sentar para observar. Em **Tremembé**, o Santuário e Basílica do Senhor Bom Jesus é um tradicional templo católico, muito visitado especialmente entre julho e agosto, quando é realizado o festejo que celebra sua história. No litoral, os destaques foram **Ilhabela**, famosa pelos mergulhos na Praia das Cabras e pelo agito da Rua do Meio, cheia de restaurante e bares; e ainda **Ubatuba**, repleta de cachoeiras, ruínas de antigas fazendas e cerca de 80 praias.



FOTO HENRIQUE BRANCO



FOTO MIGUEL SCHINCARIOL

## CHEFS FINALISTAS



### CHEF PADRINHO:

Eudes Assis (Restaurante Taioba, São Paulo, SP)

*“Os tropeiros saíram do Vale do Paraíba rumo ao litoral, promovendo a troca de ingredientes dessas regiões e criando a cultura tropeiro-caiçara.”*

Sua cozinha caiçara criativa valoriza os ingredientes do litoral, mas explora as técnicas modernas. Estudou no Le Cordon Bleu, tradicional escola francesa de gastronomia e foi eleito Chef Revelação 2010 pela revista PRAZERES DA MESA.



(DA ESQ. PARA A DIR.): VINICIUS RIBEIRO MARQUES PEREIRA, DO BISTRÔ MAR E ARTE (ILHABELA); CLAUDIA THIELEMANN, DA SORVETERIA EISLAND (SANTO ANTÔNIO DO PINHAL); MARCOS ROBERTO CANINEO OLIVEIRA, DO MAMELUCO (TAUBATÉ); ELIANE DIAS MATIOLI, DO BARÃO BISTROT E EMPÓRIO (TREMEMBÉ), E JÉSSICA MOURA DA SILVA, DO QUIOSQUE PONTO 13 (UBATUBA)



**MEDALHÃO DE ANCHOVA COM FAROFA DE LAMBE-LAMBE DEFUMADO, BISTRÔ MAR E ARTE**

## ILHABELA

### BISTRÔ MAR E ARTE

[ VENCEDOR ]

Medalhão de anchova com farofa de lambe-lambe defumado, banana assada e chips de taboia, autoria de Vinicius Ribeiro Pereira. De quarta-feira a domingo, a partir das 19 h. Aceita cartão. \$\$\$

**Praça Coronel Julião, 53**  
Tel. (12) 3896-4209  
[marearteilhabela.blogspot.com.br](http://marearteilhabela.blogspot.com.br)

## SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

### SORVETERIA EISLAND

[ VENCEDOR ]

O sorvete artesanal, tipo italiano, é feito com o leite puro e o creme de leite de vacas próprias. Entre os sabores



**SORVETE DE MASSA TIPO ITALIANO, SABOR TORTA DE LARANJA, SORVETERIA EISLAND**

exclusivos, estão torta de laranja - de Claudia Thielemann que se destacou no Festival -, doce de leite com macadâmia e iogurte com amarena. Vende também geleias e doces com essa mesma matéria-prima. De quarta-feira a domingo e feriados, das 10 às 19 h. Aceita cartões. \$

**Av. Ministro Nelson Hungria, 615**  
Tel. (12) 3666-1360  
[eisland.com.br](http://eisland.com.br)

## TAUBATÉ

### RESTAURANTE MAMELUCO

[ VENCEDOR ]

Destaque para o carré suíno com pamonha e molho de vinho tinto, criado por Marcos Roberto Canineo Oliveira. De quinta e sexta-feira, apenas mediante reservas.



**Rua Caetano Cancio Sávio, 110**  
Tel. (12) 3629-4567

## TREMembÉ

### BARÃO BISTROT E EMPÓRIO

[ VENCEDOR ]

Não dispense a sobremesa que se tornou o maior sucesso de curtidas nas redes sociais da revista Prazeres da Mesa durante o Festival Sabor de São Paulo: o merengue de morangos, idealizado por Eliane Dias Matioli. Sexta-feira, das 19 às 22 h; sábado e domingo,

das 12 às 15h30. Aceita cartão. \$\$  
**Rod. Alvaro Barbosa Lima Neto, 2130**  
Tel. (12) 9733-9997 e 3672-1852

## UBATUBA

### QUIOSQUE PONTO 13

[ VENCEDOR ]

Na dúvida, vá de "caíçarinha", bolinho feito por Jéssica Moura da Silva. De quarta a segunda-feira, das 8h30 às 19 h. Aceita cartão. \$\$  
**Av. Governador Abreu Sodré, 364**  
Tel. (12) 3833-6118

**MERENGUE DE MORANGOS, BARÃO BISTROT E EMPÓRIO**



**CAÍÇARINHA, QUIOSQUE PONTO 13**



**CARRÉ SUÍNO COM PAMONHA E MOLHO DE VINHO TINTO, RESTAURANTE MAMELUCO**





## TAUBATÉ

### Anita Doces

De ascendência italiana, Anita, a dona, prepara um doce tradicional de família, conhecido como tortei, tipo de pastel doce com recheio de batata-doce e goiabada. Encomendas, de segunda a sexta-feira, das 17h30 às 20 h. \$  
**Rua Virgílio Valério, 54**  
**Tel. (12) 3686-1780**

### Casa da Elisa

#### [ FINALISTA ]

Há 30 anos, na comunidade italiana Quiririm, serve pratos tradicionais dos imigrantes, como o Sciadune, um pastelão assado com a massa doce e o recheio de galinha caipira e ovos. De sexta-feira a domingo, das 11 às 17 h. Demais dias, mediante reserva. Aceita cartões. \$\$  
**Rua Virgílio Valério, 87**  
**Tel. (12) 3686-1791 e 99772-0294**  
**casadaelisa.com.br**

## CAMPOS DO JORDÃO

### Charpentier

#### [ FINALISTA ]

O hotel Frontenac tem no cardápio pratos feitos com truta, carnes e massa. Destaque para o medalhão de filé ao molho cremoso de pinhões e risoto de champignon e tomate concassé. De sobremesa, a



SCIADUNE,  
CASA DA ELISA

brasilidade de goiaba, uma mousse de queijo, com purê de goiaba. De quarta-feira a domingo, das 12 às 15h30, e das 19 às 23h30. Em temporada de inverno, diariamente. Aceita cartões. \$\$\$  
**Av. Doutor Paulo Ribas, 295**  
**Tel. (12) 3669-1000**

### Confraria do Sabor

Suflê de alcachofras, arroz com porco e pinhão e truta grelhada fazem parte da gastronomia serrana oferecida pela casa há 12 anos. Quinta-feira, das 12 às 16 h, e das 19 à 0 h. De sexta-feira a domingo, das 12 à 0 h. Aceita cartões. \$\$\$

FOTOS: TADEU BRUNELLI

**Av. Victor Godinho, 191**  
**Tel. (12) 3663-6550**  
**confrariadosabor.com.br**

### La Cucina Della Donatella – Pousada e Hípica Golf

Culinária italiana, da Sicília e do Vêneto. Os cafés da manhã são especiais quando é servido o cheesecake de frutas vermelhas. Sábado, domingo e feriados, das 8 às 11 h, para o café da manhã, e das 13 às 16 h, para o almoço. Jantar mediante reserva. Aceita cartões. \$\$  
**Av. Golf, s/nº**  
**Tel. (12) 3663-2719**  
**hipicagolf.com.br**

### Lenz Gourmet

A receita do Lenz cake, um bolo de pinhão com frutas, está na família há mais de 100 anos. A casa oferece pratos da gastronomia contemporânea europeia, além do doce de castanha da Serra da Mantiqueira. No mesmo espaço, é possível visitar o minizoo e passear por trilhas que levam a um mirante e uma cachoeira. De segunda a sexta-feira, das 9 às 17 h. Sábado, domingo e feriados, das 10 às 18 h. Aceita cartões. \$\$  
**Estrada Municipal Paulo Costa Lenz César, 2150**  
**Tel. (12) 3662-1077 e 3662-1421**  
**lenz.com.br**



NHOQUE RECHEADO DE  
PINHÃO AO MOLHO SUGO,  
SABOR DA PROVÍNCIA

### Sabor da Província

#### [ FINALISTA ]

O nhoque recheado de pinhão ao molho sugo é imperdível. Aposte também no polpettone à parmegiana, na lasanha de berinjela e na truta ao limão. Diariamente, das 10 às 18 h, e domingo, até as 16h30. Aceita cartões. \$\$  
**Av. Januário Miraglia, 2828**  
**Tel. (12) 3662-2752**

### Vila Chã

Pratos da culinária portuguesa e serrana, com bacalhau e truta. Diariamente, das 11 às 15 h, e das 19 às 23 h. Aceita cartões. \$\$\$  
**Av. Engenheiro Diogo de Carvalho, 99**  
**Tel. (12) 3663-4702**  
**vilacha.com.br**

## GUARAREMA

### Alambique do Décio

Além da cachaça, a galinhada é o melhor que a casa oferece. Diariamente, das 8 às 20 h. \$  
**Estrada Lagoa Nova, 7077**  
**Tel. (11) 97552-5534**  
**alambiquedodecio.com.br**



## La Lolla

Bacon blue e o barbecue cheddar são os lanches mais pedidos, preparados no pão sírio. Mas serve pizzas e o tradicional afogado, prato típico da cidade (caldo de carne bovina e batatas cozidas, servido com farinha de mandioca, arroz e salada de repolho). De quarta-feira a domingo, das 11 às 15 h, e das 18 às 23 h.

**Av. Lucas Nogueira Garcez, 434**  
**Tel. (11) 4693-1803**

## Maricota

Arte e gastronomia tomam conta do espaço, onde é possível encontrar artesanato e um cardápio variado. De quarta-feira a sábado, das 11h30 às 16 h. Domingo, das 12 às 17h30. Para o jantar, sexta-feira e sábado, das 19 às 23h30. \$\$

**Praça Salvador Lemes Cardoso, 166**  
**Tel. (11) 4693-1986**  
**maricotaguararema.com.br**

## Mirante Paraíba

Especialista em pescados de rio e frutos do mar. Sua marca registrada é o peixe no caetê, embrulhado na folha da planta, sobre cuscuz de camarão. De quinta-feira a sábado, das 11 às 23h30. Domingo, das 11 às 17 h. \$\$\$

**Rua Admeleto Gasparini, 4509**  
**Tel. (11) 4693-6055**  
**mirantedoparaiba.com.br**



LINGUIÇA DE PEIXE,  
DONNA PINHA

FOTO: TADEU BRUNELLI

## Varandas Nutri

Entre as especialidades, está o namorado à belle meunière, com molho à base de vinho branco, alcaparras e champignon. De terça a sexta-feira, das 12 às 16 h. Domingo, das 11h30 às 17 h. Para o jantar, de quinta-feira a sábado, das 19 às 23h30. \$\$

**Rua João Barbosa de Oliveira, 1453**  
**Tel. (11) 4693-6443**

## SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

### Donna Pinha

Além do rodízio de fondue e do avestruz com molho de framboesa, oferece pratos à base de truta. Entre eles, uma receita exclusiva de linguica do peixe. Sexta-feira e sábado, das 12 à 0 h; domingo, das 12 às 18 h (*horários diferenciados em junho e julho*).

Aceita cartões. \$\$\$  
**Rodovia SP 46 - Estrada de Santo Antônio do Pinhal - 2006**  
**Tel. (12) 3666-2669**  
**donnapinha.com.br**

### Mina – Botanique

Valorizando produtos regionais, prepara o gargouillou da Serra da Mantiqueira, com cerca de 30 legumes, folhas e brotos. Os ingredientes usados dependem da temporada. Atendimento para não hóspedes, com reserva. De sexta-feira a

domingo, das 12h30 às 16h30. Sexta-feira e sábado, das 20h30 às 23 h.

Aceita cartões. \$\$\$  
**Rua Elídio Gonçalves da Silva, 4000**  
**Tel. (12) 3662-5800 e 3797-6877**  
**botanique.com.br**

## Santa Truta

[ FINALISTA ]

Especializada no preparo do peixe da região, cuja receita imbatível é a linguica de truta. Tem rodízio de fondues e batata recheada de cogumelos. Diariamente, das 12 às 17 h. Terça, sexta e sábado para o jantar, até a 0 h. Aceita cartões. \$\$

**Av. Antônio Joaquim de Oliveira, 567**  
**Tel. (12) 3666-2764**  
**statruta.com.br**

## SÃO BENTO DO SAPUCAÍ

### Viveiro Frutopia

Fazenda produtora de frutas vermelhas, que resultam em compotas e geleias. Cria patos e um animal conhecido como javaporco, usados no preparo de pratos servidos mediante reserva.

Diariamente, com agendamento e reservas. Aceita cartões. \$\$\$  
**Entre Vilas, Estrada da Campista / Pirangussú, km 5,5**  
**Tel. (12) 99745-9897**  
**pequenasfrutas.blogspot.com**



## SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

### Armazém da Pizza

Já foi considerada (pelo site TripAdvisor) a melhor pizzaria do Brasil.

Destaque para o sabor Lombardia (muçarela, cebola caramelizada, pancetta e parmesão). Diariamente, das 18 à 0 h. Sexta-feira e sábado até a 1 h.

Aceita cartões. \$\$

Rua Serimbura, 400

Tel. (12) 3923-7779

armazemdapizza.com.br

### Trattoria Mezzanino

Serve cabrito e massas. Mas o sucesso é a salada Mezzanino, preparada com ovo, ervilha, palmito, tomate, batata e alface, acompanhada de torradas com alho.

De terça-feira a sábado, das 11 às 15 h, e das 18 às 23 h. Domingo, das 11 às 16 h.

Aceita cartões. \$\$

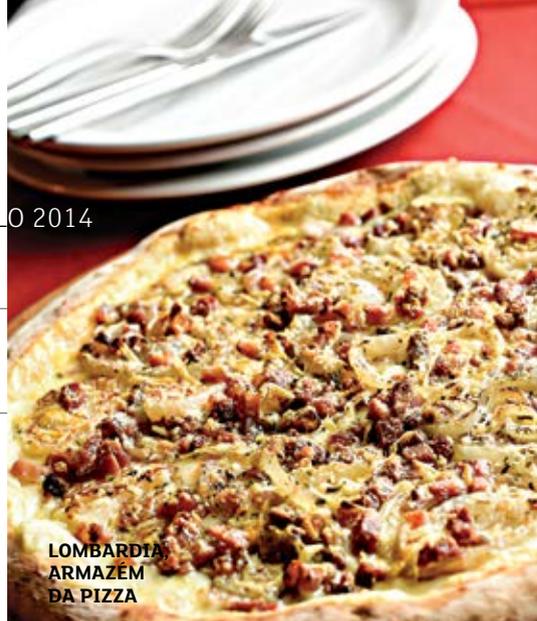
Av. Nove de Julho, 226

Tel. (12) 3921-7879 e 3923-6525

### Vila Velha

Aberto em 1968. Um dos pratos que nunca saem do cardápio é o pintado na brasa. De segunda-feira a sábado, das 11 às 15 h, e das 18 às 23 h. Domingo, das 11 às 16 h.

Aceita cartões. \$\$



LOMBARDIA  
ARMAZÉM  
DA PIZZA

### Praça Cândido Dias Castejon, 27

Tel. (12) 3921-1470 e 3923-2200

restaurantevilavelha.com.br

## SÃO LUIZ DO PARAITINGA

### Santa Terezinha

[FINALISTA]

Atendendo cerca de 200 pessoas por dia, com orgulho de contar com fornecedores locais e internacionais que prezam pela qualidade e higiene dos produtos, tem bufê self-service por quilo, com destaque para o palmito com pinhão e carne.

De segunda a sexta-feira, das 10 às 22 h; sábado e domingo, das 10 às 17h30. \$\$

Rua Coronel Domingues de Castro, 64

Tel. (12) 3671-1714

## SÃO SEBASTIÃO

### Cantinetta

No espaço funcionam bar, rotisserie, restaurante e empório, com massas e quitutes artesanais. No cardápio, salmão, camarão, cuscuz, doces, pães e salgados. Tem carta de vinhos. Quinta-feira, das 13 às 2 h. Sexta-feira e sábado, das 13 à 0 h.

Domingo, das 13 às 22 h. Aceita cartões. \$\$

Estrada de Camburi, 720, Camburi

Tel. (12) 3865-1729

cantinetta.com.br

### Manacá

Casa do chef Edinho Engel, que também comanda o restaurante Amado, em Salvador (BA). O peixe caiçara exalta a cultura da região no modo de preparo e no tempero. Servido com pirão, arroz com coco e banana. Em alta temporada, é necessário reserva. Quinta-feira, das 18 às 23 h. Sexta-feira e sábado, das 13 à 0 h.

Domingo, das 13 às 21 h. Aceita cartões. \$\$\$

Rua do Manacá, 102, Camburi

Tel. (12) 3865-1566 e 3865-2546

restaurantemanaca.com.br

### Ogan

A melhor pedida é o camarão com crosta de pistache e ragu de cogumelos. Quinta-feira, das 18 às 22h30. Sexta e sábado, das 14 à 0 h. Domingo, das 14 às 23 h.

Aceita cartões. \$\$\$

Estrada do Camburi, 1650, Camburi

Tel. (12) 3865-2388

restauranteogan.com.br

### Pitangueira

Serve massas, risotos e frutos do mar, e ficou famoso pelo linguado ao limão, com risoto de aspargos. Sexta-feira e sábado, das 13 à 0 h. Domingo, das 13 às 22 h.

Aceita cartões. \$\$\$

Estrada do Camburi, 1088, Camburi

Tel. (12) 3865-1688

### Terral

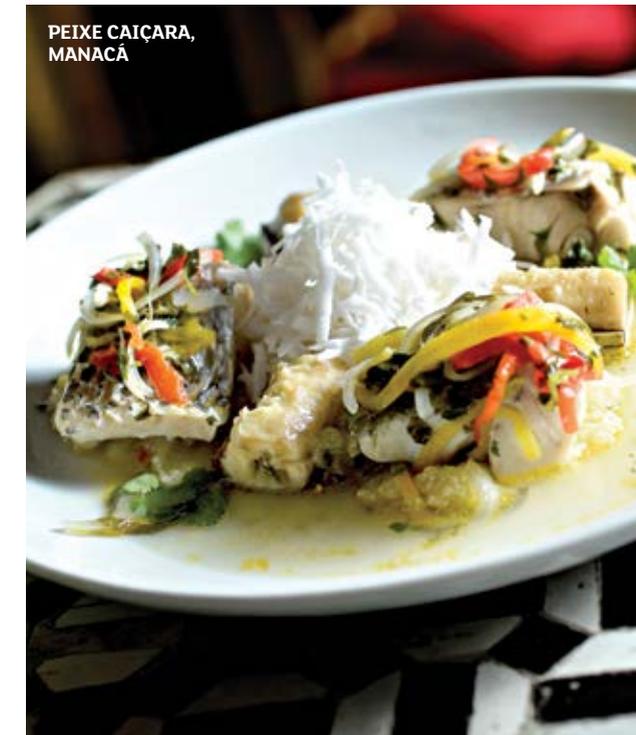
Desde que abriu as portas, há 26 anos, não tira do cardápio a caldeirada de frutos do mar, que leva camarões, lula e peixe.

Diariamente, das 12 às 22 h.

Aceita cartões. \$\$

Rua dos Navegantes, 542, Maresias

Tel. (12) 3865-6488



PEIXE CAIÇARA,  
MANACÁ



**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*.

Em 2004, a Secretaria Municipal da Cultura e Turismo inaugurou o **Museu de Paleontologia de Marília** para promover pesquisas e expor ossos de dinossauros e fósseis de ovos, e réplicas dos pequenos crocodilos que habitaram a região. O **Bosque Municipal Rangel Pietrarroia** é um local com atividades culturais e viveiros.

Inaugurada em 1938, a **Estação Rodoviária de Marília** foi a primeira rodoviária do Brasil. Em **Paraguçu Paulista**, o Trem Turístico Moita Bonita funciona aos sábados e domingos, tracionado pela locomotiva a vapor Dona Lina, a segunda mais antiga em operação para trens turísticos no Brasil. Fabricada em 1879 na Grã-Bretanha, ela puxa dois carros de passageiros num passeio que tem três horas de duração. Outro passeio charmoso e nostálgico é a visita a Varpa, distrito originalmente ocupado por colonizadores da Letônia.



**CHEF PADRINHO:**  
André Mifano (restaurante Vito, São Paulo, SP)

*“O futuro da gastronomia é o produto. Não temos tempo para o desperdício.”*

Militante de uma nova atitude planetária, o chef é radical ao produzir toda a charcutaria de seu restaurante e ao pregar o total aproveitamento dos ingredientes, sobretudo do porco, produto presente em 16 pratos do cardápio.



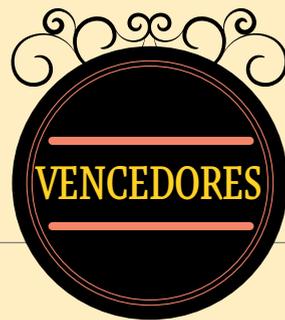
MARÍLIA É CENTRO DE REGIÃO E SERVE COMO PONTO DE CHEGADAS E PARTIDAS DAS CIDADES MENORES EM SEU ENTORNO. COM UMA RODOVIÁRIA (ACIMA) ARROJADA, É BEM RECEPTIVA AOS VISITANTES. A CIDADE TEM COMO ATRAÇÕES O SIMPÁTICO VIVEIRO DO BOSQUE MUNICIPAL (ABAIXO, À ESQ.) E TAMBÉM O MUSEU DE PALEONTOLOGIA (ABAIXO, À DIR.) PARA DESBRAVAR PARTE DA HISTÓRIA DA ÉPOCA DOS DINOSSAUROS



## CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): GABRIELA ATTA ALVES BASTOS, DO CAFÉ DO LADO, E ALEXANDRE MALAGUTH DE MENEZES, DA VOVÓ FORMIGA BOLOS CASEIROS (MARÍLIA); LÚCIA BUKOLTS, DO RANCHO DOS DEFUMADOS



CHOCOLOVE,  
CAFÉ DO LADO



**MARÍLIA**

**VOVÓ FORMIGA  
BOLOS CASEIROS**

[ VENCEDOR ]

São mais de 20 sabores, mas o bolo de mandioca com goiabada foi o campeão na seleção do Festival. A receita é herança da bisavó do proprietário, Alexandre Malaguth. De segunda a sexta-feira, das 9 às 18 h, sábado até as 17 h. Aceita cartões. \$

**Tel. (14) 3301-5108**  
**Av. Santo Antônio, 571**  
**bolovoviformiga.com.br**

BOLO DE MANDIOCA  
COM GOIABADA,  
VOVÓ FORMIGA  
BOLOS CASEIROS



**CAFÉ DO LADO**

[ VENCEDOR ]

Tudo começou há 11 anos, como um café e bistrô, que serve lanches, sucos e saladas. Os pratos vieram depois. Entre os melhores está o filé do Bonfim, um filé com molho de feijão-preto e cachaça, acompanhado de risoto de queijo meia cura, pimenta-dedo-de-moça e crisp de couve. Para sobremesa, vá de “chocolove”, doce que a chef Gabriela Atta Alves Bastos pesquisou muito para que ficasse perfeita. Diariamente, das 19 à 1h30. Sexta-feira e sábado, até as 3 h. Aceita cartões. \$\$

**Av. das Esmeraldas, 11**  
**Tel. (14) 3414-1779**

**VARPA (TUPÃ)**

**RANCHO DOS  
DEFUMADOS**

[ VENCEDOR ]

Joelho de porco, picanha, cupim, filé, costela, coxa e sobrecoxa defumados artesanalmente. Produz ainda salame de frango e a aclamada linguiça mista defumada, de Lúcia Bukolts. Aceita encomendas.

Diariamente, das 8 às 18 h. \$  
**Rua Rio do Peixe, 60**  
**Tel. (14) 3493-2167**

LINGUIÇA MISTA  
DEFUMADA, RANCHO  
DOS DEFUMADOS





POLENTA COM RAGU DE CUPIM, ARMAZÉM ABUELOS

**MARÍLIA**

### Armazém Abuelos

Restaurante com ares de boteco, faz um primoroso risoto de abóbora com carne-seca e uma deliciosa polenta com ragu de cupim. De segunda a quarta-feira, das 17 à 0 h, e de quinta-feira a sábado, das 17 às 3 h.

Aceita cartões. \$\$

*Rua Bahia, 698*

*Tel. (14) 3308-3373*

*armazemabuelos.com.br*

### Cupim Bar e Restaurante

[ FINALISTA ]

Menu à la carte, em que brilha o carreteiro baiano, arroz preparado como um risoto, com carne-seca, bacon e calabresa em cubos. Diariamente, das 11 à 0 h, domingo até as 16 h.

Aceita cartão. \$\$

*Tel. (14) 3454-2361*

*cupimdemarilia.com.br*

### Doctor Beer

A sensação é a carta de cervejas, com mais de 150 rótulos. Mas a boa comida também chega às mesas, representada em especial pela isca de tilápia e o frango com molho de pimenta. Para um jantar de sustância, peça o Abreuzão (*joelho de porco à pururuca com quiabo flambado na cachaça e geleia picante de melancia*). Quarta e quinta-feira, das 18 às 2 h. Sexta-feira e sábado, das 18 às 3 h.

Aceita cartões. \$\$

*Av. Rio Branco, 1331*

*Tel. (14) 3422-5078*

### Rosa Salgados Festas & Eventos

[ FINALISTA ]

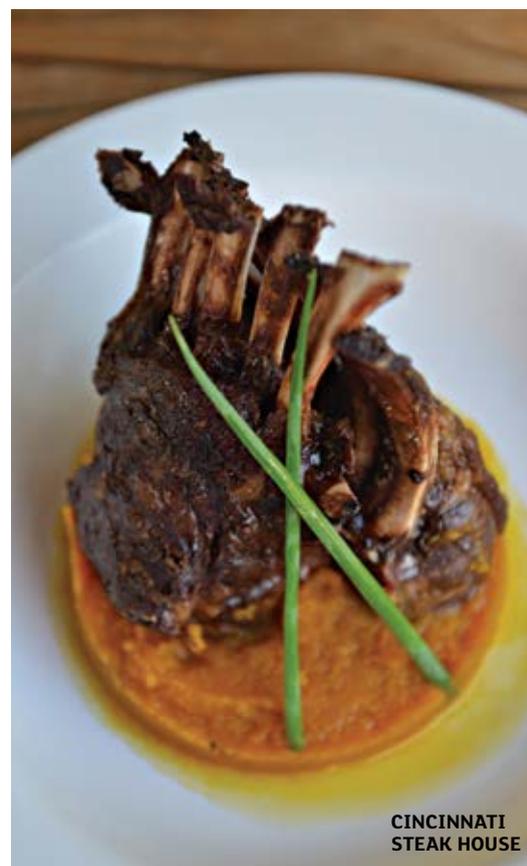
Atende apenas por encomenda e fez sucesso com o espetinho de frango com legumes, empanado. \$

*Rua Ilza de Assis Penitente, 168*

*Tel. (14) 3481-8118*

### Sun Valley

O restaurante fica nas dependências do hotel Quality Sunvalley. Dois dos pratos que mais valorizam ingredientes regionais são o risoto de costela bovina com mandioca crocante e a tilápia com banana-da-terra. Diariamente, das 12 às 15 h.



CINCINNATI STEAK HOUSE

Para o jantar, de segunda-feira a sábado, das 19 às 23 h.

Aceita cartões. \$\$

*Rua Aimorés, 501*

*Tel. (14) 3402-9090*

*atlanticahotels.com.br*

**GARÇA**

### Cincinnati Steak House

Há apenas dois anos em funcionamento, já conquistou o respeito pelos seus pratos de inspiração americana, adaptados a ingredientes nacionais. Um exemplo é a costela de porco ou de cordeiro em cama de cabotiá. A cebola empanada e a costela suína com molho barbecue, acompanhada de fritas, também fazem sucesso. De terça a quinta-feira, das 18 à 0 h. Sexta-feira e sábado, das 18 à 1 h. Domingo, das 13 às 19 h.

Aceita cartões. \$\$

*Rua América, 446*

*Tel. (14) 3407-4848*

*cinci.com.br*

### Toninho's Rotisserie

Coxinhas, esfihas, empadas, croissants, tortas e lanches. O diferencial são os sabores autênticos de quiches, que podem levar carne-seca com abóbora, frango e berinjela. Produz também salgados e massas congeladas.

Aceita encomendas.

De segunda-feira a sábado, das 8 às 18 h.



*Rua Deputado Manoel Joaquim  
Fernandes, 196  
Tel. (14) 3406-2171*

## Odeon Plaza Hotel e Restaurante

[ FINALISTA ]

Fez fama no Festival com o salmão ao molho de maracujá, mas no cardápio mantém pratos com outros peixes,

DOIS AMORES,  
STELLA BOLOS

como badejo, merluza e pintado, entre outras carnes. De segunda-feira a sábado, das 9 à 0 h. Aceita cartão. \$\$

*Praça Rui Barbosa, 111  
Tel. (14) 3471-0544*

## Stella Bolos

Bolos confeitados para festas preparados com ingredientes caseiros. O primeiro, feito há 21 anos, foi o de chocolate branco e nozes, receita que ainda hoje é uma das mais pedidas, assim como a variação feita de chocolate branco com morangos e a de nozes com damasco.

Atendimento sob encomenda. \$\$

*Rua Carvalho de Barro, 430  
Tel. (14) 3471-2354*

PALMITAL

## Associação dos Artesãos

[ FINALISTA ]

Doce de leite, compotas, conservas de pimenta, biscoitos. O bolinho de milho-verde salgado, de Maria Aparecida Aguilera Bergoso, foi a delícia escolhida para representar a associação nesta edição do festival. Aceita encomendas.

Diariamente, das 13h30 às 17 h. \$

*Rua das Rosas, 217  
e no Quiosque da Praça Matriz  
Tel. (18) 3351-3439 e 99718-3678*

## Rotisserie do Super- mercado Palmital

Pratos balanceados e nutritivos. No buffet, arroz integral, salada de repolho crocante e de beterraba, abobrinha refogada e filé de frango recheado com ricota. De sobremesa, o surpreendente estrogonofe de morango.

De segunda-feira a sábado, das 11 às 13 h. Aceita cartões. \$

*Rua Manoel Leon Rêgo, 748  
Tel. (18) 3351-9256*

## Sônia Bolo de Milho

Na loja, os bolos de milho doce e salgado e as pamonhas são esperados o dia todo. Nem bem saem do forno já têm compradores esperando em fila. Aceita encomendas.

De segunda-feira a sábado, das 8 às 19 h. \$

*Rua Sete de Setembro, 223  
Tel. (18) 99650-7746*

PARAGUAÇU  
PAULISTA

## Dardanella Pizzaria

São mais de 46 sabores de pizza, além lanches, porções e massas. A pizza mediterrânea é criação própria, recheada com ricota, tomate, calabresa e pimenta-dedo-de-moça. Entre os pratos mais pedidos, o filé à parmegiana gratinado em forno a lenha, há 26 anos



BOLO DE MILHO,  
SÔNIA BOLO  
DE MILHO

no cardápio. Tem carta de vinhos. Diariamente, das 18 à 0 h.

Aceita cartões. \$\$

*Rua Doze de Março, 174  
Tel. (18) 3361-5757  
dardanella.com.br*

## Friends Dog

[ FINALISTA ]

A minivan lanchonete fica estacionada na rua, com poucas mesas e cadeiras na calçada. O cachorro-quente é preparado na hora, aquecido e gratinado com um maçarico. São nove recheios, entre eles o lanche com bacon.

Diariamente, das 18h30 às 23h30. \$

*Rua Marechal Deodoro, 400  
Tel. (18) 99704-2394*



## O Barracão

O peixe na telha é o carro-chefe e está no cardápio desde que o restaurante abriu, há 60 anos. Serve também pratos com picanha, bacalhau e o tradicional torresminho. Recebe excursões. De terça-feira a domingo, das 11 às 15 h. Sábado para o jantar, das 19 às 23 h. \$\$  
**Rua Washington Luiz, 319**  
**Tel. (18) 3361-2779 (18) 98123-6135**

## Suspiro

A dificuldade é escolher entre a moqueca de tilápia com camarões e catupiry, a batata recheada com estrogonofe de filé com champignon, a tulipinha com geleia de pimenta e a picanha maturada com palmito juçara na manteiga. O espaço conta também com um miniempório com produtos preparados pelo proprietário. De segunda-feira a sábado, das 10 às 23 h. Aceita cartões. \$  
**Rua Armando Sales de Oliveira, 197**  
**Tel. (18) 3362-1500**

## Turquinho

Pratos da culinária árabe. A casa está há 30 anos em funcionamento, tendo como especialidade o carneiro recheado, quibes cru, assado e frito, e coalhadas. Diariamente, das 11 às 15 h, e das 18 às 22 h. Aceita cartões. \$



QUIBES CRU E FRITO, TURQUINHO

**Rua Siqueira Campos, 761**  
**Tel. (18) 3361-3035**

## QUATÁ

### Ana Cláudia Doces

Produz doces e bombons sob encomenda para festas. O doce de banana – preparado em três camadas, de creme branco, banana caramelizada

e chantilly, é uma receita passada de avó para neta, e faz alusão ao macaco Quatá, nativo da região. De segunda-feira a sábado, das 17 às 22 h. \$  
**Av. Modesto Carone, 47**  
**Tel. (18) 3366-1378**

## TUPÃ

### Bar Azul

Os petiscos são variados e vão de ceviche de filé de merluza a chouriço, passando por tábua de frios e quibe cru. Mas o imperdível é o caldo de jegue, preparado com grão-de-bico, feijão-branco, bacon e linguiça, e o torresmo sequinho para tira-gosto. De segunda a sexta-feira, das 17h30 às 22h30. Sábado, das 12 às 17 h. \$  
**Rua Argentina, 375**  
**Tel. (14) 99764-0539**

## Olé

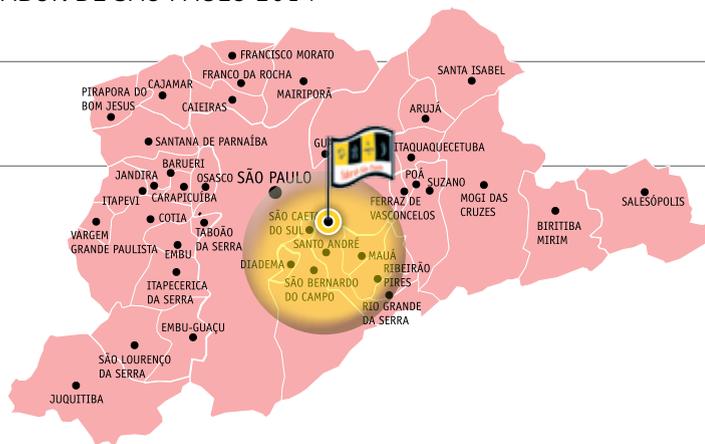
Espaço decorado com fotos de grandes nomes do futebol. Nos pratos principais, salmão com legumes, frango com polenta e frango assado com maionese. E, de sobremesa, pavê de amendoim e bombom. De terça-feira a domingo, das 11h30 às 14h30. Aceita cartões. \$  
**Rua Cherentes, 208**  
**Tel. (14) 3491-3515**

## Toulouse

O restaurante buffet, no Hotel Cazuza, já tem 25 anos. No cardápio, às terças-feiras e domingos, é tradição a rabada com polenta. Diariamente, das 11 às 14 h. Aceita cartões. \$  
**Rua Nhambiquaras, 210**  
**Tel. (14) 3496-5353**  
**hotelcazuza.com.br**



PORÇÃO DE TORRESMO E MANDIOCA FRITA, BAR AZUL



## ETAPA E

### SANTO ANDRÉ

O Paço Municipal de **Santo André** impressiona pela arquitetura. Cidade bem urbanizada e salpicada de modernidades, mostra um pouco de sua personalidade nos traços do paisagista Roberto Burle Marx, que desenhou o espelho-d'água e o tríptico (três painéis de concreto) no Teatro Municipal. O município tem mais de uma dezena de parques, entre os quais se destaca o Parque Central: dentro dele fica a Sabina Escola Parque do Conhecimento (aberto ao público em geral nos fins de semana e feriados), com planetário, pinguinário, aquário e réplicas de dinossauros, incluindo a única de um *Tyrannosaurus rex* na América Latina, com mais de 12 metros de altura.

Para passear em Mogi das Cruzes, um jeito divertido é tomar o Expresso Turístico, trem da CPTM que parte da Estação da Luz, em São Paulo. **Biritiba-Mirim**, que já pertenceu a **Mogi das Cruzes**, hoje é independente e tem charme próprio: a praça central parece cenário de filme e é pura tranquilidade, para degustar as delícias que ficaram famosas em todo o estado, graças ao festival. Em **Embu das Artes**, é indispensável visitar a feira de artesanato que acontece nos fins de semana e feriados permeando seu Centro Histórico com pinturas, porcelanas, artesanato de tricô e crochê, móveis rústicos e objetos de decoração bem peculiares.

#### CHEF PADRINHO

João Belezia (bufê João Belezia)

*“Quando pensei no que era típico da região, lembrei-me do cambuci. Não conhecia a fruta, mas me dediquei a analisá-la profundamente.”*

Natural de Itapeva, João Belezia formou-se arquiteto, mas se rendeu à paixão pela cozinha de raiz, que herdou da família. Da faculdade, lhe serve a preocupação com a estética dos pratos que prepara, tão bonitos quanto saborosos, e serve nos eventos realizados pelo buffet, que leva seu nome.



A paisagem de Santo André é um mix de arquitetura e natureza. O Paço Municipal (acima) é uma das mais interessantes construções, e o Parque Central (à esq.) tem uma agradável área verde. Embarcar no Expresso Turístico para visitar Mogi das Cruzes é um bom passeio



#### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): JOEL GARCIA DA SILVA, BISCOITOS DE VÓ JOEL (BIRITIBA-MIRIM); HERINTON LOPES BORGHI, CACHAÇARIA CENTRAL (SANTO ANDRÉ); ZELIA MARIA PARALEGO, ESTAÇÃO CAVERN CLUB (SANTO ANDRÉ); ADAN ÁLVARES GARCIA (MOGI DAS CRUZES)



**BIRITIBA-MIRIM**

**BISCOITOS VÔ JOEL**  
[ VENCEDOR ]

Autor da receita e trabalhador autônomo, Joel Garcia da Silva criou uma iguaria que, de tão gostosa, induz à compulsão: o biscoitão de parmesão. Impossível comer um só. Atendimento sob encomenda.

**Rodoviária Alfredo Rolim de Moura, 682 - Tel. (11) 4692-5561**  
[pt-br.facebook.com/biscoitosvo.joel](http://pt-br.facebook.com/biscoitosvo.joel)

BISCOITÃO DE PARMESÃO,  
BISCOITOS VÔ JOEL



LEITÃO DE GRAVATA

**MOGI DAS CRUZES**

**LEITÃO DE GRAVATA**  
[ VENCEDOR ]

O prato que leva o nome da casa é composto por feijão tropeiro com carne seca, torresmo de barriga e pele de porco, carne assada no forno a lenha e linguiça de leitão. Aceita cartão. \$\$ Sob encomenda e às quintas-feiras, das 16 às 22 h na **Secretaria da Agricultura (Rua Brás Cubas)**.  
**Tel. (11) 94772-3420 e 95101-1053**



COSTELA SUÍNA COM GELEIA DE CAMBUCI E ARROZ NEGRO,  
ESTAÇÃO CAVERN CLUB

**SANTO ANDRÉ**

**CACHAÇARIA CENTRAL**  
[ VENCEDOR ]

O chamariz são as cachaças, mas o visitante não deve deixar de provar a polenta com ragu de rabada, uma das delícias criadas por Heriton Lopes Borghi. O cardápio também conta com diversos pratos feitos com carne-seca. De terça a sexta-feira, a partir das 17h30; sábado e domingo, a partir das 11h30 (domingo fecha às 18 h).

Aceita cartões. \$\$\$  
**Av. Lino Jardim, 863**  
**Tel. (11) 4427-8040**  
[cachacariacentral.com.br](http://cachacariacentral.com.br)



POLENTA COM RAGU DE RABADA, CACHAÇARIA CENTRAL

**ESTAÇÃO CAVERN CLUB**  
[ VENCEDOR ]

Refeições com sabor caseiro. Destaque para a costela suína com geleia de cambuci - fruto achatado, de gosto bastante cítrico, que é um dos símbolos culinários da região. A receita é de autoria de Zelia Maria Paralego. De terça-feira a sábado, somente mediante reserva.

Aceita cartão. \$\$\$  
**Av. Fox, 449, Paranapiacaba**  
**Tel. (11) 4421-1760 e 4439-0194**



## SANTO ANDRÉ

### Padaria Nova Vitória Régia

Além de pães, bolos e biscoitos, oferece petiscos, pizzas, doces e um tradicional café da manhã, no mezanino. Entre os quitutes mais vendidos, estão o provolone assado e o bolo mesclado. Tem um pequeno empório com adega. Diariamente, das 6 às 23 h. Aos domingos e feriados, abre às 6h30. \$  
**Av. Padre Manuel da Nóbrega, 540**  
**Tel. (11) 4436-1759**  
**novavitoriaregia.com.br**



SALADA DE ESCAROLA COM TORRESMO, ROSAS CHURRASCARIA

### Rosas Churrascaria

Tendo completado 50 anos em 2014, serve churrasco, massas e dois pratos que são referência na cidade: o filé à parmegiana e a salada de escarola com torresmo. A limonada da casa também é tradição, feita a princípio com frutas que nasciam no fundo do terreno. Às sextas-feiras e aos sábados, uma dupla de violão e voz interpreta canções pedidas pelos clientes. De terça a sexta-feira, das 11h30 às 15 h. Sábado e domingo, das 11h30 às 16 h. Para o jantar, de terça-feira a sábado, das 18h30 às 23 h. \$\$  
**Rua Natal, 285**  
**Tel. (11) 4972-1699 e 4972-1494**  
**rosaschurrascaria.com.br**

## EMBU DAS ARTES

### Buenos Aires

[ FINALISTA ]

Aberto há dez anos, é especializado na culinária típica argentina, mas surpreende com os quitutes preparados com ingredientes nacionais, como as empanadas de carne-seca, de massa simplesmente perfeita. De quarta a sexta-feira, das 12 às 16 h. Sábado e domingo, das 12 às 18 h. \$\$  
**Rua da Matriz, 62**  
**Tel. (11) 4704-4757 e 98015-4721**  
**buenosaires.com.br**

### Empório São Pedro

Culinária franco-italiana, focada na produção de massas e pães artesanais. Entre os sucessos está o filé-mignon grelhado com molho de duas mostardas, servido com gâteau de batata com alho-poró. Música ao vivo aos sábados, domingos e feriados. De quarta-feira a domingo, das 12 às 17 h. Jantar mediante reserva. \$\$\$  
**Rua Siqueira Campos, 67**  
**Tel. (11) 4781-2797**  
**emporiosaopedro.com.br**

### Império Nordestino

Entre os pratos mais pedidos estão a vaca atolada, com mandioca cozida e carne bovina; e o baião de dois, com jabá, feijão-de-corda, queijo de coalho, arroz, mandioca e carne de sol. Diariamente, das 11 às 22 h. \$  
**Av. João Batista Medina, 80**  
**Tel. (11) 4781-1704**

### O Casarão

Instalado num imóvel antigo e charmoso, o bar prepara pizzas, porções e petiscos. A picanha à moda goiana é o carro-chefe, servida na chapa em fatias, acompanhada de mandioca cozida, tomate, cebola, alcaparras e azeitonas, coberta com queijo provolone. De quinta e sexta-feira, a partir das 17 h. Sábado e domingo, a partir das 11 h. \$\$

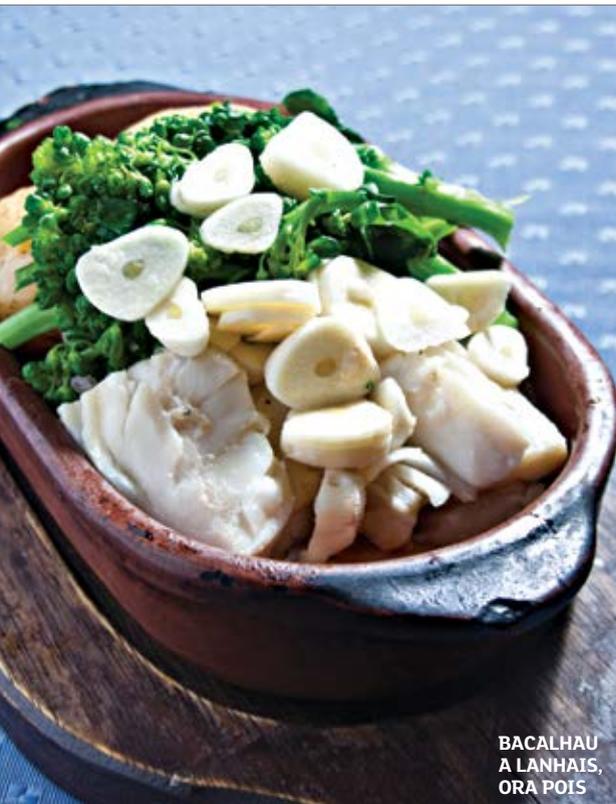


MOQUECA DE CAMARÃO, O GARIMPO

**Av. Joaquim Santana, 12**  
**Tel. (11) 4781-3881**

### O Garimpo

Agrega bar temático, pousada, pub e restaurante, e tem como carro-chefe a moqueca de camarão e pratos com influências alemãs, com carne de porco, salsichas e mostarda. Oferece música ao vivo e noites de baladas latinas e de classic rock. Tem carta de vinhos, uísques e cervejas. Diariamente, a partir das 11h30. \$\$\$  
**Rua da Matriz, 136, Centro Histórico - Tel. (11) 4785-1400**  
**ogarimpo.com**



BACALHAU  
A LANHAI,  
ORA POIS

## GUARULHOS

### Pastéis Nakao

[ FINALISTA ]

Massa crocante e recheio saboroso bastam para fazer desse pastel de carne um exemplo de simplicidade e perfeição. Aos domingos, na Rua Tapajós, Centro, e de quarta-feira a sábado em outros endereços de feiras na cidade. \$  
Tel. (11) - 2414-0476

## MAIRIPORÃ

### Ora Pois

Tradicional restaurante português na Serra da Cantareira, cuja matriz fica na capital paulista. Sucesso é o bacalhau a lanhais, receita feita com lascas de postas do peixe sem pele curtido em alho e azeite, servido com brócolis, batatas ao murro e arroz.

De terça a quinta-feira, das 12 às 15 h, e das 18 às 23 h. Sexta-feira e sábado, das 12 à 0 h. Domingo e feriados, das 12 às 17 h. \$\$\$

*Estrada das Roseiras, 8018*  
Tel. (11) 4485-0245  
[orapoisrestaurante.com.br](http://orapoisrestaurante.com.br)

### O Velhão

Complexo turístico no alto da Serra da Cantareira que conta com lojas de artesanato, marcenaria de móveis rústicos, restaurantes, cervejaria e pizzaria. No espaço As Véia, a comida servida é preparada em fogão a lenha, junto com pão caseiro, sucesso da casa. De segunda a sexta-feira, das 12 às 16 h. Sábado, domingo e feriados, das 9 às 12 h, para o café da manhã, e das 12 às 16h30, para almoço. \$\$

*Estrada Municipal Prefeito Dr. Sarkis Tellian, 3000 (antiga Estrada de Santa Inês)*  
Tel. (11) 4485-1115 e (11) 4485-2084  
[velhao.com.br](http://velhao.com.br)

## Restaurante Castelinho

[ FINALISTA ]

Agalinha caipira com pirão, assim como o leitão à pururuca, faz a fama do estabelecimento, que tem uma ampla área ao ar livre para ambientar a refeição com sabor de fazenda. De terça-feira a domingo, e aos feriados, apenas para almoço. \$\$

*Estr. Henrique Barbosa Ortiz, km 6,5*  
Tel. (11) 4486-3299 e 4483-2313  
[worldlazer.com.br](http://worldlazer.com.br)

## MAUÁ

### Esfiharia Candahar

[ FINALISTA ]

Além do básico recheio de carne, há variedades de esfihãs abertas com calabresa, atum, palmito e queijos. De quarta-feira a domingo, a partir das 18 h. \$

*Rua Cap. José Antônio Lagareiro, 565-C, Parque São Vicente*  
Tel. (11) 2375-8001

## SÃO PAULO

### By Gastrô Eventos

[ FINALISTA ]

Em dias de festa, a coxinha de massa de milho recheada com frango e guariroba (tipo de palmito) é garantia de boas lembranças aos



PÃO CASEIRO,  
O VELHÃO

convidados. Sob encomenda. \$\$\$

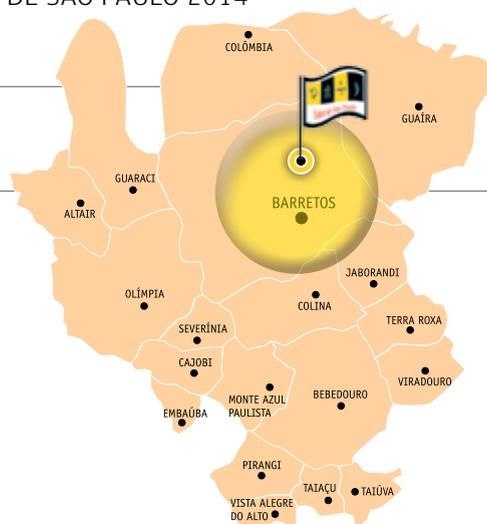
*Rua Carlo Carra, 100, Vila Santa Catarina*  
Tel. (11) 5565-2018

### Grupo XMD Eventos

[ FINALISTA ]

Para ocasiões de eventos corporativos, a empresa fornece comida de qualidade e personalidade. A batata-doce recheada de pernil suíno é ótimo exemplo. Sob encomenda. \$\$\$

Tels. (11) 5677-1511, 5677-0521 e 95701-5666  
[facebook.com/pages/Grupo-XMD-Eventos](https://facebook.com/pages/Grupo-XMD-Eventos)



A PRAÇA DA PRIMAVERA (ACIMA) TEM CORETO E FONTE LUMINOSA, O MARCO HISTÓRICO (ABAIXO) EXIBE O BRASÃO DE BARRETOS, FUNDADA EM 1854. O MUSEU DE HISTÓRIA E FOLCLORE MARIA OLÍMPIA (ABAIXO, À DIR.) TEM MILHARES DE PEÇAS QUE RECONTAM AS TRADIÇÕES DA REGIÃO

## BARRETOS

Cidade que sedia, sempre no mês de agosto, a principal festa de peão do Brasil, **Barretos** tem outras atrações para o ano todo. A Praça da Primavera, por exemplo, tem coreto, ponte e fonte luminosa que atraem os visitantes para um agradável passeio. A centenária Catedral do Divino Espírito Santo tem belos vitrais, e o Marco Histórico, ilustrado com imagens da família Barreto, é um mural que não pode deixar de ser visitado. Situada a 400 quilômetros da capital paulista, a cidade anfitriã desta etapa foi soberana ao representar a macrorregião F na final realizada em São Paulo, emplacando vencedores em todas as quatro vagas reservadas às receitas eleitas pelo júri do festival. Em **Olimpia**, a principal atração é o complexo de lazer aquático Thermas dos Laranjais, mas uma visita ao Museu de História e Folclore “Maria Olímpia” é também imperdível: seu acervo tem cerca de 10.000 peças, entre indumentárias de folia de reis, congada e reisado; peças de barro, bambu, madeira, couro, palha e crochê; e objetos representativos dos mitos brasileiros, instrumentos musicais, peças de hábitos tradicionais, como pilão, esporas, luminárias etc.



FOTOS CEDIDAS PELO DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO DA PREFEITURA DE BARRETOS

### CHEF PADRINHO:

Rodrigo Oliveira (Mocotó, São Paulo, SP)

*“Que tal valorizar a barriga de porco em vez do carré de cordeiro? A carne suína é mais fácil de encontrar e mais barata.”*

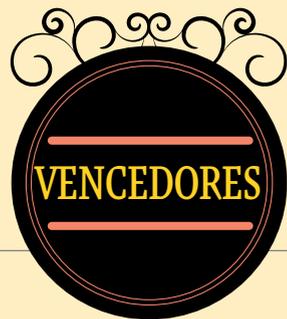
O premiado chef Rodrigo Oliveira conseguiu fazer algo até então impensável na cidade de São Paulo: atrair para o bairro Vila Medeiros, Zona Norte paulistana, uma sofisticada clientela gourmet que atravessa a cidade (*e oceanos*) para provar pratos genuinamente brasileiros em delicadas e inesquecíveis execuções. O mocotó, que dá nome a seus restaurantes, é tipicamente nordestino, mas ganhou popularidade entre os paulistas graças a Rodrigo e a seu pai.



### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): JOÃO PAULO MARTINS, DO RAIZ DO SERTÃO; DIRCEU HENRIQUE, DO BARRETOS COUNTRY HOTEL; SERGIO RONDINI, DO ORQUIDÁRIO RANCHO DA SERRA; E MARCELA RODRIGUES, DO MACADÂMIA (BARRETOS)



TORRESMO DE QUILO, BAR'RETOS



COSTELINHA CASÇÃO, DO MACADÂMIA

## BARRETOS

### BAR'RETOS [ VENCEDOR ]

Restaurante do Barretos Country Hotel que serve pratos da culinária caipira e caseira, elaborados pelo chef Dirceu Henrique. Entre as delícias, o torresmo de quilo, torrãozinho por fora e macio por dentro. Diariamente, das 12 às 23 h. Aceita cartão. \$\$

Via Pedro Vicentini, 111  
Tel. (17) 3321-2323  
[barretoscountryparty.com.br](http://barretoscountryparty.com.br)

### MACADÂMIA [ VENCEDOR ]

A costelinha cascão com arroz caipira, de Marcela Rodrigues da Silva, é uma mistura de ensinamentos da avó, que usava goiabada para fazer molho de carne, com ensinamentos dos roceiros, que sabem como poucos aproveitar todos os ingredientes à mão para criar uma receita saborosa. Servida nos fins de semana apenas. Diariamente, das 11 às 14h30. Aceita cartão. \$\$

Av. Jerônimo Barcelos, 136  
Tel. (17) 3323-7331  
[restaurantemacadamia.com.br](http://restaurantemacadamia.com.br)

### ORQUIDÁRIO RANCHO DA SERRA [ VENCEDOR ]

Além de conhecer e se encantar com 260 espécies de orquídeas, a parada merece um lanche. O sanduíche de linguiça caseira, temperada com manteiga de garrafa e prensada a ferro, foi criado por Sérgio Antonio Rondini. A casa também comercializa requeijão em pedaços e farinhas temperadas. De segunda-feira a sábado, das 8 às 19 h. Domingo, das 14 às 19 h. \$

Rodovia Assis Chateaubriand,  
km 113  
Tel. (17) 3323-4905  
[orquidarioranchodaserra.com.br](http://orquidarioranchodaserra.com.br)

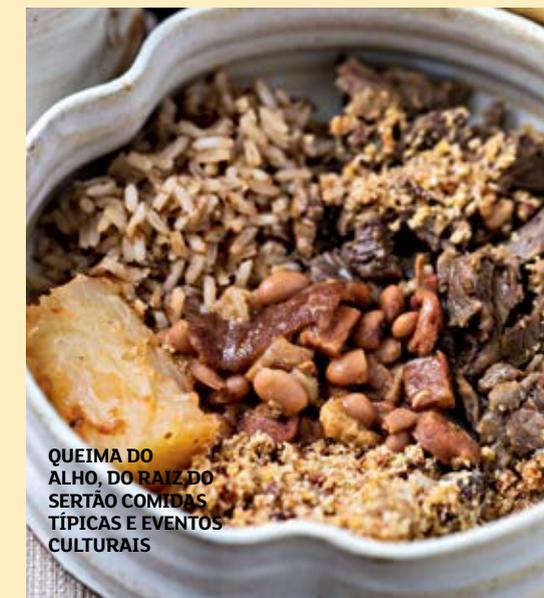
### RAIZ DO SERTÃO COMIDAS TÍPICAS E EVENTOS CULTURAIS [ VENCEDOR ]

Prato oficial das festas de peão, a “queima do alho” é vendida em kits que devem ser retirados nos fins de semana. Mas a empresa também realiza eventos, preparando suas iguarias na hora. O proprietário é um entusiasta da história da receita, e conta que, nos primórdios, a mandioca era encontrada pelos tropeiros na beira da estrada, e que a carne levada na viagem descansava em um varal durante as paradas dos peões. Sábado e domingo, das 10h30 às 14 h (para retiradas). \$\$

Av. 1, nº 776  
Tel. (17) 3323-3698  
[raizdosertao.com.br](http://raizdosertao.com.br)



SANDUÍCHE DE LINGUIÇA CASEIRA, ORQUIDÁRIO RANCHO DA SERRA



QUEIMA DO ALHO, DO RAIZ DO SERTÃO COMIDAS TÍPICAS E EVENTOS CULTURAIS



## BARRETOS

### Bar do Espeto

Espetinhos de carne, queijo, linguiça artesanal, carneiro, bacon com jiló e com quiabo. Diariamente, das 17 às 23 h. \$

Rua 40, 2300

Tel. (17) 3325-3098

### Barretos Country Convenções e Eventos

Espaço do Barretos Country Hotel para festas e convenções. Entre as delícias do cardápio de eventos do chef Renato Neira está o nhoque de milho com ragu de filé-mignon. Funcionamento de acordo com a agenda de eventos. \$\$

Via Pedro Vicentini, 111

Tel. (17) 3321-2323

[barretoscountrypark.com.br](http://barretoscountrypark.com.br)

### Braquiara Pizzaria

Para o almoço, a casa funciona no esquema “coma à vontade”, servindo no buffet dez pratos de saladas e 20 quentes da culinária caipira, como tutu de feijão, carne de panela e porco assado. À noite, é a vez da pizza e, como aperitivo, a crostata de lemon pepper. Diariamente, das 11 às 14 h. De terça-feira a domingo, também das 19 às 0 h. \$

Rua 14, 471

Tel. (17) 3323-2670 e (17) 99775-7335

[fb.com/capimbarreos](http://fb.com/capimbarreos)



CROSTATATA DE LEMON PEPPER, DA BRAQUIARA PIZZARIA

### Big John – Barretos Country Acqua Park

#### [ FINALISTA ]

O bar fica na área do parque aquático, nas dependências do Barretos Country Hotel. São servidas porções de petiscos e pratos tradicionais, como o tucunaré grelhado com banana-da-terra, do chef Willian Santos. Sábado, domingo e feriados, das 10 às 22 h. Em alta temporada, aberto diariamente. \$

Via Pedro Vicentini, 111

Tel. (17) 3321-2323

[barretoscountrypark.com.br](http://barretoscountrypark.com.br)

### Bocada's Bar e Restaurante

#### [ FINALISTA ]

Além do torresmo que fez a fama da casa, são servidas porções e pratos no buffet e à la carte, como a tábua caipira, com iscas de filé de frango e contrafilé. Destaque para o “fazendeiro, filé-mignon recheado com presunto e queijo ao molho branco,

acompanhado de legumes.

Diariamente, das 11 às 14 h;

de terça-feira a domingo, das 17 às 0 h. \$

Av. 41, 531

Tel. (17) 3322-9242

### Cantina D' Girardi

Cardápio com pratos tradicionais da culinária italiana. Além de massas, risotos e filés, uma das especialidades

da casa é a polenta preparada em tacho de cobre com picanha com molho de café, receita italiana feita com ingredientes regionais. De terça-feira a sábado, das 19 às 23 h. Domingo, das 12 às 15 h. \$\$

Rua 14, 0133

Tel. (17) 3323-4406

[facebook.com/pages/Cantina-D-Girardi](https://facebook.com/pages/Cantina-D-Girardi)

### Capim

#### [ FINALISTA ]

Bolinho de arroz de carreiro de Luís Roncaratti foi a receita escolhida para representar o estabelecimento no festival. No restaurante, um prato muito pedido é bife ancho com batatas, feito de carne bovina red angus, produzida por criadores da região, acompanhado por lâminas de batatas cozidas com creme de leite, levadas ao forno. De terça-feira a sábado, das 12 às 15 h, e das 19 às 0 h. Domingo, das 12 às 15 h. \$\$

Rua 14, 447

Tel. (17) 3322-8241

[h.com/capimbarreos](http://h.com/capimbarreos)

### Carol Lanches

O diferencial da casa são os lanches de tamanho gigante – alguns pesam quase 3 quilos, e podem ser recheados de frango, calabresa, hambúrguer, ovo, batata palha e requeijão. Entre os mais pedidos está o X-Barretos, lanche no prato de picanha fatiada com purê de mandioca e salada



BIFE ANCHO COM BATATAS, DO CAPIM



de alface e tomate, acompanhado de pão sírio. De quinta a terça-feira, a partir das 18 h. \$

**Avenida 1, 1230, Praça da Criança**  
Tel. (17) 3325-6883

### Empório do Pão

Entre os pães, bolos e biscoitos preparados na padaria está o pãozinho de leite Ninho. Sucesso de vendas, é preparado e recheado com leite em pó e pode ser encontrado três vezes na semana ou por encomendas. Diariamente, das 5h30 às 20 h. \$

**Avenida 43, 736**  
Tel. (17) 3322 3472

### Emporium Gourmet

Além de produtos importados e gourmet, funciona como um pequeno restaurante que prepara pratos com ingredientes do dia. O carro-chefe são os risotos, e um deles, o “pé de cana, é receita exclusiva da casa, preparado com produtos regionais, rabada na cachaça e no melaço, com lascas de cana e queijo de coalho. São comercializados 180 rótulos de cervejas. De segunda-feira a sábado, das 10 às 20 h. Domingo e feriados, das 10 às 14 h. \$\$\$

**Avenida 23, 536**  
Tel. (17) 3325-3806  
[emporiumgourmet.com.br](http://emporiumgourmet.com.br)

### Leobinos Afrikan Restaurante

Casa com 56 anos de tradição, especializada no preparo de peixes e frutos do mar e pratos da culinária baiana. O chef Sílvio Lúcio comanda as panelas do restaurante há 32 anos. Entre os pratos mais pedidos estão o peixe na telha, com bacon e pirão, acompanhado de arroz branco; e a minguta, que leva camarões-rosa e sete barbas, carne de siri e de peixe. Diariamente, das 11 às 15 h e das 19 às 23h30.

Fechado para o jantar, aos domingos. \$\$  
**Avenida 13, 648**  
Tel. (17) 3322-3625

### Mercearia da Cidade

O que começou como um empório para vender produtos gourmets e cervejas

diferenciadas foi se transformando em um barzinho para receber amigos e clientes até virar um pequeno restaurante. São pelo menos 100 rótulos de cervejas, para acompanhar aperitivos e cortes de carne bovina. A coxinha da vovó Lucinha é realmente uma receita de avó, que leva um toque a mais na pimenta; e o pintado da Mercearia vai com o peixe deitado em cama de purê de mandioquinha, mel e banana-da-terra. De terça a sexta-feira, das 18 à 0 h. Sábado, das 10 à 0 h, e domingo, das 10 às 16 h. \$\$  
**Avenida 43, 294**  
Tel. (17) 332-0111  
[merceariadacidade@uol.com.br](mailto:merceariadacidade@uol.com.br)

### North Bowling

No espaço funciona um boliche e um restaurante, que serve pratos diversos. O tortellini de carne-seca com requeijão, molho marinara de pupunha e pesto de pequi é uma criação do chef Dan Cardoso e exclusiva da casa. De segunda a quinta-feira, das 10 à 0 h. Sexta-feira, sábado e véspera de feriados, das 10 às 2 h. Domingo, das 11 à 0 h. \$\$  
**Conselheiro Antonio Prado, 14**  
Tel. (17) 3323-5101  
[northbowling.com.br](http://northbowling.com.br)

### Paraíso dos Sabores

[ FINALISTA ]  
A confeitadeira Roberta Trevisan prepara doces, bolos e brigadeiros gourmet para



GELEIA DE PIMENTA,  
DE PIMENTA EM FLOR

festas, eventos e estabelecimentos da cidade. Entre suas especialidades estão os macarons, que ela inovou recheando nos sabores de cajá-manga e geleia de jabuticaba. Encomendas, das 9 às 18 h. \$  
**Avenida Bandeirantes, 70**  
Tel. (17) 3325-9006

### Pimenta em Flor

Geleias e molhos produzidos artesanalmente com pimentas cultivadas por produtores locais. Pronta entrega e encomendas. De segunda-feira a sábado, das 9 às 18 h. \$  
Tel. (17) 3043-409 e (17) 98111-6045  
[fb.com/pimentaemflor](http://fb.com/pimentaemflor)

### Pintadão Bar e Restaurante

São dez anos de tradição e muita história de pescador para contar. O sashimi caipira, filés finos do peixe afogados em um molho de gengibre, limão e shoyu é uma receita que surgiu às margens do rio. Assim como a isca de tilápia é sucesso de vendas. De terça a quinta-feira, das 18 à 0 h. Sexta-feira a domingo, das 18 às 2 h. \$\$  
**Avenida 1, 1795**  
Tel. (17) 3325-6609



PÉ DE CANA,  
EMPORIUM  
GOURMET



## Sabores de Los Andes

Pratos com influências chilena, argentina, mexicana, japonesa e, principalmente, brasileira. A cebola aos quatro queijos, gratinada, e o risoto de carne-seca com banana-da-terra são preparados com ingredientes da região, mas a sugestão da casa é sempre harmonizar com vinho chileno (90% da carta de vinhos são rótulos do Chile, e os demais são italianos, uruguaios, argentinos e brasileiros). De terça-feira a domingo, das 18 à 1 h. \$\$  
**Rua 22, esquina da Avenida 21,**  
**Tel. (17) 3325-2145**

## Sabor Mineiro

Restaurante especializado na culinária mineira e caipira. Um dos pratos mais tradicionais de Barretos é a queima do alho, que é servido há 18 anos na casa. Diariamente, das 11 às 14 h. \$  
**Praça Francisco Barreto, 218**  
**Tel. (17) 3322-8403**

### BEBEDOURO

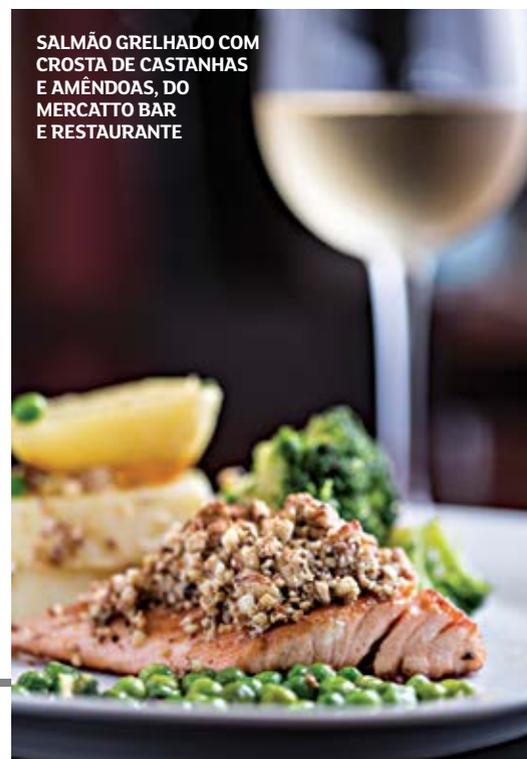
## Mercatto Bar e Restaurante

O prato mais pedido é o salmão grelhado com crosta de castanhas e amêndoas, acompanhado de arroz branco, brócolis, batatas e ervilhas. As pizzas são apenas para delivery. De terça-feira a sábado, das 18 à 0 h. Domingo, das 12 às 15 h. \$\$  
**Rua Adolfo Pinto, 276**

**Tel. (17) 3342-8161 e (17) 3343-6126**  
**choperiamercatto.com.br**

## Piccolino Forno e Fogão

De rotisserie a restaurante de cozinha internacional, com pratos alemães, pizzas, paellas e bacalhoadas. No cardápio estão o filé fazendeiro, recheado com muçarela e presunto, coberto por molho rosé, com palmito refogado na manteiga, batata chips, acompanhado de arroz com bacon, milho e tomate; e o pene Piccolino, massa com rúcula, tomate seco, presunto parma, muçarela de búfala e molho de tomate.



SALMÃO GRELHADO COM CROSTA DE CASTANHAS E AMÊNDOAS, DO MERCATTO BAR E RESTAURANTE



TILÁPIA AO MIRANTE DO THERMAS, DO MIRANTE BAR

As massas de talharin e ravioli são produzidas na casa, receitas da avó italiana do proprietário. De terça-feira a domingo, das 18 à 0 h. \$\$  
**Rua Doutor Brandão Veras, 1220**  
**Tel. (17) 3342-5776**

## Piccolino Sushi

Já que no Piccolino Forno e Fogão faltou espaço para os pratos japoneses, o proprietário abriu uma casa especialmente para a cozinha oriental, marcada por sushis, sashimis, niguiris e harumakis de polvo, peixe prego, tilápia, salmão fresco e defumado. Os pratos são servidos à la carte em combinados. De segunda-feira a sábado, das 18 à 0 h. \$\$\$  
**Avenida Raul Furquin, 507**  
**Tel. (17) 3345-1798**

### OLÍMPIA

## Dat Badan

[ FINALISTA ]  
 Com 55 anos de tradição, o restaurante leva o nome do deus do sol árabe. Além

da culinária árabe, feita com ingredientes importados do Líbano, a casa também oferece pratos com bacalhau e camarões, sopas, cortes de carne bovina e saladas. Mas o diferencial está nos charutininhos de folha de uva, no arroz marroquino (com frango, castanhas e uvas-passas), nos quibes cru e frito e na coalhada seca. De segunda-feira a sábado, das 19 à 0 h. Domingo, das 11h30 às 15h30. \$\$  
**Rua Maria Teresa Breda, 232**  
**Tel. (17) 3281-1045**  
**restaurantadatbadan.com.br**

## Mirante Bar

Localizado à frente das piscinas do parque aquático Thermas dos Laranjais. É sucesso a tilápia ao Mirante do Thermas, filé do peixe ao vapor, acompanhado de purê de mandioquinha, molho de tangerina e tomate-cereja e macadâmia na manteiga. Diariamente, das 8 às 20 h. \$\$  
**Avenida do Folklore, 1543**  
**Tel. (17) 99704-7892**

## Villa da Vó

[ FINALISTA ]  
 Tem dezenas de pizzas. Mas a pedida imperdível é o hambúrguer de mandioca com carne-seca e patê de pimenta. De quarta a segunda-feira, das 18 à 0 h. \$\$  
**Rua Bruno Riscalli, 285**  
**Tel. (17) 3279-7555**



## REGISTRO

A cidade de **Registro** recebeu esse nome por deter a responsabilidade de registrar todo o ouro explorado na região do Rio Ribeira. Além dos habitantes locais, recebeu muitos imigrantes japoneses e logo ficou conhecida como A Capital do Chá. O Torii, um tipo de portal, é um dos pontos turísticos da cidade, assim como o templo budista Honpa Hongwanji.

Em **Iguape**, se vivencia a cultura caiçara de raiz. No Centro Histórico, o bem preservado conjunto arquitetônico de imóveis de estilo colonial português colabora para uma viagem no tempo. A Basílica do Senhor Bom Jesus de Iguape foi construída por escravos com pedra, argamassa e óleo de baleia, nos séculos XVIII e XIX. E há acervos interessantes para visitar no Museu de Arte Sacra (Praça João XXIII) e no Museu Histórico e Arqueológico, instalado onde foi a primeira casa de fundição de ouro do Brasil.

Os municípios de **Juquiá** e **Pariquera-Açu** se destacam mais pelas belezas naturais. Em Juquiá, vale uma parada para conhecer a cachoeira homônima. Em Pariquera-Açu, o parque estadual Campina do Encantado é um ótimo passeio para famílias estreitarem o contato com a natureza, usufruindo do viveiro de mudas, quiosque com churrasqueira e um lago e espaço para brincadeiras. A região abriga a **Ilha do Cardoso**, Parque Estadual de natureza bem preservada e instalações rústicas, onde recomenda-se visitar suas praias desertas, as cachoeiras e as piscinas naturais.



### CHEF PADRINHO:

André Ahn (Guaiaó, Santos, SP)

*“Gosto de criar com ingredientes desvalorizados na região, mostrando como a inventividade pode dar uma nova roupagem a preparos típicos.”*

André, ousado e apaixonado, tem uma proposta autoral e inventiva na Baixada Santista, servindo pratos como o ovo caipira perfeito (com creme de queijo de minas padrão tostado e redução de aspargos) e o polvo e rosas (com creme de lichia, caviar negro de miniarroz e aroma de rosas).



O TORII (ABAIXO) É O MONUMENTO QUE REPRESENTA A OCUPAÇÃO JAPONESA EM REGISTRO. O MUSEU DE ARTE SACRA (À DIR.) E O CENTRO HISTÓRICO (ACIMA), DE IGUAPE, SÃO UMA VIAGEM NO TEMPO, ÉPOCA DO CICLO DO OURO



## CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): DELTA SUELI DOS SANTOS, DO CHALÉ BANANA BRAZIL (PIRAQUERA-AÇU); SILVANA CRISTINA DE AGUIAR SOUZA, DO MANJUBA E CIA. (IGUAPE); EDILENE DE LIMA DIAS, DO SÍTIO SÃO JOSÉ (JUQUIÁ); E MARCOS ISHIKAWA FERREIRA, DA CHOPPARIUM (REGISTRO)

## IGUAPE

### MANJUBA E CIA. [ VENCEDOR ]

A moqueca de manjuba, de Silvana Cristina de Aguiar Souza, tem o tempero caiçara peculiar, marcado pelo coentro nativo e o limão-cravo, acompanhado de molhinho de pimenta.

*Estrada do Umbu*  
*Tel. (13) 9777-8593*



MOQUECA  
DE MANJUBA,  
DE MANJUBA  
E CIA.



GALINHA DE LENE,  
SÍTIO SÃO JOSÉ

## JUQUIÁ

### SÍTIO SÃO JOSÉ [ VENCEDOR ]

Galinhada da Lene é a receita mais aclamada de Edilene de Lima Dias, feita com galinhas próprias criadas soltas em seu sítio.

*Estrada dos Pereiras*  
*Tel. (13) 3844-3983*

## REGISTRO

### CHOPPARIUM [ VENCEDOR ]

Original da cidade vizinha, Pariquera-Açu, a receita da batata suíça supimpa, do Chopparium, foi aperfeiçoada pelo proprietário Marcos Ishikawa Ferreira, e tornou-se sucesso em Registro. É feita com batata ralada e leva carne-seca, tomate seco, muçarela e muçarela de búfala, um dos ingredientes de grande produção na região.

Diariamente, a partir das 17 h. \$\$  
*Rua Jarbas Rocha, 216*  
*Tel. (13) 3821-3466*



BATATA-SUÍÇA  
SUPIMPA, DO  
CHOPPARIUM



CAIPIRINHA DE BANANA, CDP BAR

## REGISTRO

### Atelier do Sabor

Espaço para criação de receitas sob encomenda para festas e eventos. Destaque para o miúdo do bitelo (risoto de robalo com pupunha, rúcula e banana-da-terra). De segunda-feira a sábado, das 10 às 19 h. \$

**Rua Sinfrônio Costa, 895**  
**Tel. (13) 3821-2095, 99614-2464 e 3822-1057**

### CDP Bar

Caipirinha de banana é o drinque favorito do CDP Bar. Foi inventado no dia da inauguração, por um amigo do proprietário, que pegou a primeira fruta que estava à frente, uma banana-nanica, juntou uma dose de cachaça e o suco de meio limão. Também é sucesso a porção de lombo, marinado e servido com molho barbecue. Fecha às terças-feiras e atende até o último cliente. \$

**Rua São Paulo, 156**  
**Tel. (13) 3822-1702**

### Imperium Sushi

Um das atrações do cardápio do Imperium Sushi, o uramaki de banana é criação dos dois sócios, Adam Luis e Douglas Tateyama. O diferencial é o beijinho que cobre o uramaki, proporcionando uma doçura leve e acrescentando um “toque” baiano.

De terça-feira a sábado, das 11h30 às 14 h, e das 19 às 0 h. \$  
**Rua Dr. Gerônimo Monteiro Lopes, 61**  
**Tel. (13) 3822-6243**

### Farmavale Produtos Naturais e Orientais

Feito com batata-doce, biomassa de banana-verde, água, canela e doce de banana sem açúcar, o pão



COSTELA BOVINA DEFUMADA, DO RESTAURANTE OÁSIS

de queijo caíçara é a principal pedida, criado pelo nutricionista Ricardo Ogawa para os intolerantes a lactose. O cardápio tem ainda cappuccino com leite de arroz e wrap feito com massa de tapioca. De segunda-feira a sábado, das 9 às 19 h. \$  
**Rua Meraldo Préviti, 507**  
**Tel. (13) 3821-2287**

### Lanchonete do Mushá

O sashimi de manjuba e a moela do Mushá (cozida e servida no pão com tomate e cebola) fazem fama ao lugar. De segunda-feira a sábado, das 8h30 até o último cliente (fecha em feriados). \$

**Rua Shitiro Maeji, 540**  
**Tel. (13) 3821-7044**

### Restaurante Oásis

[ FINALISTA ]

Localizado às margens do Rio Ribeira, é supermovimentado nos fins de semana. Além da proximidade com a natureza, tudo lá é feito artesanalmente. A costela é salgada e defumada durante 24 horas, antes de ser cozida e amaciada na pressão. Só depois é temperada e assada para ser servida com mandioca frita e arroz.

De terça-feira a domingo, a partir das 12 h. \$

**Estrada da Barra de Juquiá, s/nº**  
**Tel. (13) 9974-6672**

## CANANEIA

### Restaurante Caiçara

[ FINALISTA ]

Bem em frente à Igreja de São João Batista, construída em 1532, serve a



caldeirada de frutos do mar, receita criada pelo proprietário, João Padovan, em 1974.

Leva cação, camarão, marisco, lula e polvo, e acompanha arroz e pirão feito com o mesmo caldo dos frutos do mar.

Diariamente, das 11 às 23 h (alta temporada). \$

**Praça Martin Afonso de Souza, 41**  
**Tel. (13) 3851-1174**

## ITARIRI

### Kazuko

[ FINALISTA ]

Experimente o champuru de tofu, feito com queijo de soja caseiro, shimeji, bacon, é como se fosse um virado de inspiração japonesa.

**Av. José Ferreira Franco, 124**  
**Tel. (13) 3418-1452**

## JACUPIRANGA

### Bar do Pepa

[ FINALISTA ]

A banana recheada do vale, receita de Sérgio Mário do Vale, também é chamada de banana-suíça em uma alusão à batata rosti, ralada e fatiada. Mas essa é docinha, com sabores surpreendentes.

**Rua Pedro Pasquini, 13**  
**Tel. (13) 3864-2881**



MOQUECA DE PUPUNHA,  
DO CUMBUCA DE OURO

## JUQUIÁ

### Cumbuca de Ouro

[ FINALISTA ]

O sucesso da moqueca de pupunha, com postas e pirão de tilápia, é tanto que moradores da região exigiram que o prato fosse servido todas as sextas-feiras, no almoço e no jantar.

De segunda-feira a sábado, das 11 às 16 h, e das 18h30 às 23h30. \$

**Av. Brasil, 1731**  
**Tel. (13) 3844-1 615**

## MIRACATU

### Alecrim Dourado

A proprietária Karine Carvalho criou o Peixinho com legumes e purê de banana-ouro, com o conceito de “prato da terra”. Peixinho é um corte diferente de carne, muito parecido com o lagarto, e bastante comum nos açougues de Miracatu. O prato acompanha ainda uma deliciosa porção de bananinhas à milanesa fritas na hora.

De segunda-feira a sábado, das 8 às 19 h. \$\$

**Av. Dona Evarista de Castro Ferreira, 330**  
**Tel. (13) 98222-4789**

### Cantina Delliriu's

[ FINALISTA ]

No restaurante mais tradicional da cidade, o lagarto da terra é uma generosa porção de lagarto assado e temperado, coberto por fatias de banana-da-terra e bacon, feitos na chapa. Por cima, um molho à base de manteiga, trigo e uva. O prato serve de quatro a cinco pessoas e tem de ser encomendado 24 horas antes. Aos sábados, serve feijoada.

De segunda a sexta-feira, das 11 às 14h30, e das 18h30 às 22h30. \$\$

**Praça da Bandeira, 16**  
**Tel. (13) 3847-3701**

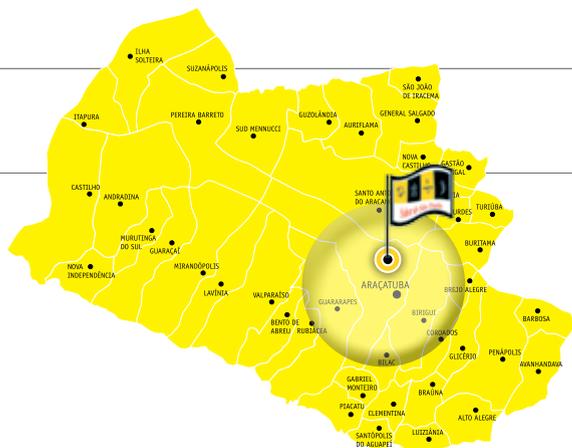
### Pousada Herculano's

A paçoca de carne-seca é uma receita que sobrevive há 150 anos na família do proprietário. Ganhou fama porque era a marmitta preferida dos trabalhadores que construíram a primeira ferrovia na região. A carne é dessalgada três vezes antes de ser misturada a farinha de mandioca (plantada no sítio próprio), o alho cru e a cebola crua, no grande pilão caçara. Serve dez pessoas e é feita sob encomenda com preço sob consulta. \$\$

**Rodovia Régis Bittencourt, km 381,5**  
**Tel. (13) 3847-3819**



PAÇOCA DE CARNE-SECA,  
DO Pousada HERCULANO'S



## ARAÇATUBA

O município surgiu devido à expansão cafeeira e se desenvolveu graças à lavoura de cana-de-açúcar e à pecuária – que fez a cidade ser conhecida como a Capital do Boi Gordo. O comércio de gado era feito na praça mais antiga da cidade, a Rui Barbosa. Uma visita a **Araçatuba** merece um mergulho nas águas limpas do Rio Tietê, na Prainha, e uma visita à Biblioteca Rubens do Amaral, com 62.000 títulos, além do acervo de revistas e jornais da cidade. Há também muitos museus, entre eles o Museu do Som, Imagem e Comunicação, o Museu de Arte Infante-Juvenil e o Museu de Artes Plásticas.

O município de **Bilac** foi fundado em 1917 e atualmente comemora seu aniversário, sempre no mês de abril, com a realização da Festa das Nações, evento que promove a degustação de pratos típicos das cozinhas japonesa, árabe, espanhola, portuguesa, italiana e brasileira, além de show musical. No mês de maio tem mais agito, quando acontece a festa do peão. Em **Birigui**, famosa produtora de calçados, a novidade é uma festança de cunho intelectual, o Festival Literário de Birigui (Flibi), lançado em outubro de 2014.

### CHEF PADRINHO:

Guga Rocha (*Homens Gourmet*, São Paulo, SP)

*“Sejam simples, invistam em produtos da terra, e façam parceria com produtores locais. Quem valoriza as tradições proporciona a experiência que os turistas buscam.”*

Um dos apresentadores do programa *Homens Gourmet* (FOX Life/Bem Simples), tem como característica de sua cozinha as influências internacionais sobre uma base nativa sintetizada sob o lema “o Brasil na raiz e o mundo na cabeça”.



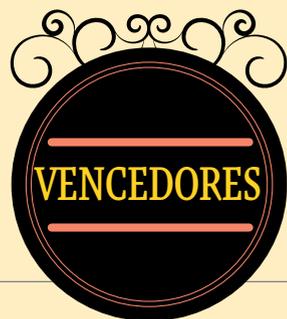
A PRAÇA RUI BARBOSA (ACIMA) ERA O PRINCIPAL PONTO DE COMÉRCIO DE GADO DE ARAÇATUBA, CIDADE QUE HOJE EM DIA AINDA PRESERVA DESPOLUÍDO UM TRECHO DO RIO TIETÊ. O ZOOLOGICO MUNICIPAL FLAVIO LEITE RIBEIRO, DEPOIS DE LONGA REFORMA, FOI REABERTO AO PÚBLICO EM 2014



### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): FERNANDA E MARTHA GOMES BENEZ, DO MARTHA BENEZ DOCES (ARAÇATUBA); MANOEL MARQUES ESPEDO, DO BAR MANÉ SIMPATIA, E MARCO BRUNO, DO BAR BARÃO (BIRIGUI); E MARLENE BORGES OLIVEIRA FAZZOLO, DO RESTAURANTE VÓ LUIZA (BILAC)



COCADA DE SOL,  
MARTHA BENEZ  
DOCES

## ARAÇATUBA

### MARTHA BENEZ DOCES [ VENCEDOR ]

Cocada de sol se tornou o doce mais tradicional e cobiçado da região de Araçatuba, especialmente para festas e casamentos. Cremoso por dentro e com uma casca crocante, o doce leva os mesmos ingredientes da cocada tradicional, mas o processo de secá-lo ao sol o difere dos outros. O governador de São Paulo, Geraldo Alckmin, quando está na região, faz questão de encomendar as cocadas.

De segunda-feira a sábado, das 8 às 18 h. Não aceita cartões. \$

**Rua Armando Salles de Oliveira, 37  
Tel. (18) 3623-8968**

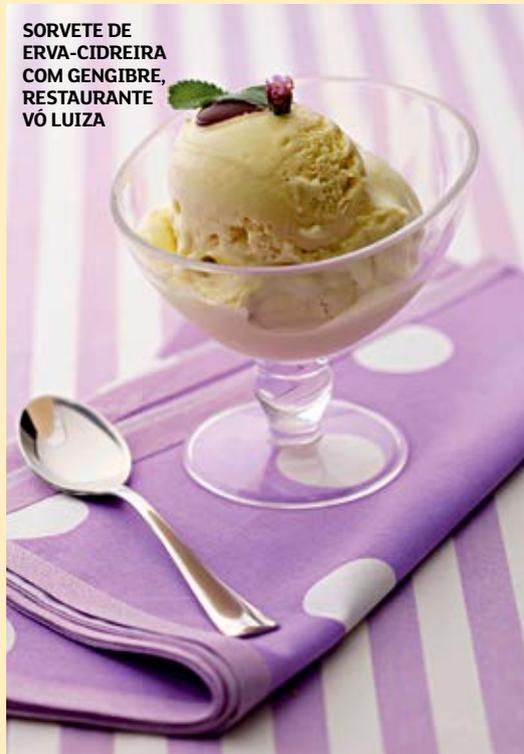
## BILAC

### RESTAURANTE VÓ LUIZA [ VENCEDOR ]

O sorvete de erva-cidreira com gengibre, de Marlene Borges Oliveira, é feito à base de gemas, leite condensado, creme de leite fresco e leite gordo da roça. A erva-cidreira vem da plantação que tem em casa. Diariamente, das 11 às 14 h. \$

**Praça Nossa Senhora da Conceição, 274  
Tel. (18) 3659-1619**

SORVETE DE  
ERVA-CIDREIRA  
COM GENGIBRE,  
RESTAURANTE  
VÓ LUIZA



MOQUECA DE TILÁPIA  
EM PAPELOTE DE  
COUVE, BAR DO BARÃO

## BIRIGUI

### BAR DO BARÃO [ VENCEDOR ]

O bar agitado ganha requinte no cardápio graças ao esmero de Marco Bruno, que une técnicas sofisticadas e ingredientes triviais. Um exemplo é a moqueca de tilápia em papelote de couve, que usa o peixe corriqueiro da região preparado sob o método francês do papelote. Com um molho cremoso, as trouxinhas são servidas acompanhadas de pirão e farofa. De terça a sexta-feira, a partir das 18 h; sábado, a partir das 12 h. Aceita cartão. \$\$

**Rua Barão do Rio Branco, 734  
Tel. (18) 3642-8709**

### LANCHONETE DO MANÉ SIMPATIA [ VENCEDOR ]

Invenção do proprietário Manoel Marques Espedo, o caldo de jegue se tornou parte da cultura gastronômica da região. Todos os dias, famílias inteiras



CALDO DE JEGUE,  
LANCHONETE DO  
MANÉ SIMPATIA

e turmas de jovens vão em busca do caldo substancioso, preparado com feijão-branco, grão-de-bico, linguiça calabresa, pancetta e peito de frango desfiado. Tradição em Birigui há mais de 20 anos, a lanchonete chegou a vender 2.000 porções no evento final do Festival. De segunda a quinta-feira, das 18 à 1 h; de sexta-feira a domingo, das 18h30 até o último cliente. \$

**Rua Dr. Luiz Toledo Piza Sobrinho, 333  
Tel. (18) 3641-2930**



## ARAÇATUBA

### Abelhinha Doces

[ FINALISTA ]

Na doceria mais antiga da cidade, dona Neusa Souza produz o doce limãozinho diariamente. Na receita, original da avó da proprietária, o limão passa por um processo de lavagem e cozimento que dura cerca de quatro a cinco dias. De segunda-feira a domingo, das 8 às 20 h. \$

*Rua General Glicério, 512*  
*Tel. (18) 3622-4904*

### Centro de Tradições Culturais

Tradição desde os anos 1930 no interior paulista, o prato de boiadeiro leva feijão gordo, arroz com carne-seca e farofa e é feito como antigamente, quando as comitivas cortavam o estado para comercializar bois. Francisco Pedro dos Santos e sua mulher, dona Lurdes, preparam a receita sob encomenda. \$

*Buffet Rural - Recibo de Exposições*  
*Cibas de Almeida Prado, s/nº*  
*Tel. (18) 99789-4225*

### Costelaria Bola 7

Serve a costela no bafo mais tradicional de Araçatuba. Temperada apenas no sal grosso, fica de 8 a 9 horas na churrasqueira até ser servida. Na casa também é servido



LIMÃOZINHO,  
ABELHINHA DOCES

um surpreendente pastel de costela. De terça-feira a sábado, das 10 h até o último cliente; domingo, até as 16 h. \$\$

*Av. Paulista, 747*  
*Tel. (18) 3621-1907*

### Oliveira's Bar

Na esquina de um bairro modesto, o bar ficou famoso por causa do bolinho de carne com calabresa. Temperado com pimentão, legumes e pimenta, e empanado na farinha de rosca, é servido sequinho, com limão, e perfeito com uma cerveja gelada para acompanhar. O criador da receita, sr. Oliveira, vende cerca de 500 bolinhos em um fim de semana.

De terça a sexta-feira, a partir das 16 h. Sábado e domingo, a partir das 10 h. \$

*Rua Filomena Mungo, 68*  
*Tel. (18) 3441-0082*

### Panelinha

[ FINALISTA ]

Restaurante de marmiteix, destacou-se com a feijuca sambanejo. De segunda-feira a sábado, das 10h30 às 14 h. \$

*Rua Bastos Cordeiro, 631*  
*Tel. (18) 3621-5808*

### Pizzaria Donna Oliva

Criação do proprietário Ivan Fernandes, a pizza Fiorentina é a mais vendida e leva picanha defumada artesanal, muçarela de búfala, cebola roxa e pesto rústico de manjerição.

De terça-feira a domingo, das 18 à 0 h. \$\$

*Av. da Saudade, 1225*  
*Tel. (18) 3621-4881*

### Santa Horta

[ FINALISTA ]

Entre saladas, crepes e sanduíches, todos preparados com produtos naturais, o destaque do cardápio é o risoto de cebola caramelizada com carrê de cordeiro. A receita, do chef Cristian Cavazzana Mélios, é uma das mais concorridas do estabelecimento, que também serve um delicioso suco feito de água de coco, mel, framboesa e morango.

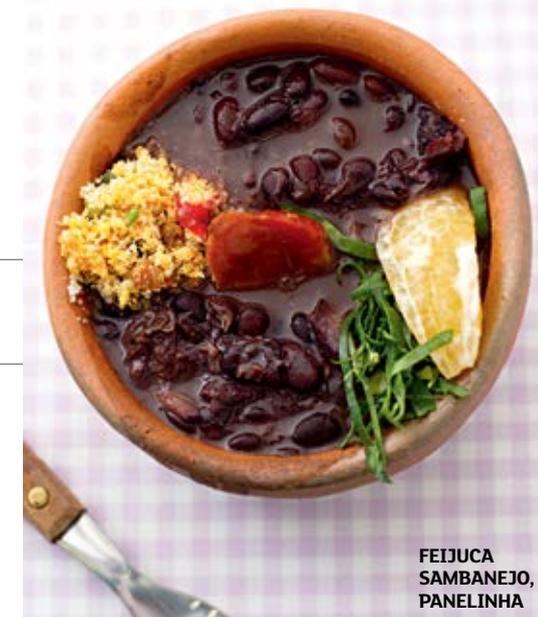
De terça-feira a domingo, das 11 às 14h30, e a partir das 18 h para jantar. \$\$

*Rua Cristiano Olsen, 1428*  
*Tel. (18) 3608-4448*

### Terra do Boi

[ FINALISTA ]

São cerca de 20 tipos de carne e uma extensa mesa de frios. Muitos clientes vão lá degustar o filé-mignon ao molho de catupiry, preparado pelo churrasqueiro Jailton da Silva. De segunda-feira a domingo, das 11h30 às 15 h; e de segunda-feira a sábado, das 19h30 às 22h30. \$\$



FEIJUCA  
SAMBANEJO,  
PANELINHA

*Av. Brasília, 2012*  
*Tel. (18) 3624-9248*

### Vila das Carnes

O diferencial é a costela de cordeiro desossada, elaborada pelo proprietário Otávio Zancaner, que cria os cordeiros em sua fazenda. Para acompanhar, há uma boa variedade de cervejas artesanais. De terça-feira a sábado, das 9 às 19 h; domingo, até as 13 h. \$\$

*Av. Brasília, 1971*  
*Tel. (18) 3301-9313*

## BIRIGUI

### Yak Sushibar

[ FINALISTA ]

Conhecido na cidade como "Bersa", Oswaldo Bersanete, avô do proprietário era considerado um mago do sabor. Para o neto, ele contou o segredo do seu sucesso." Sob esse lema, o chef Bruno cria novos hits, como o hot pururuca, que valoriza a carne de porco entre tantas receitas com peixe em seu cardápio. Aceita cartão. \$\$\$

*R. São José, 470*  
*Tel. (18) 3642-1136*



## ETAPA 1

### RIBEIRÃO PRETO

O Bosque e Zoológico Fábio Barreto tem entrada gratuita e é diversão garantida para as crianças. Com centenas de espécies – algumas ameaçadas de extinção, como a anta, a arara-azul e a onça-pintada –, o parque tem também programas de visita monitorada, para quem quer um conhecimento mais aprofundado sobre a vida animal.

O lado artístico da cidade fica exposto na galeria a céu aberto chamada Museu de Arte de Ribeirão Preto (Marp) Pedro Manuel-Gismondi, que exhibe mostras temporárias de artes plásticas, fotografias e muito mais. Há ainda o Museu do Café, cujo acervo é formado por grandes esculturas, carros de boi, troleis, máquinas de beneficiar café, além de fotos do período áureo do café na região de Ribeirão Preto. Outro passeio muito recomendado é uma visita ao Quarteirão Paulista, formado pelo conjunto arquitetônico que abrange o Theatro Pedro II, o prédio do antigo Palace Hotel e o Edifício Meira Júnior, onde funciona um excelente bar que serve chope.

No município de **São Simão**, a Casa de Cultura Marcelo Grassman homenageia o grande mestre da gravura que lhe dá o nome. O local, com 300 metros quadrados de área construída, é tombado e preserva as características das residências dos imigrantes alemães da cidade.



#### CHEF PADRINHO:

Henrique Fogaça (Sal Gastronomia, São Paulo, SP)

*“Tento passar para as pessoas que trabalham comigo emoção, comprometimento e o amor que é preciso para cozinhar.”*

O chef, nascido e criado na região, vem se destacando com seu restaurante de cozinha simples, em que explora ingredientes clássicos paulistas, de maneira emocional e saborosa, de forma leve e autoral. Um dos idealizadores da Feirinha Gastronômica, que reúne informalmente verdadeiras iguarias que não se encontram em restaurantes convencionais.

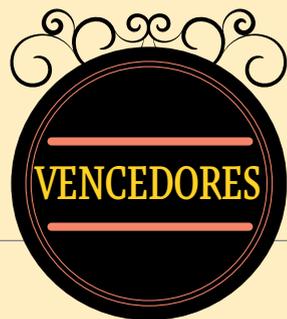


UMA VISITA AO MUSEU DO CAFÉ (NO TOPO, À DIR.) É UM PRATO CHEIO PARA QUEM APRECIA HISTÓRIA E ARTE. O BOSQUE FÁBIO BARRETO (NO TOPO, À ESQ.) É O PASSEIO IDEAL PARA QUEM PREFERE APRECIAR A VIDA ANIMAL. OUTRO PONTO TURÍSTICO DA CIDADE É O QUARTEIRÃO PAULISTA, ONDE FICA O THEATRO PEDRO II E UM BAR QUE SERVE ÓTIMO CHOPE E É CHEIO DE CHARME (ACIMA)

#### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): TIAGO CAPARROZ LOPES, DO BISTRÔ FLOR DE SAL; ALEXANDRE VILELLA, DA CERVEJARIA COLORADO CERVEJARIUM; JOÃO JUNIOR PENARIOL, DO JOÃO BRIGADEIRO GOURMET (RIBEIRÃO PRETO) E ADRIANO RODRIGO DO VALLE, DA SORVETERIA ADRIANO



PATO CONFIT AO MOLHO DE GARAPA, PURÊ DE PUPUNHA E COMPOTA DE KINKAN, DO BISTRÔ FLOR DE SAL



ARROZ DE RABADA COM DEMOISELLE COM QUEIJO MEIA CURA E AGRÃO, DA CERVEJARIA COLORADO CERVEJARIUM

## RIBEIRÃO PRETO

### BISTRÔ FLOR DE SAL [ VENCEDOR ]

Foi inaugurado em 2007 pelo chef Tiago Caparroz, expert em pato confit, que leva o pato cozido na própria gordura, purê de palmito pupunha e molho de rapadura. A adega do local é atração à parte, com cerca de 100 rótulos, a maioria de vinhos franceses. Diariamente, das 20 à 0 h. Reservas com antecedência. \$\$\$  
**Rua Floriano Peixoto, 1463**  
**Tel. (16) 3421-4963**

### CERVEJARIA COLORADO CERVEJARIUM [ VENCEDOR ]

Criação do chef consultor Alexandre Vilella, o arroz de rabada com Demoiselle (cerveja escura da Colorado, à base de café), leva queijo meia cura e agrião, e foi desenvolvida depois de muita pesquisa, especialmente para o festival. De segunda-feira a sábado, a partir das 17h30. Aceita cartão. \$\$  
**Av. Independência, 3242**  
**Tel. (16) 3911-4949**

### JOÃO BRIGADEIRO GOURMET

#### [ VENCEDOR ]

João Junior Penariol herdou da avó a paixão por cozinhar e a receita do bombom de jaboticaba, feito com os frutos do sítio da família, em Jaboticabal. De segunda a sexta-feira, das 10 às 19 h; sábado, das 10 às 16 h. \$  
**Rua Marcondes Salgado, 1736**  
**Tel. (16) 3442-4323**

BOMBOM DE JABUTICABA, DE JOÃO BRIGADEIRO GOURMET



SORVETE DE LARANJA COM MORANGO, SEM LACTOSE, DA SORVETERIA ADRIANO

## SÃO SIMÃO

### SORVETERIA ADRIANO [ VENCEDOR ]

O sorvete de laranja com morango (sem lactose), de Adriano Rodrigo do Valle, é uma das novidades da sorveteria que foi passada de pai para filho. A produção é toda artesanal. De segunda-feira a sábado, a partir das 13 h; domingo, a partir das 14 h. \$  
**Praça da República, 361**  
**Tel. (16) 3984-2375**





ESCONDIDINHO DE ABOBRINHA, DA BARBA NEGRA



## RIBEIRÃO PRETO

### Barba Negra

A casa funciona como uma barbearia antiga e bar. Enquanto homens cortam o cabelo, fazem a barba, sessões de massagem e limpeza de pele, a equipe do bar prepara petiscos e pratos rápidos, como o escondidinho de abobrinha, que leva ainda gorgonzola e damasco. De segunda-feira a sábado, das 9 às 13 h (barbearia). O bar e restaurante abre até as 21 h. \$

*Av. Independência, 2165*

*Tel. (16) 3289-5813*

### Bar do Epicurista

Baião de dois, linguiça de pernil de porco na brasa, almeirão refogado no alho e azeite. Assim é servida a generosa porção do danado de bão. A casa oferece ainda pratos típicos da culinária nordestina, com destaque para o pirão de parida (pirão de galinha, acompanhado de galeto desossado assado na brasa e arroz branco), e o caldinho de caranguejo. De segunda a sexta-feira, das 12 às 15 h e das 18 à 0 h; sábado e domingo, das 11h30 às 16 h e das 18 h até o último cliente. \$\$

*Av. Francisco Junqueira, 3280*

*Tel. (16) 3632-4616*

HAMBÚRGUER ABENÇOADO, DA BENDITO BURGER



### Bendito Burger

Recém-inaugurado, é a primeira hamburgueria gourmet da cidade e já se tornou famosa pelo “abençoado”, sanduíche exclusivo de pão australiano, hambúrguer, queijo prato e cebola especial. Os milk-shakes de kit kat e o brigadeiro de jabuticaba (do João Brigadeiro) são excepcionais. Terça-feira a domingo, das 18 à 0 h. \$

*Rua Conde Afonso Celso, 1148*

*Tel. (16) 3442-3403*

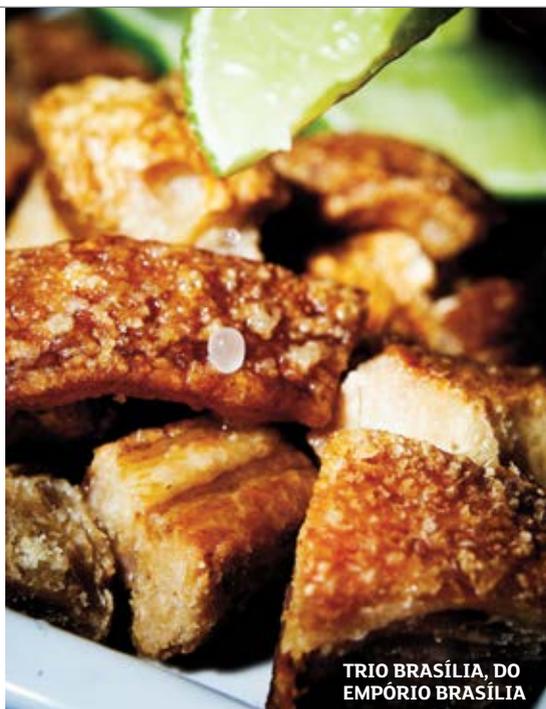
### Chocolate com Pimenta

Criação do proprietário Rubens Antônio dos Santos, que por 22 anos foi gerente do famoso bar Pingüim, o gohantel, um surpreendente bolinho de arroz, é recheado com galinha desfiada e catupiry. O ambiente é decorado com mais de mil quadros com fotografias de camisas alusivas ao futebol.

De segunda-feira a sábado, das 17h30 à 1 h. \$

*Rua Alagoas, 222*

*Tel. (16) 3013-2927*



TRIO BRASÍLIA, DO EMPÓRIO BRASÍLIA

## Empório Brasília

Bar e mercearia, costumava receber o ex-jogador Sócrates para tomar uma cervejinha com o amigo e proprietário da casa, o também ex-jogador Márcio Pallandri, e degustar o sequinho torresmo da casa. Junto a uma suculenta porção de carne-seca com tomate e cebola, e mandioca (frita ou cozida), formaram o Trio Brasília, petisco mais servido no bar. As cervejas artesanais, principalmente as produzidas na região estão no cardápio e também em um empório anexo ao bar. De terça-feira a



BOLINHO WTH, DE NOSSO BUTECO

domingo, das 10h30 às 2 h. \$\$

*Rua Florêncio de Abreu, 1065*

*Tel. (16) 3636-7412*

## Nosso Buteco

[ FINALISTA ]

Apesar de ser chamado de bolinho e ter um nome um pouco diferente, o WTH tem um modo de preparo bastante diferente da maioria das comidas de buteco. A massa leva mandioquinha; a cebola e o pimentão são puxados no uísque e o restante do recheio tem também manteiga de garrafa, cerveja

e carne-seca com ervas frescas. De terça a sexta-feira, das 17h30 às 2 h; quarta-feira e domingo, até a 1 h; sábado, até as 3 h. \$

*Av. Luiz Fiúsa, 1148*

*Tel. (16) 3441-2970*

## DUMONT

### Casa Veronezi

[ FINALISTA ]

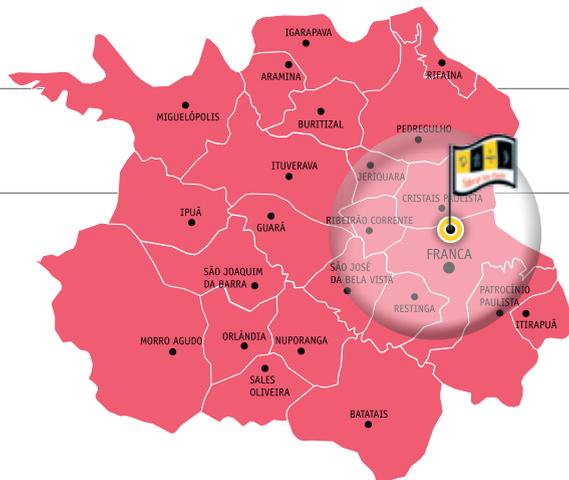
A casa, referência em linguiça na região, funciona há 50 anos, com um simpático açougue e linha de produção artesanal na própria fazenda da família Veronezi, propriedade que pertenceu ao pai de Santos Dumont (por isso o nome da cidade). A linguiça oriental, recheada com pernil, gengibre, wasabi e molho shoyu, é uma das atrações entre as 55 variedades. A casa oferece ainda outras bastante interessantes, como a de castanhas (pernil, nozes, avelã, castanha-do-pará e amêndoas), a linguiça árabe (pernil, trigo, hortelã e ervas finas) e a de mandioca (pernil, mandioca, azeite de dendê, leite de coco). Aos sábados, os clientes podem degustar algumas linguiças assadas no próprio local. De segunda-feira a sábado, das 9 às 18 h. \$

*Fazenda Albertina*

*Tel. (16) 3944-2211*



LINGUIÇA ORIENTAL, DA CASA VERONEZI



## FRANCA

Famosa pelas fábricas de sapato. Turistas de todo o Brasil vão até Franca para comprar calçados de boa qualidade a ótimos preços. Uma boa parada é o Shopping do Calçado, que tem mais de 70 lojas. Mas a cidade tem mais para ser visto, a exemplo do Museu Histórico Municipal José Chiachiri, que fica em um casarão de 1896, e tem projeto arquitetônico carregado de traços medievais.

**Pedregulho**, quase na divisa do estado paulista com Minas Gerais, deve seu desenvolvimento à cultura do café. O Parque Estadual das Furnas do Bom Jesus é ótimo para quem curte a natureza. Com belas paisagens, compreende a Trilha do Mirante, quiosques e um parque para crianças; a Trilha dos Macacos, com bancos para descanso, cascata e bica d'água; a Trilha do Malta conduz a uma cachoeira, com potencial para a prática de rapel e, finalmente, a Trilha da Cascata Grande dá acesso a uma cachoeira com 122 metros de queda livre. De acordo com o Centro de Estudos e Pesquisas de Administração Municipal (Cepam, do governo estadual), o parque ainda tem outras seis cachoeiras.

Em **Orlândia**, o principal passeio é o Parque Municipal Gruta, que tem diversas fontes naturais de água, flora rica e diversificada, contando, inclusive, com uma gruta em que há um altar em louvor a Nossa Senhora Aparecida.



OS SAPATOS E O TIME DE BASQUETE SÃO GRANDES ATRATIVOS, MAS FRANCA TEM ÍCONES ARQUITETÔNICOS BEM INTERESSANTES, COMO O MUSEU HISTÓRICO (*NO TOPO*) E O COLÉGIO CHAMPAGNAT (*ACIMA, À ESQ.*). EM ORLÂNDIA, AS GRUTAS E AS CACHOEIRAS GARANTEM PASSEIOS REVIGORANTES JUNTO À NATUREZA



### CHEF MADRINHA

Ana Luiza Trajano (Brasil a Gosto, São Paulo, SP)

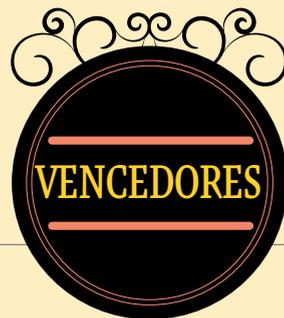
*“É incrível, mas ainda temos poucos restaurantes de comida verdadeiramente brasileira. Se alguém quiser abrir uma casa assim, estou disposta a ajudar.”*

Em sua cidade natal, começou a vasculhar nossas raízes culinárias em 2003. Suas pesquisas resultaram no projeto Saberes do Brasil, cujo objetivo é divulgar a cultura gastronômica do país.

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): ALUANA BORGES, DO BANGALÔ BATATÁRIA, E PEDRO TADEU FERNANDES SANTORO, DO BAR DEVASSA (FRANCA); MARIA APARECIDA MACHADO, DA HOSPEDARIA DO CAFÉ (PEDREGULHO); E SUSANA TEIXEIRA RUZZENE, DA FLOR DE LIS (ORLÂNDIA)



BATATA-SUIÇA E LEITÃO NA CACHAÇA, BANGALÔ BATATARIA

## FRANCA

### BANGALÔ BATATARIA [ VENCEDOR ]

A batata gourmet com requeijão, de Aluana Borges, sequinha e crocante, é servida com molho de tomate concassé e torresminho de leitão temperado na cachaça, todos ingredientes bem representativos da região.

**Simão Caleiro, 1580**  
**Tel. (16) 3722-3816**

### BAR DEVASSA [ VENCEDOR ]

O bar mais agitado da noite de Franca também serve almoço e tem um festival de comida de boteco, realizado três vezes por semana, em que são servidos diversos petiscos. A bisteca invertida é uma delas e a inspiração do criador, Pedro Santoro, veio de um bolinho parecido, feito pelo tio, traz a bisteca de porco desossada recheada com feijão, couve, banana e ovo. Em seguida, é empanado e frito. De terça a sexta-feira, das 12 às 14 h e das 18 às 2 h; sábado e domingo, a partir das 12 h. \$\$

**Av. Dr. Antônio Barbosa Filho, 111**  
**Tel. (16) 3722-4285**

BISTECA INVERTIDA, DO BAR DEVASSA



PUDIM DE CAFÉ, DA HOSPEDARIA DO CAFÉ

## PEDREGULHO

### HOSPEDARIA DO CAFÉ [ VENCEDOR ]

Criado por Maria Aparecida Machado Nogueira, o pudim de café usa grãos extrafortes para surpreender o paladar em uma receita que une duas paixões nacionais: pudim e café. Localizada em uma antiga vila construída próximo à Estação Ferroviária Chapadão, a hospedaria é rodeada de plantações de café e atrai turistas do mundo inteiro. \$

**Rodovia Cândido Portinari, km 443**  
**Tel. (16) 3171-1501**  
**hospedariadocafe.com.br**

## ORLÂNDIA

### PADARIA E COZINHA FLOR DE LIS [ VENCEDOR ]

Suzana Teixeira Ruzzene, especialista em mesclar sabores doces e salgados apresentou sua receita de filé-mignon suíno à Romeu e Julieta.

O queijo e a goiabada remontam à infância, quando sua avó produzia essas duas iguarias em casa. Ali, também são servidos lasanhas, quiches e brunch. De segunda-feira a sábado, das 6 às 20 h.

**Rua 3, nº 888**  
**Tel. (16) 3826-8833**  
**emporioflordelis.com.br**

ESCALOPES DE FILÉ-MIGNON SUÍNO À ROMEU E JULIETA, DA PADARIA E COZINHA FLOR DE LIS





SANDUÍCHE PICANHA DA CANASTRA, DA HAMBURGUERIA DUZÉ

## Hamburgueria Duzé

Foi pensando na proximidade com Minas Gerais e seus queijos que o proprietário Luís Antônio resolveu criar o sanduíche picanha da canastra, referência na cidade. É servido no pão francês, com a base de hambúrguer de picanha artesanal feito na casa, bacon em fatias, tomate-cereja e o queijo da canastra derretido na chapa. Acompanha ainda um espeto de queijo tostado. De terça-feira a domingo, das 18 à 0 h. \$

**Av. Paulo VI, 1250**  
**Tel. (16) 3702-9922**

## Lu Wasabi

Apesar de ser um autêntico restaurante japonês, oferece opções para clientes que não são adeptos da culinária oriental. O mix gourmet, Lu Wasabi, tem porções de petiscos, pizzas brotinho, pastéis. Destaque para o camarão ebi stick roll. A lula recheada com shimeji também é divina.

De terça-feira a domingo, das 12 às 16 h, e das 18h30 à 0 h. \$\$  
**Av. Rio Amazonas, 704**  
**Tel. (16) 3723-9555**

### FRANCA

## Fish Petiscaria

Apesar de ter no cardápio interessantes receitas à base de peixe, como o filé de tilápia grelhado, o destaque fica por conta da famosa maminha maturada, que acompanha rúcula, pão de alho e um molho especial da casa. Diariamente, a partir das 18 h. \$\$

**Av. Dr. Antônio Barbosa Filho, 1473**  
**Tel. (16) 3721-4370**

## Nicanor Restaurante

Talvez seja o restaurante mais requintado de Franca, traz no cardápio contemporâneo pratos bem elaborados e com ótima apresentação. Exemplo disso é o original papardelle com ragu de costela. A carta de vinhos

também é caprichada.

De terça a quinta-feira, das 19h30 à 0 h; sexta-feira e sábado, das 19h30 à 1 h. \$\$  
**Rua Maria Martins Araújo, 221**  
**Tel. (16) 3721-0055**

## Pastel do Lu

### [ FINALISTA ]

O pastel pingado crocante é criação de Érica Cristiane Carvalho, em homenagem à tradição da região na produção de café, e à proximidade com Minas Gerais, forte na produção de leite. O pastel é dividido em duas partes: uma recheada com ganache de café expresso, e a outra de creme de leite. A pastelaria tem outros sabores originais, como o gorgonzola com rúcula. De segunda-feira a sábado, das 17 às 23 h. \$

**Rua Dr. Júlio Cardoso, 1648**  
**Tel. (16) 3702-4641**

## Picanha na Tábua

Ao passar por lá, é praxe pedir a picanha acompanhada de rúcula e pão de alho, o carro-chefe da casa, que serve também carnes exóticas, como jacaré, javali e capivara. De terça-feira a domingo, a partir das 16 h. \$\$

**Av. Champagnat, 2217**  
**Tel. (16) 3722-7709**



PASTEL PINGADO CROCANTE, DO PASTEL DO LU



## Pimpinella Sorveteria

[ FINALISTA ]

O sorvete de macadâmia, de Maikon Morige Taveira, é feito com a castanha bruta, misturada a leite, creme de leite e leite em pó, resultando em um dos sabores mais especiais e requisitados do estabelecimento.

Diariamente, das 11 às 22h30.

Aceita cartão. \$

**Rua Voluntários da Franca, nº 250**

**Tel. (16) 3721-0970**

**facebook.com/pages/Sorveteria-Pimpinella**

## Quintal Bar

Em uma esquina no final da Av. Paulo VI, o simpático bar virou ponto de encontro de jovens e famílias. Todos vão em busca do pastel com alho-poró que Lauro Lopes vende no bar – aberto com as duas filiais em janeiro de 2013. De segunda-feira a sábado, a partir das 18 h. \$

**Av. Paulo IV, 1990**

**Tel. (16) 3018-2788**

## Rancho JP

[ FINALISTA ]

Com ingredientes que podem ser encontrados em muitos quintais das casas da região, o frango caipira com angu de milho-verde e banana JP é a especialidade de Vilma Maria Silva Pigrucci, que aprendeu essa receita com a mãe. De sexta-feira a domingo e feriados, das 8 às 16 h. \$\$



SORVETE DE MACADÂMIA, DA PIMPINELLA SORVETERIA

**Av. Seringueira, 981**

**Tel. (16) 3702-7851**

**ranchojp.com.br**

## Restaurante JJ

Segundo a lenda, o filé à JK, que se tornou o símbolo de Franca, foi criado pelo então presidente Juscelino Kubitschek, durante uma visita à cidade. Alguns restaurantes começaram a elaborar a receita, que leva um filé à milanesa recheado com presunto e muçarela. O JJ serve o prato acompanhado de risoto de ervilhas e fritas, há 25 anos no mesmo local. De segunda-feira a sábado, a partir das 18 h. \$

**Av. Frei Germano, 1898**

**Tel. (16) 3722-8725**

## Sapataria da Pizza

[ FINALISTA ]

Vencedora da etapa do ano passado, a pizzaria que funciona onde foi a primeira sapataria da cidade trouxe como novidade mais uma criação do proprietário da casa, Luciano Carvalho. A massa especial é

coberta com o queijo da canastra, ragu de rabada temperada e desfiada e agrião, assada em panela de ferro. É chamada Crocs, para manter a graça de dar às pizzas nomes em referência a um tipo de calçado. Sapataria da Pizza.

Diariamente, a partir das 18h30. \$\$

**Rua Dr. Júlio Cardoso, 1621**

**Tel. (16) 3722-9214**

## NUPORANGA

### Nadia Lellis

[ FINALISTA ]

Executada por Nadia Lellis, o doce de rosca foi inventado de última hora por dona Virinha, uma boleira de mão-



DOCE DE ROSCA, DE NADIA LELLIS

cheia, para comemorar o aniversário do filho. Acabou tornando-se um sucesso, graças ao sabor da deliciosa combinação de amoras e leite condensado.

Atendimento mediante encomenda.

**Rua São José, 294**

**Tel. (16) 3847-1593**

## PATROCÍNIO PAULISTA

### Taberna Española

O simpático restaurante serve tapas e pratos típicos espanhóis com toque brasileiro. Vale provar a orelha de porco feita por Viviane Guimarães, a proprietária. Quarta e quinta-feira, das 17 à 0 h; sexta-feira e sábado, das 17 às 2 h; domingo, das 12 à 0 h. \$

**Av. Diamante, 959**

**Tel. (16) 98204-1571 e 99326-2466.**

## RIFAINA

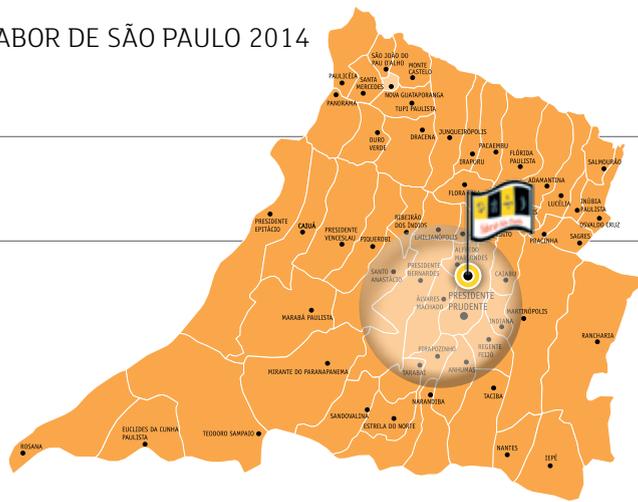
### Águas do Vale Náutico Clube Hotel

[ FINALISTA ]

Costelinha à Ora-pro-Nóbis, de Marco Aurélio Mezadre Falcão, é uma receita que valoriza a planta que já foi considerada erva daninha. O nome desse ingrediente, que era muito usado na cozinha quilombola, significa “orai por nós” do latim.

**Rod. Mg-428, km 106**

**Tel. (16) 3135-1333**



### PRESIDENTE PRUDENTE

A Cidade da Criança é uma das principais atrações turísticas de Presidente Prudente. O complexo conta com parque aquático, parque ecológico, planetário, zoológico, e entre as novidades, o Espaço Ayrton Senna – idealizado para ser um museu a céu aberto, com uma réplica do carro de corrida e painéis contando a história do campeão de Fórmula 1, na área do cartódromo. O espaço também permite a prática de ciclismo, motociclismo e aeromodelismo.

Na área do Parque do Povo, há pistas de skate, piscinas, ciclovias, pistas de cooper, lanchonetes e playground. Sua construção valorizou a região e proporcionou a moradores e visitantes um espaço com muito verde, para passeios revigorantes.

No município de **Presidente Epitácio**, o grande chamariz é o pôr do sol, considerado popularmente “o mais bonito do Brasil”. Das margens do Rio Paraná, a vista é realmente incrível e pode ser apreciada de alguns dos bares e restaurantes que o beiram. Repesadas no Reservatório Sérgio Mota, as águas do rio também divertem quem visita o Parque Figueiral. A orla fluvial agrupa clubes náuticos e esportivos, percorridos por ciclovias e pista para caminhada.



#### CHEF PADRINHO:

Carlos Bertolazzi (Per Paolo, São Paulo, SP)

*“Preparei-me levando em consideração a influência italiana em todo o estado de São Paulo e me preocupando em usar ingredientes que possam ser facilmente encontrados em Presidente Prudente.”*

Chef e sócio do Zena Caffè, e do restaurante Per Paolo, Bertolazzi é um dos apresentadores do programa *Homens Gourmet*, do canal Bem Simples (FOX).



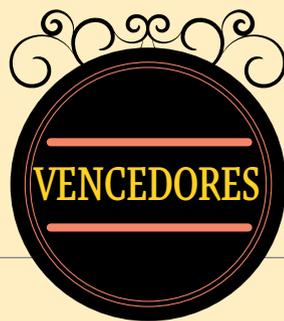
FOTOS: PIERRE PLUETTE/ARCA NUNO DE IMAGEM DO ESTADO DE SÃO PAULO

ALÉM DO PARQUE DO POVO (ACIMA, À DIR.), PRESIDENTE PRUDENTE ABRIGA A CIDADE DA CRIANÇA (ACIMA, À ESQ.), QUE TEM ENTRE AS NOVIDADES UM MUSEU DEDICADO AO PILOTO DE F1 Ayrton Senna. A PRAIA FLUVIAL, À BEIRA DO RIO PARANÁ (NO TOPO), É UMA DAS ATRAÇÕES DE PRESIDENTE EPITÁCIO

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): REGINALDO VIEIRA, DO FAROL DO PORTO (PRESIDENTE EPITÁCIO); ANA MARIA TERASAKA E ANARI RICARDO, DA DOÇE ANA CACAU E TRIGO; JOÃO LUÍS PEREIRA, DO JOÃO PORQUINHO; E LUÍS AUGUSTO DELFIM, DO TACCHINO (PRESIDENTE PRUDENTE)



BISCOITO ARTESANAL DE CAFÉ, DA DOLCE ANA CACAU E TRIGO

**PRESIDENTE PRUDENTE**

**DOLCE ANA CACAU E TRIGO**

[ VENCEDOR ]

Com uma história de 15 anos servindo cafés e produzindo delícias para festas, o estabelecimento é unanimidade na região. São variados tipos de biscoito, sendo a maioria fabricada com chocolate belga. Este foi o ano de consagração do biscoito de café, carregado de sabor e personalidade. Menção honrosa para o pastel de nata, que leva leite condensado e coco. Aceita encomendas. De terça-feira a

sábado, das 9h30 às 18h30; sábado, das 9h30 às 16 h. \$

*Rua Mario Simões de Souza, 168  
Tel. (18) 3222-2586*

**JOÃO PORQUINHO**

[ VENCEDOR ]

O bar do chef João Luís Pereira serve generosas porções de bolinhos e pastéis, tudo acompanhado de cerveja gelada. Só de torresmo e costelinha, são servidos cerca de 30 quilos por dia. O grande diferencial, porém, é a carne de sol de fabricação própria, que compõe, inclusive, a “porção tripla”, a mais pedida do cardápio. Além da carne, o petisco traz costelinha de porco e mandioca cozida. De segunda a sexta-feira,

A TRIPLA, DO JOÃO PORQUINHO



a partir das 17h; sábados, a partir das 12 h. \$

*Rua Antônio Furtado de Miranda, 387  
Tel. (18) 3221-1766*

**TACCHINO RISTORANTE**

[ VENCEDOR ]

Tradicional e sofisticado, esse restaurante familiar é exemplo de pratos saborosos e bem preparados, além de serviço exemplar. Massas, como o tagliatelle ao pesto e camarões, e peixes, como o servido com purê de batata, surpreendem. Destaque para a receita campeã do chef Luís Augusto Delfim, o risoto de costela com mandioquinha, salsa e cebola frita. De terça-feira a sábado, das 11h30 às 15 h e das 18 às 22 h; domingo, apenas para almoço, a partir das 11h30. Aceita cartão. \$\$\$

*Av. Washington Luiz, 215  
Tel. (18) 3221-474  
Itacchinorestaurantecom.br*

**PRESIDENTE EPITÁCIO**

**FAROL DO PORTO**

[ VENCEDOR ]

Pé na areia às margens do Rio Paraná. Aberto por Reginaldo Vieira – que voltou à sua cidade natal, depois de 25 anos em Florianópolis –, tem como destaques a peixada e a moqueca de pintado, mas foi a costela de pacu, empanada em uma interessante mistura de farinha e alho, que se tornou a vencedora da etapa. Enquanto saboreia as iguarias, é possível presenciar o pôr do sol, um dos mais belos do Brasil. De terça-feira a domingo, das 14 à 0 h. \$

*Avenida Juliano Ferraz de Lima, 3  
Tel. (18) 99819-5120*

COSTELINHA DE PACU À BEIRA-RIO, FAROL DO PORTO





BATATA SAUTÉE,  
COLHER DE PAU

**PRESIDENTE  
PRUDENTE**

## Colher de Pau

[ FINALISTA ]

A marmitaria tem cardápio semanal com quentinhas para ser retiradas no local ou entregues em domicílio. A batata sauté, de Rosimeire Erika Nakayama Akashi, que brilhou no

festival, geralmente é preparada às quartas-feiras. De segunda-feira a sábado, das 10 às 13h30.

Aceita cartão. \$

**Rua Viriato Valente de Almeida, 35**  
**Tel. (18) 3222-9383**

## Fulô de Mandacaru

Com decoração charmosa e cardápio elaborado com base na comida nordestina, esse pequeno bistrô chama atenção pela versatilidade e sabores únicos nas porções, nos pratos, nas caipirinhas e nas sobremesas, como o sorvete de tapioca com banana. O beiju de tapioca de camarão é imperdível. De segunda-feira a sábado, das 18 à 0 h. \$

**Av. Washington Luís, 1030**  
**Tel. (18) 3222-7698**

## La Tavola Ristorante

Os toques de maestria em clássicos da culinária italiana fazem valer a visita. Entre os pratos, destaque para a versão do popular espaguete com calabresa fresca e filé-mignon picados. Criada em 1965 no restaurante de São Paulo, a receita batizada de espaguete à italiana leva molho marinara, azeitonas pretas, salsa, orégano, alho e cebola e é feito no réchaud. De terça-feira a domingo, das 11 às 15 h, e a partir das 18 h, para o jantar. \$\$

**Avenida Manoel Goulart, 141**  
**Tel. (18) 3916-7060**

## Makro Atacadista

[ FINALISTA ]

No restaurante do supermercado, pode-se fazer refeições de qualidade. No festival, o potencial do cardápio foi representado pela paella feita por Leticia Cristina Neves Botti. Diariamente, das 11h30 às 15 h.

**Av. Joaquim Constantino, 7204**  
**Tel. (18) 3907-9100**



PIZZA ÁRABE,  
DA PIZZARIA  
FORNO A LENHA

## Parque Ecológico Cidade da Criança

[ FINALISTA ]

O local é visitado em razão das atrações de entretenimento, mas a gastronomia não fica de lado. Entre as delícias que oferece na praça de alimentação está a moqueca de pintado, receita de Milens Aparecido Belonci. De quinta-feira a domingo, das 10 às 18 h.

Aceita cartão. \$\$

**Rod. Raposo Tavares, km 561**  
**Tel. (18) 3902-9333**  
**[cidadedacriancaprudente.com.br](http://cidadedacriancaprudente.com.br)**

## Pizzaria Forno a Lenha

[ FINALISTA ]

Em meio aos sabores tradicionais, a influência árabe da região se destaca na pizza elaborada com coalhada seca, zaatar, cebola, peito de peru defumado e azeitonas pretas fatiadas. Os restaurantes da família proprietária são sucesso na região há seis anos, desde que abriu o primeiro comércio culinário. As referências para o sabor vieram de uma série de estudos de cardápios de pizzarias ao redor do mundo. Diariamente, a partir das 19 h. \$\$

**Avenida Manoel Goulart, 1635**  
**Tel. (18) 3223-3222**



BOLINHO DE BACALHAU, CERVEJARIA VILA REAL

## Tio Vavá Picanha

O mais tradicional bar da cidade foi o primeiro a trabalhar com cortes de carnes especiais, principalmente picanha. A carne com alho é uma das mais pedidas para acompanhar cerveja ou chope. O espeto de carne assada acompanhado de mandioca e farofa também é sucesso. De segunda-feira a sábado, das 17 às 2 h. \$\$  
**Rua Djalma Dutra, 156**  
**Tel. (18) 3221-4098**

## DRACENA

### Cervejaria Vila Real

[ FINALISTA ]

Bar com mesinhas ao ar livre, em que a pedida infalível é o bolinho de bacalhau, feito por Marcelo Jacon da Silva. De terça-feira a domingo, a partir das 18 h. Aceita cartão. \$\$  
**Rod. Bayron Azevedo Nogueira, km 0**  
**Tel. (18) 3821-1137**  
**facebook.com/CervejariaVilaReal**

## PIRAPOZINHO

### Terra Parque Eco Resort

[ FINALISTA ]

Entre piscinas, quadras esportivas e passeios de charrete, destaque na gastronomia para a coroa de costelinha, de Francis Eneias Barboza. Restaurante aberto apenas para frequentadores do resort. Aceita cartão. \$\$  
**Estr. Vereador Manoel Faustino, 1, s/nº, km 3,5**  
**Tel. (18) 3902-6015**  
**terraparque.tur.br**

## SANTO ANASTÁCIO

### Churrascaria Gaivota

Comandada por uma família de paranaenses que se estabeleceu na



COROA DE COSTELINHA, DO TERRA PARQUE ECO RESORT

## PRESIDENTE EPITÁCIO

### Restaurante Tucunaré

A proximidade com o Rio Paraná faz com que os peixes do famoso rio sejam os mais procurados desse tradicional restaurante da região. Apenas 500 metros separam o rio do local, que serve iguarias feitas com tucunaré, piau, piapara, pacu e pintado. Entre os mais pedidos está o escabeche de piau, que traz o peixe cortado em postas, servido frio e acompanhado de pasta de alho e pão. De terça-feira a domingo, das 11 às 15 h e das 19 às 23 h. \$  
**Rua Vitória, 122**  
**Tel. (18) 3281-7676.**

### Robertinho Buffet

A ampla oferta de piranha nos rios da região e a forte influência oriental conquistada após anos de trabalho em restaurante japonês fizeram com que Roberto Claudino da Luz (o Robertinho) desenvolvesse um sashimi feito com a carne crua desse peixe, que por muitos é considerado afrodisíaco. Apenas sob encomenda. \$  
**Rua Vitória, 22**  
**Tel. (18) 3281-9069**

região em 1980, a churrascaria é referência quando se fala em filé à parmegiana e feijoada. Fugindo do tradicional, serve um saboroso lombo de carneiro – carne tradicional da região – temperado com sal, cerveja, pimenta combari no azeite, ervas finas e alho. Acompanha farofa, mandioca e molho de alho. Diariamente, das 10h30 às 14h30, e a partir das 19 h para o jantar. \$  
**Praça Ataliba Leonel, 236**  
**Tel. (18) 3263-1574**



### ETAPA 1

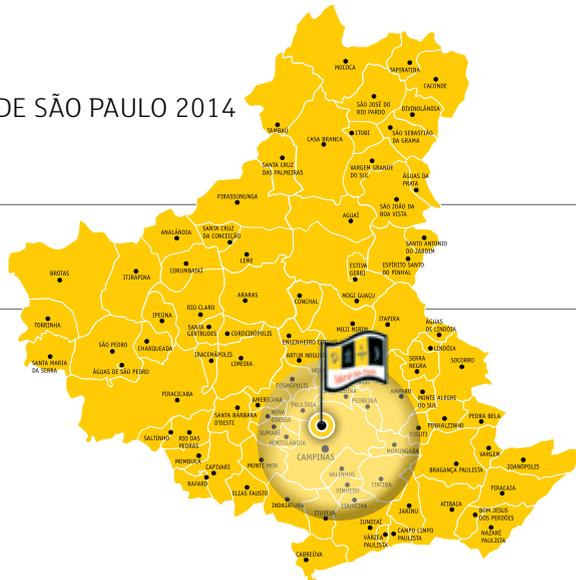


FOTO DE COIMPRENSA

O PARQUE DO TAQUARAL (ACIMA) TEM UMA GRANDE ÁREA VERDE CIRCUNDANDO A LAGOA MAIS CHARMOSA DE CAMPINAS. EM BRAGANÇA PAULISTA, A PRINCIPAL ÁREA DE LAZER É O LAGO DO TABOÃO (ABAIXO, À DIR.). EM HOLAMBRA (ABAIXO, À ESQ.) FICA O MAIS ALTO MOINHO DA AMÉRICA LATINA, COM 38,5 METROS

### CAMPINAS

É a terceira maior cidade do estado. E tem uma infraestrutura de lazer – com shopping centers, restaurantes e teatros para espantar qualquer tédio. O Parque do Taquaral é uma opção menos urbanista de passeio. O cartão-postal de **Bragança Paulista** é o Lago do Taboão, cercado por uma pista de cooper, playground, bares e restaurantes. Local de visitação interessante é o Museu do Telefone, cujo acervo reúne objetos da antiga Companhia Rede Telefônica Bragantina. Em **Espírito Santo do Pinhal**, o Lago Municipal é bem convidativo para uma caminhada tranquila. Um dos mais renomados da região, o município de **Holambra** é uma estação turística, onde imigrantes e descendentes de holandeses se dedicam à plantação de flores, atividade que atrai turistas para também visitar as curiosidades da “Holanda brasileira”, como moinhos de vento e orelhões em forma de tamanco. Na cidade da pamonha, o Parque do Mirante tem vista para o Salto do Rio **Piracicaba**.



FOTO MARQUESE - GETTY IMAGES / BANCO DE IMAGEM DO ESTADO DE SÃO PAULO



FOTO RUBENS CHIRI / BANCO DE IMAGEM DO ESTADO DE SÃO PAULO

### CHEF PADRINHO:

Ivan Achcar (Alma, São Paulo, SP)

*“Com sensibilidade, podemos recriar algo que está em nosso DNA por tradição, e não necessariamente em nossas lembranças.”*

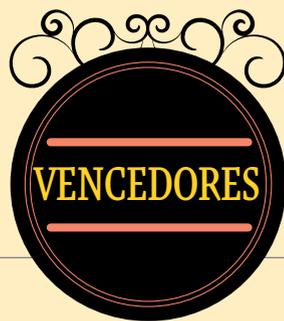
O chef é o arquétipo do cidadão paulista: mãe oriunda de família italiana, o pai, de família árabe. Sua casa juntava esses dois mundos, sobretudo na cozinha. Desde pequeno, Ivan observava as avós e a mãe e já botava a mão na massa fazendo quibes, caçando rãs e depenando frangos com o pai. Após muito viajar, desenvolveu o olhar multicultural para a culinária, mas buscou identidade para seu trabalho por meio de ingredientes, técnicas, costumes e tradições locais.



### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): PATRICIA POLATO, DA LINGUIÇARIA REAL BRAGANÇA (BRAGANÇA PAULISTA); SANNY SOARES BRAGA, DO RESTAURANTE NAVEGANTES (PIRACICABA); ADRIANA JANNES, DO SWEET CAFÉ (ESPÍRITO SANTO DO PINHAL); E ROBERT JAGER, DO THE OLD DUTCH (HOLAMBRA)



**PORQUINHO FOI À FEIRA, DA LINGUIÇARIA REAL BRAGANÇA**



**BOLO DE BRIGADEIRO CROCANTE COM CAFÉ, DO SWEET CAFÉ**



**PINTADO CHEIO DE ENCANTOS, NAVEGANTES RESTAURANTE**

**BRAGANÇA PAULISTA**

**LINGUIÇARIA REAL BRAGANÇA**

[ VENCEDOR ]

Patrícia Polato apresentou o “porquinho foi à feira, em que usa inúmeros ingredientes das vendas de rua para acompanhar a linguiça de rúcula com provolone – com direito a casquinha crocante de queijo.

No prato, canjiquinha com vários legumes, maionese de alho à base de leite e rúcula.

**Av. José Gomes da Rocha Leal, 291**  
**Tel. (11) 2277-2928**

**ESPÍRITO SANTO DO PINHAL**

**SWEET CAFÉ**

[ VENCEDOR ]

Para fazer jus à fama de terra do café que tem a cidade, a doceira Adriana Jannes resolveu abrir uma casa em que pudesse servir um bom pretinho e, mais do que isso, guloseimas usando o grão. Uma das especialidades é o bolo de brigadeiro crocante com café. De segunda-feira a sábado, das 8 às 18 h. Aceita cartão. \$

**Rua João Vicente, 109, Centro**  
**Tel. (19) 3651-2707**  
**facebook.com/sweetcafepinhal**

**HOLAMBRA**

**THE OLD DUTCH**

[ VENCEDOR ]

Em um tranquilo sítio na cidade com maior influência holandesa de São Paulo, Roberto Jager abriu o restaurante há 25 anos, para servir os típicos pratos de seu país natal. O mais pedido é o “prato do caçador”, receita que os homens preparavam durante a temporada de caça. Pode ser feito com filé-mignon, mas, dependendo da época, leva carne de lebre, javali ou coelho, tudo acompanhado de um molho de maçã e noz-moscada.

De terça a sexta-feira, das 11h30 às 14h30; sábado, domingo e feriados, até as 16 h. \$\$\$

**Estrada do Fundão, 200.**

**Tel. (19) 3802-1290**

**www.olddutch.com.br**



**PRATO DO CAÇADOR, THE OLD DUTCH**

**PIRACICABA**

**NAVEGANTES RESTAURANTE**

[ VENCEDOR ]

Sanny Soares Braga conquistou a todos com a receita de pintado que leva mousse de milho-verde e molho à base de melado de cana. De terça-feira a domingo, das 11h30 às 16 h, e de terça-feira a sábado, das 18 às 23h30.

Aceita cartão. \$\$\$

**Av. Cruzeiro do Sul, 3200**

**Tel. (19) 3413-3493**

**navegantesrestaurante.net.br**



## CAMPINAS

### Bouquet Garni

Esse bistrô escondido numa estradinha próxima ao subdistrito de Sosas traz no cardápio pratos que levam peixes e frutos do mar, sempre frescos. Entre os mais pedidos da cozinha comandada pelo chef canadense Simon Girard está o aruanã garni, peixe de água doce grelhado, servido com alho-poró, champignon, castanha-do-pará, mel e legumes. Quinta e sexta-feira, a partir das 19 h; sábado, das 12 às 16 h e a partir das 19 h; domingo, só almoço, a partir das 12 h. \$\$\$

**Rua Treze de Maio, 1650**

**Tel. (19) 3258-5119**

**[bouquetgarnirestaurante.com.br](http://bouquetgarnirestaurante.com.br)**

### Rei do Joelho

O Joelho pururuca do rei é digno da imponência do nome. A típica receita alemã vem da família de Valmir Bellotti, e foi adaptada para ser servida como porção. O Joelho é cozido e depois assado, no modo tradicional, em seguida, é levado ao réchaud, fatiado e servido com batatas e cebola. De segunda a sábado, das 11h30 às 15 h; e terça-feira a sábado, das 18 h até o último cliente. \$\$

**Rua Osvaldo Cruz, 137**

**Tel. (19) 3255-2017**



COSTELA SUÍNA AO MOLHO DE JABUTICABA, DE VANILLA CUISINE

CASQUINHA DE TRUTA DEFUMADA, DO MIRANTE PESK

### Vanilla Cuisine

#### [ FINALISTA ]

Cris Wiik conquistou os paladares com a costela suína ao molho de jabuticaba com farofa invertida de banana. Agora, tem-se dedicado a montar cardápios para eventos e coquetéis de receitas vegetarianas, incrementando sua linha de cozinha orgânica, em que se destacam pães, lanches e saladas individuais. Prestes a inaugurar o próprio ponto de venda, o empreendimento comercializa produtos por encomenda a cinco

estabelecimentos de Campinas: Sabor da Natureza, Macróbios, Mater Orgânica, Saúde a Granel e no box 79 do Mercado Municipal de Campinas. Atendimento por encomendas. \$

**Tel. (19) 3295-5491**

**[facebook.com/criswiik](http://facebook.com/criswiik)**

## ÁGUAS DA PRATA

### Mirante Pesk

#### [ FINALISTA ]

A receita de casquinha de truta defumada foi criada como solução

para aproveitar melhor a carne desse peixe, geralmente muito espinhoso. Sábado e domingo e feriados, das 11h30 às 17 h. \$\$

**Sítio Santa Júlia, Areias**  
**(estrada Municipal Mirante)**

**Tel. (19) 3649-1229**

**[mirantepesk.com.br](http://mirantepesk.com.br)**

## BRAGANÇA PAULISTA

### Bar e Choperia Trairagem

Às margens do Lago do Taboão, cartão-postal da cidade, é um dos principais pontos gastronômicos da cidade. Ali é servida a traíra por quilo, prato que vem desbancando a famosa linguíça bragantina. O peixe é temperado apenas com limão e sal, antes de ser passado na farinha, e frito. Acompanha salada simples, arroz e batata frita. Aberto 24 horas. \$\$

**Rua Alpheu Grimello, 805**

**Tel. (19) 4034-0992**

## JAGUARIÚNA

### Bar da Praia

Foi inaugurado em 1988, por Kiko Souza, para servir drinques e algumas receitas com peixes e frutos do mar, que ele aprendeu quando morava em Paraty (RJ). Entre os



pratos que mais fazem sucesso está o empanado, que leva imensos camarões empanados, acompanhados de risoto de siri, farofa de camarão com banana e pirão. O local fica pertinho da estação do trem Maria Fumaça, que sai de Campinas. De terça-feira a domingo, das 12 às 16 h; de terça-feira a sábado, também das 18h30 às 23h30. \$\$\$

**PICANHA QUERIDA  
JUNDIAÍ, DO FEIJÃO  
COM PICANHA**



**Av. Alexandre Marion, 364  
Tel. (19) 3867-5200  
bardapraia.com.br**

## JUNDIAÍ

### Feijão com Picanha

[ FINALISTA ]

Ícone da cidade que sedia a tradicional Festa da Uva, a fruta faz parte da receita de picanha exclusiva do restaurante, que também seve cortes de filé-mignon, alcatra, maminha, contrafilé, bife de ancho, além de peixes e frango.

**Rua 23 de Maio, 615  
Tel. (11) 4521-0368  
feijaocompicanha.com.br**

### Travitalia Bar e Restaurante

[ FINALISTA ]

Num terreno de colinas suaves, o casarão tem cozinha comandada por uma família egressa da região do Vêneto, na Itália. O carro-chefe do menu é a polenta Monte Traviú, feita de farinha de milho recheada com muçarela e coberta por ragu. O cardápio conta ainda com várias massas artesanais. De quinta-feira a domingo, das 11 às 17 h. \$\$

**Rua Roberto Carbonari, 135  
Tel. (11) 4582-1883  
travitalia.com.br**



POLENTA MONTE TRAVIÚ,  
DO TRAVITALIA BAR E  
RESTAURANTE

## LIMEIRA

### Jangada Limeira

Apesar da especialidade em peixes, o chef Felipe Lopes ganha aplausos pelo risoto de papaia com filé-mignon, uma releitura da famosa sobremesa, e criou uma receita surpreendente, em que os sabores da carne, da fruta, do vinagrete de morango e da redução de cassis combinaram perfeitamente. O ambiente é sóbrio e tem uma adega que se destaca no salão. De terça-feira a domingo, das 12 às 16 h; quarta-feira a sábado, a partir das 19 h. \$\$

**Av. Ismael Ferreira dos Santos, 694  
Tel. (19) 3701-0738.  
restaurantejangada.com.br**

## MOGI-GUAÇU

### Restaurante Jangada

Há 50 anos funcionando no local, o restaurante familiar passou por grande reforma, inclusive no cardápio. Contudo, permanece a tradição de alguns pratos bem regionais, como o espeto de pintado na brasa, com arroz, farofa e pirão. De entrada, peça o interessante torresmo de pintado. Às quartas-feiras, tem rodízio de peixes. De domingo a terça-feira, das 11h30 às 16 h; de quarta-feira a sábado, abre a partir das 18h30. \$\$

**Rodovia SP-340, km 170  
Tel. (19) 3861-2597  
jangada.com.br**

## NOVA ODESSA

### Seu Zezinho Chopperia e Restaurante

[ FINALISTA ]

Leonardo Blanco apresentou a empada Odessa, feita de massa sequinha recheada com linguiça defumada, que resgata a tradição das comunidades letãs - de emigrados da Letônia -, e da produção de embutidos mantida por eles. De terça-feira a sábado, a partir das 18 h, domingo a partir das 11h30. \$\$

**Av. Ampélio Gazzetta, 433  
Tel. (19) 3466-7668  
seuzezinho.com.br**



EMPADA ODESSA,  
DE SEU ZEZINHO  
CHOPPERIA  
E RESTAURANTE



## PIRACICABA

### Pizzaria Babbo Giovanni

Uma das mais tradicionais pizzarias de Piracicaba, a Babbo Giovanni é conhecida por trazer ingredientes diferenciados nas pizzas. Bom exemplo é a Luiz de Queiroz, homenagem ao agrônomo e proprietário de terras que dá nome à faculdade local e à rua onde está localizada a pizzaria. Leva molho

de tomate, linguiça de javali, pistache moído, cebola roxa e alecrim. De terça-feira a domingo, a partir das 18 h. \$\$\$

**Rua Luiz de Queiroz, 670**

**Tel. (19) 3744-4444**

**babbogiovani.com.br**

### Vecchio Cancian

Receita bastante peculiar, encontrada apenas em algumas regiões da Itália, o Zampone é o pé de porco recheado com pernil temperado. Tem gosto forte e é servido em uma generosa porção neste charmoso bar com um açougue de carnes e embutidos em um anexo. Destaque também para o Joelho de Porco recheado e para a Figadelli, linguiça de fígado de porco temperado. De terça a quinta-feira, das 11 às 0 h; sexta-feira e sábado, das 11 às 2 h; domingo, das 11 às 14 h.

A boutique de carne funciona de terça-feira a sábado, das 8 às 22 h; domingo, das 9 às 15 h. \$\$

**Rua Luiz de Queiroz, 511**

**Tel. (19) 3422-2235**

**vecchiocancian.com.br**

## SANTA BÁRBARA D'OESTE

### Parada da Linguiça

A linguiça usada nos lanches é artesanal, feita sem a tripa. O sanduíche mais pedido leva vinagrete, ovo e queijo. O

estabelecimento também vende outros tipos de linguiça, como a recheada de mandioca, alho e ervas, além do Joelho de Porco defumado. De segunda a sexta-feira, das 8h30 às 18 h; sábado, das 8h30 às 14 h. \$

**Rodovia Luiz de Queiroz, km 142**

**Tel. (19) 3464-0411**

## SÃO JOÃO DA BOA VISTA

### Sorveteria Macaúba

O sorvete de macaúba é feito com essa fruta bastante comum na região, colhida de novembro a março. Para garantir a produção durante todo o ano, Odécio, o proprietário, e seus familiares armazenam a polpa. Diariamente, das 10 às 22 h. \$

**Rua Dom Pedro II, 292**

**Tel. (19) 3623-3005.**

## SOCORRO

### Pennynsula Dom Raul

A tradicional paella valenciana ganhou uma versão "caipira", que leva frango, carnes de caça (coelho ou javali) e legumes (pimentão, vagem e quiabo). A carta de vinhos é muito bem elaborada. A Pennynsula Dom Raul fica à beira de um pequeno rio. Sexta-feira, a partir das 20 h; sábado, das 12h30 às 16 h e das 20h30 às 0 h; domingo, apenas almoço a partir das 12h30. \$\$\$



FIGO COM CHOCOLATE,  
DA CASINHA DO FIGO  
COM CHOCOLATE

**Estrada Socorro Lindoia, km 2,5**

**Tel. (19) 3895-7742**

**pennynsuladomraul.com.br**

## VALINHOS

### Casinha do Figo com Chocolate

[ FINALISTA ]

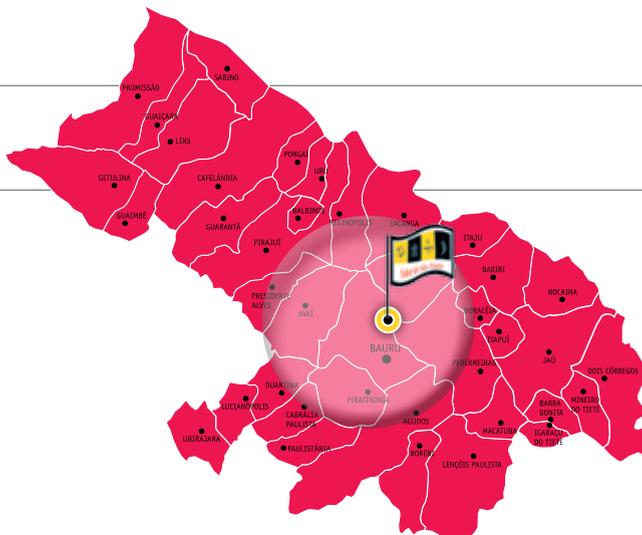
Figo com chocolate é o tipo de doce que vale as calorias. A fruta, típica da cidade, é envolvida numa cobertura de chocolate escuro, ficando com a aparência de bombom. Vende também compotas, coxinhas e pastéis, entre outros produtos. De terça-feira a domingo, das 9 às 18 h. Aceita cartão. \$

**Estr. dos Jequitibás, km 2,**

**Chácara Santa Albina s/rº**

**Tel. (19) 3869-4804**

**casinhadofigo.com.br**



## BAURU

A cidade que recebeu o maior entroncamento de linhas de trem do estado foi Bauru. Relíquias dos tempos ativos das ferrovias, no século XIX, podem ser vistas no Museu Ferroviário. O cartão-postal é o Anfiteatro Vitória-Régia, parque com lago e palco ao ar livre. Há ainda o Zoológico, com aquário e pinguinário, e o Jardim Botânico, com orquidário e trilha ecológica.

Na vizinha **Agudos**, um dos pontos mais procurados é o Parque Açucena da Serra, inserido na área da centenária Fazenda São Luís. E o seminário Santo Antônio, fundado no dia 1º de fevereiro de 1950, pelos frades franciscanos da Ordem dos Frades Menores, tem um belíssimo conjunto arquitetônico e ambiente que convida à meditação. Antigo cruzamento de uma trilha de índios, e ponto de parada dos viajantes que seguiam rumo a Mato Grosso, **Lins** tem investido em roteiros turísticos como o Rio Dourado, afluente do Tietê, com águas límpidas, navegável, ladeado de casas de veraneio e restaurantes regionalistas. Indica-se também uma visita ao Museu Histórico e Arqueológico.

### CHEF MADRINHA

Janaina Rueda (Bar da Dona Onça, São Paulo, SP)

*“Percebemos que muitos restaurantes no interior usam produtos industrializados. Em São Paulo, sou elogiada porque eu mesma faço a linguiça e o molho.”*

Cozinheira autodidata e sommelière há muitos anos, Janaina Rueda é nascida e criada no centro de São Paulo. Passou a infância na Mooca, e a adolescência no Bixiga, bairros dominados pela imigração italiana. Fez de sua cozinha um resgate da comida boêmia paulistana.



FOTOS: PIERRE DUARTE / BANCO DE IMAGENS DO ESTADO DE SÃO PAULO



NO MEIO DA PRINCIPAL AVENIDA DA CIDADE, O PARQUE VITÓRIA RÉGIA (NO TOPO) EXIBE O INCONFUNDÍVEL MONUMENTO QUE HOMENAGEIA A FAMOSA PLANTA AQUÁTICA AMAZÔNICA. ESPECIALMENTE COM CRIANÇAS, VALE A VISITA AO ZOOLOGICO (AO LADO) E AO MUSEU FERROVIÁRIO (ACIMA)

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): THAIS DA SILVA BIGOTO E O MARIDO, DO LA DANOSTI (AGUDOS); FRANCISCO CARLOS RODRIGUES PERES, DO CHOPPÃO CRISTAL, E LUIZ GONZAGA ARZANI, DA SORVETERIA FAZENDINHA TROPICAL (LINS); E LUÍS EDUARDO ROGER DE ANDRADA COELHO, DO EMPÓRIO TEODORA (BAURU)



## AGUDOS

### LA DONOSTI [ VENCEDOR ]

A coxinha de leitão, cujos ingredientes vêm do sítio da chef Thais da Silva Bigoto, é a brasilidade com toque espanhol. A ideia foi inspirada no período em que ela viveu nesse país europeu onde conheceu o marido. Hoje, o casal mantém o restaurante com receitas que mesclam a culinária dos dois países. O risoto de beterraba com carré de cordeiro é um primor. De terça a quinta-feira, das 17h30 às 23h; sexta-feira e sábado até 0h. Sábado e domingo das 11h30 às 15h. \$\$\$  
**Rua Treze de Maio, 699**  
**Tel. (14) 3261-7264 (14) 3261-7263**

### SANDUÍCHE BAURU, DO EMPÓRIO TEODORA



## LINS

### CHOPPÃO CRISTAL [ VENCEDOR ]

Francisco Carlos Rodrigues Peres conquistou o paladar dos jurados com uma receita que agrada aos moradores de Lins há mais de 30 anos, o frango enrolado no bacon, empanado e frito. Para acompanhar, um molho de tomate forte, feito com o extrato do fruto. “Você come o frango e gosta, mas quando joga o molho dá aquela sensação de ‘fechou!’”, diz seu criador. De segunda-feira a sábado, a partir das 18h. \$\$  
**Rua Luíz Gama, 1799**  
**Tel. (14) 3523-4700**  
**choppaocrystal.com.br**



SORVETE DE CAFÉ COM MACADÂMIA, DA SORVETERIA FAZENDINHA TROPICAL

### COXINHA DE LEITÃO, DO LA DONOSTI



## BAURU

### EMPÓRIO TEODORA [ VENCEDOR ]

O caprichado lanche bauru de Luís Eduardo Roger de Andrada Coelho é um agradecimento do paulista ao acolhimento que a cidade lhe deu quando lá resolveu morar. A muçarela usada no sanduíche é uma receita com mais de 30 anos, a carne passa por cocção lenta e o pickles é substituído por relish de pepino, o qual dá gosto agridoce ao lanche. \$  
**Rua Aviador Gomes Ribeiro, 10-12**  
**Tel. (14) 3223-1569 e 99714-5840**  
**facebook.com/pages/Empório-Teodora**

### FRANGO AO BACON, DO CHOPPÃO CRISTAL



### SORVETERIA FAZENDINHA TROPICAL [ VENCEDOR ]

O fenômeno pode ser avistado com fotos de satélite: uma fazenda na área mais rural de Lins com filas que saem pela porteira da propriedade. Ali são feitos sorvetes de massa com o leite de suas vacas e ingredientes de vizinhos, como as macadâmias, da fazenda ao lado. A variedade de sabores impressionante (cupuaçu com frutas vermelhas divide o cardápio com Kinder Ovo e abóbora com coco) e o cuidado no preparo fazem da fila uma trivialidade. De terça-feira a domingo, das 13h às 22h. \$  
**Estrada Lins - Guaimbê, km 2,5**  
**Tel. (14) 3523-1483**  
**facebook.com/fazendinhatropical**



BOLINHO FIO DE ANJO, DO BAR DO PORTUGUES

## BAURU

### Bar Aeroporto

Além do bar Skinão (que participou do Festival em 2013), o Bar Aeroporto é o único estabelecimento de Bauru que serve o lanche homônimo, com um selo de autenticidade conferido pela Prefeitura. O dono, Frederico Weiser, é um preciosista que observa de perto o preparo do lanche: da marinada do lagarto (*segredo do chef*) até o derretimento dos queijos em banho-maria.

De terça-feira a domingo, das 9 às 23 h. Aceita cartão. \$

**Av. Octávio Pinheiro Brisola, 19-100, no Aero clube**  
**Tel. (14) 3011-4474**

### Bar do Português

Um dos pontos mais agitados da cidade. Com razão: o chope é bem tirado e há porções brilhantes no cardápio. O bolinho de bacalhau é excelente, mas é o anjinho de queijo, que aqui dispensa a farinha para dar lugar a seis tipos de queijo, que merece louvores. De segunda a quinta-feira, das 16h30 às 23h30; sexta-feira até 0 h; sábado, das 11 às 20 h. Aceita cartão. \$\$

**Rua Benjamin Constant, 10-45**  
**Tel. (14) 98128-6642**  
**bardoportugues.com.br**



CARLOS I, DO VILA GRAZIELLA BISTRÔ

### Buffet Olivia

[ FINALISTA ]

Com o minissanduiche de pernil, de Marisa Gonçalves, o estabelecimento deu uma mostra das delícias que prepara sob encomenda para eventos.

Atendimento com agendamento. \$\$  
**Rua Capitão Gomes Duarte, 10-05**  
**Tel. (14) 3879-3120**  
**facebook.com/buffetolivia**

### Camponesa

Em igual medida, bauruenses e viajantes de passagem costumam parar aqui para saborear uma porção bem servida de filé à parmegiana com batatas chips e arroz branco.

De terça-feira a sábado, das 11 às 17 h e das 19 às 23 h. Domingo até às 22 h. \$  
**Rod. Marechal Rondon, km 334**  
**Tel. (14) 3223-7400**

### Fogão a Lenha Paulista

[ FINALISTA ]

No buffet de self-service, a rabada caipira com polenta, de Deivid Neres de Mattos, tem destaque entre outras delícias feitas, logicamente, no fogão a lenha.

Aceita cartão. \$  
De segunda-feira a sábado, das 11 às 14h30.  
**Av. Nossa Sra. de Fátima, 15-71**  
**Tel. (14) 3223-0085**  
**fogaolenhapaulista.com.br**



## Vila Graziella Bistrô

Não se deixe enganar pelo “bistrô” no nome: o Vila Graziella é um autêntico restaurante português, comandado pelo apaixonado chef Carlos Alberto Martins Pereira, oriundo da cidade do Porto. Ele faz o que for preciso para garantir que o legítimo *Gadus* morhua que usa em seus pratos de bacalhau esteja fresco e dessalgado com paciência. De terça a sábado, das 12 às 15 h; de quinta-feira a sábado, também a partir das 20 h. Aceita cartão. \$\$\$

**Av. Octávio Pinheiro Brisola 19-90**  
**Tel. (14) 3234-3115**  
**[vilagraziella.blogspot.com.br](http://vilagraziella.blogspot.com.br)**

### AGUDOS

## Doces Kaseiros Nayã

[ FINALISTA ]  
Já havia feito sucesso com o doce de leite de corte com frutas na edição anterior, e dessa vez marcou presença com a goiabada cascão, de Arsenio de Conti Neto. De segunda-feira a sábado, das 9 às 18 h; domingo, das 9 às 12 h. \$  
**Rua Naya Silva de Conti, 32**  
**Tel. (14) 3261-4409**  
**[facebook.com/DocesKaseirosNaya](https://facebook.com/DocesKaseirosNaya)**

## Estação Lanches

[ FINALISTA ]  
O Lanche Sorocabana, de Geraldo da Silva Losnak, leva filé de frango, queijo prato, rúcula e tomate seco no pão ciabatta. E é um dos mais pedidos. De terça-feira a domingo, das 17 à 0 h (também para delivery). Aceita cartão. \$\$  
**[estacaolanchesagudos.com.br](http://estacaolanchesagudos.com.br)**



“X-COSTELA”, DE ZEQUINHA LANCHES



TORTA DE CARNE-SECA COM ABÓBORA, DE DONA ALMERINDA

## Recanto das Empadas

O acúmulo de carros estacionados no trevo de entrada da cidade é explicado pelas empadas bem servidas ali. A de goiabada com catupiry é finalizada com castanha-de-caju ou coco. De quinta a terça-feira, das 11 às 23 h; domingo, das 17 às 23 h. \$  
**Rua Sebastião Padilha, 70**  
**Tel. (14) 3261 1876**

### BARRA BONITA

## Zequinha Lanches

[ FINALISTA ]  
O X-costela, de Ezequiel Soares Gomes, é servido no pão francês com carne desfiada e sem gordura, acompanhando alface, tomate, cebola e maionese. \$\$  
**Rua Rio Branco, 30**  
**Tel. (14) 3641-1453**

### CAFELÂNDIA

## Dona Almerinda

Quem espera uma senhorinha de pantufas leva um susto. De dentro de uma charmosa casinha na parte residencial da cidade, a jovem psicóloga Celina Vicente de Azevedo Kurbhi prepara pequenas delícias, como a tortinha de creme de abóbora com carne-seca, perfeitamente acompanhada de limonada suíça. De segunda a sexta-feira, das 9 às 18 h; sábado até as 12 h. \$  
**Rua Pedro Theodoro, 587**  
**Tel. (14) 3554-1103**

### LINS

## Bombom & Caramello

O que começou em uma garagem no centro da cidade em 1988 se tornou a doceria mais conhecida da cidade. Das mãos da confeitadeira Silvia Angotti Fernandes saem iguarias como o bolo bicolor. De segunda a sexta-feira, das 8h30 às 19 h; sábado até as 18 h. \$  
**Rua Luiz Gama, 1771**  
**Tel. (14) 3523-8418**

## Forte Apache

Renata Angotti, à frente desse restaurante de beira de estrada, mantém frequentadores fiéis com

uma generosa bisteca de vaca e a torta de banana adaptada do livro de receitas da avó. Aberto diariamente, das 8 às 19 h. Não aceita cartão. \$  
**Rod. Marechal Rondon, km 441,5**  
**Tel. (14) 3522-5477**

## JAÚ

### Empadão de Jaú

[ FINALISTA ]

O empadão de calabresa, do celebrado chef Cleber Henrique Teixeira, é uma das versões mais pedidas. Entre elas, há também a recheada de bacalhau, e a de frango cremoso, igualmente deliciosas. A barraquinha simpática no meio do jardim funciona apenas uma vez por semana. Mas as empadas podem ser compradas também por encomenda. Sábado, das 8 às 16 h. \$  
**Rua Major Prado, s/nº**  
**Tel. (14) 3624-3588**  
**facebook.com/empadaode.jau.1**

### Quintal da Leli

A simpática Alessandra Cordeiro Franca prepara sabores variados da pizza de panela de ferro de sua avó, Lola, espanhola de Tarragona que preparava as redondas na panela de arroz do dia a dia. A pizza só sai no jantar.



TORTA DE BANANA COM SORVETE, DO FORTE APACHE

De segunda a quarta-feira, das 11 às 14 h; de quinta-feira a sábado, também das 17 às 23 h. \$  
**Rua Francisco Carvalhaes de Paiva, 58**  
**Tel. (14) 3416-9088**

### Scooters

O restaurante homenageia a tradição das corridas de Vespa, em Jaú, que eram “o” evento da cidade nas décadas de 1960 e 1970. No cardápio, cortes de carne Angus Prime, de Pirassununga, são preparados no char-broil, grelha americana de carvão. De terça a sexta-feira, das 19 às 23h30; sábado, das 11h30 às 15h30 e das 19 à 0 h; domingo, das 11h30 às 15h30. \$\$  
**Av. Isaltino do Amaral Carvalho, 2080**  
**Tel. (14) 3416-3040**

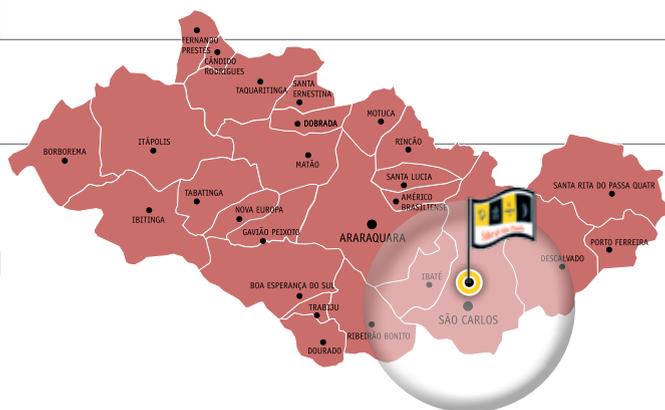
## PIRATININGA

### Casa Nazmi Bistrô

Meio confraria, meio restaurante, o estabelecimento é especializado em cozinha italiana e mediterrânea. Não há como errar pedindo o risoto de bacon e alho-poró. Diariamente, a partir das 20 h. Recomenda-se fazer reserva. \$\$\$  
**Rua Dr. José Lisboa Jr., 134**  
**Tel. (14) 99169-8489**



BOM BOM DE ALCATRA, DO SCOOTERS



## SÃO CARLOS

Bem no centro geográfico do estado de São Paulo, a “Capital da Tecnologia” abriga o Centro de Divulgação Científica e Cultural da Universidade de São Paulo, que é um dos principais pontos turísticos da região. Outro é o Museu TAM, com mais de 70 aeronaves e uma réplica do avião 14-Bis, de Santos Dumont. O Museu de Ciências Mário Tolentino reúne mais de 100 experimentos de física, exibindo fenômenos de ótica, mecânica e som, além de expor uma coleção que resume a evolução da vida na Terra. A parte histórica pode ser conferida em visitas a propriedades como a Fazenda Pinhal, construída durante o Ciclo do Açúcar, que preserva um lindo casarão, repleto de histórias. Em **Porto Feliz**, famosa pelas cerâmicas, vale conhecer o Parque das Monções, localizado à margem esquerda do Rio Tietê, onde fica o Paredão Salitroso – monumento natural formado por rocha salitrosa, calcário e arenito; e também a Casa da Cultura Dona Narcisa Stettener Pires, instalada num típico exemplo da arquitetura urbana de Porto Feliz do início do século XIX, construída originalmente em taipa de pilão e pau-a-pique.

### CHEF PADRINHO:

Gabriel Vidolin (Leão Vermelho, São João da Boa Vista, SP)

*“Temos de zelar cada vez mais pelas tradições, e precisamos absorver as culturas para que possamos compreendê-las e apresentá-las.”*

Sua proposta é apresentar uma nova perspectiva sobre o tema da alimentação. Após jornada no exterior, que inclui passagem pelo premiadíssimo restaurante elBulli (Espanha), Vidolin abre O Leão Vermelho, em São João da Boa Vista, para oferecer uma vivência fora do padrão, que inclui servir apenas quatro comensais por refeição, entre muitos detalhes sensoriais.



FOTO DIVULGAÇÃO CICC



FOTO MUSEU TAM

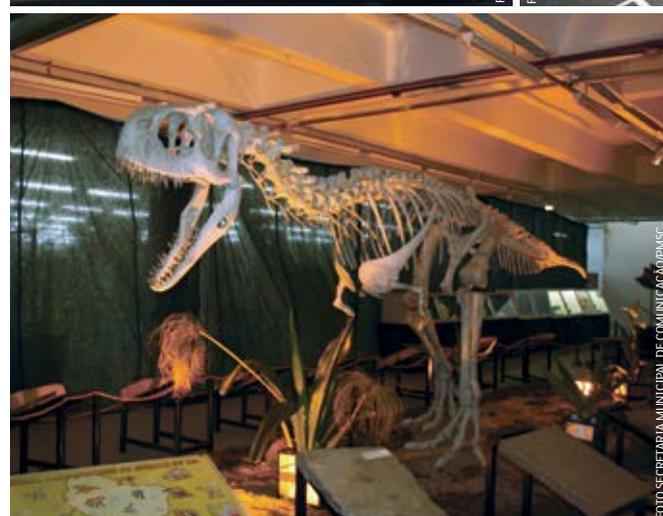


FOTO SECRETARIA MUNICIPAL DE COMUNICAÇÃO/PMSC



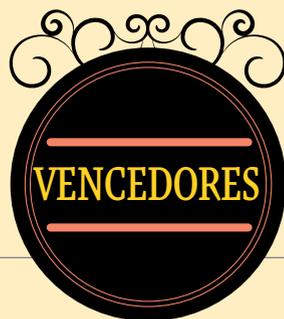
FOTO SECRETARIA MUNICIPAL DE COMUNICAÇÃO/PMSC

O CENTRO DA USP (NO TOPO, À ESQ.) É UM PRATO CHEIO PARA QUEM SE INTERESSA POR DISCIPLINAS CIENTÍFICAS. NO MUSEU TAM (NO TOPO, À DIR.), HÁ UM RESUMO COM IMPORTANTES PEÇAS DA HISTÓRIA DA AVIAÇÃO, E NO MUSEU MÁRIO TOLENTINO (ACIMA), EXPERIÊNCIAS E EXPOSIÇÕES DESVENDAM O MUNDO DA FÍSICA E DA BIOLOGIA

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): ANA CRISTINA BONFÁ RODRIGUES, DO GUSTATTORI COMFORT FOOD; EDUARDO ANTÔNIO SALLES GALVÃO LEITE, DO BRASEIRO SANTO ANTÔNIO; JULIA BELMIRO DOS SANTOS, DA FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE SÃO CARLOS; E ITALO DASSOLER, DA HAMBURGUERIA 1282 (SÃO CARLOS)



PORCO NA LATA  
COM BATATENESE,  
DO BRASEIRO  
SANTO ANTÔNIO

almoço é self-service, por quilo. Aos fins de semana, menu à la carte. De terça-feira a domingo, das 11h30 às 14 h. \$  
**Rua Nove de Julho, 1722**  
**Tel. (16) 3307-4844**  
**facebook.com/braseirosantoantonio**

## FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE SÃO CARLOS

[ VENCEDOR ]

Para os desavisados, ximango é a massa do pão de queijo, mas sem queijo e sem leite. A receita chegou a Julia Belmiro dos Santos pela mãe, ainda na infância. O recheio foi criado por ela, que aprimorou a receita acrescentando molho suave de pimenta. A venda



COXINHA ESPECIAL, DA  
HAMBURGUERIA 1282

Rodrigues, é um dos pratos que ela faz apegada à referência dos tempos de seus avós. Outras receitas de família, compoem seu bufê.  
**Rua Padre Teixeira, 1666**  
**Tel. (16) 3419-4300(16) 3419-4300**

## HAMBURGUERIA 1282

[ VENCEDOR ]

A surpresa vem na primeira mordida da coxinha especial, feita por Italo Dassoler, de massa com bastante Catupiry. A casa, logicamente, também é especialista em hambúrguer. De segunda-feira a sábado, das 18 às 23 h. \$

**Rua Dona Alexandrina, 1282**  
**Tel. (16) 3411-3875**  
**facebook.com/pages/Hamburgueria-1282**

### SÃO CARLOS

## BRASEIRO SANTO ANTÔNIO

[ VENCEDOR ]

Tradição de família, o porco na lata com batatense, de Eduardo Antônio Salles Galvão Leite, entrou em sua vida quando era criança e morava num sítio onde não havia geladeira. Para melhor conservar a carne suína, ela era cozida e enlatada, preservando todo o sabor e as histórias de que seus clientes tanto gostam. De terça a sexta-feira, o

XIMANGO RECHEADO, DA  
FUNDAÇÃO EDUCACIONAL  
DE SÃO CARLOS



acontece próximo ao quiosque da fundação, onde empreendedores da gastronomia comercializam seus produtos duas vezes por semana (a presença é rotativa). As terças e quartas-feiras, das 8 às 17 h. \$  
**Rua São Sebastião, 2828**  
**Tel. (16) 3372-1308 e 3372-1308**

## GUSTATTORI COMFORT FOOD

[ VENCEDOR ]

Nhoque ao creme e ragu com pinhão (ou castanha), de Ana Cristina Bonfá

NHOQUE AO CREME E RAGU  
DE PINHÃO, DO GUSTATTORI  
COMFORT FOOD



## SÃO CARLOS

### Casa do Boconote

[FINALISTA]

Cabeça de negro, feito por Maria Clara Antonini, é um doce tradicional das festas são-carlense. Com massa folhada, recheada com cocada e coberta de chocolate.

Vendido sob encomenda ou na feirinha gastronômica Fesc, que realiza às terças e quartas-feiras. Não deixe de provar também o boconote, vencedor do Festival em 2013. Atendimento mediante agendamento. \$

**Rua Major José Inácio, 3159**  
**Tel. (16) 3371-7507 e 99781-0044**

### Chef Badra Restaurante e Cervejaria

[FINALISTA]

O chef Carlos Badra de Labio levou ao público o cuscuz vegano com caviar de tapioca. Disponível para encomenda e também no cardápio de seu restaurante.

De segunda a quinta-feira, das 18 à 0 h; sexta-feira e sábado até 1 h. Aceita cartão. \$\$

**Rua São Joaquim, 1848**  
**Tel. (16) 3361-4144 e 99195-5885**

### Confraria São Sebastião

Esse arejado bar reúne um público universitário faminto pelo



COXINHA DE FRANGO, DA DONA NITA

kebab turco do local, que leva carne bovina, picles, salada, batata frita e molho de alho.

De segunda-feira a sábado, das 19 à 0 h. Aceita cartão. \$\$

**Rua São Sebastião, 2189**  
**Tel. (16) 3419-6300**

### Sorvetes Bêjo

O que na capital paulista seria chamado de “gelatto” ou “paleta” e levaria uma etiqueta de preço abusivo, essa sorveteria faz igual e a preço

de banana. O picolé de maracujá é praticamente a fruta congelada, e o de pistache tem pedaços quase inteiros de castanha. Não é à toa que as pessoas compram os picolés às dúzias. Diariamente, das 9 às 21 h. \$

**Rua Marechal Deodoro, 2541**  
**Tel. (16) 3376-9949**

## ARARAQUARA

### Arquitetando na Cozinha com JP

[FINALISTA]

A porchetta à pururuca, de João Paulo Papandré Lemos, é uma das receitas que o tornaram referência no mundo das comidas com “sustância”. Atendimento por encomenda. \$

**Rua Américo Brasiliense, 295**  
**Tel. (16) 3336-2708 e 98140-3999**

**facebook.com/ArquitetandoNaCozinhaComJp**

### Coxinha da Dona Nita

O bairro Bueno de Andrada é conhecido por duas coisas: uma estação de trem e as deliciosas coxinhas da Dona Nita. A de frango, clássica, é imperdível. De segunda a sexta-feira, das 9 às 23 h. \$

**Rua Milo Rodrigues da Silva, 600, Bueno de Andrada**  
**Tel. (16) 9726-8495**

### Hotel Slaviero

[FINALISTA]

Bar e restaurante de culinária internacional aberto a não hóspedes, para café da manhã, almoço e jantar. Durante o festival, fez sucesso com o bolo de abobrinha (do chef Giovanni Donizeth de Souza Neves), dando uma mostra das delícias que se propõe servir. Diariamente, das 6h30 às 10 h, das 12 às 14 h e das 19 às 22 h.

Aceita cartão. \$\$

**Rua Kenneth Gilbert Herrick, 101**  
**Tel. (16) 3351-7623**  
**slavierohoteis.com.br**



FILÉ À MILANESA RECHEADO COM QUEIJO E PRESUNTO, DO RESTAURANTE DO CIDINHO



SANDUICHE DE LINGUIÇA,  
DO RESTAURANTE PLANALTO

## Pastelito de Bueno

[ FINALISTA ]

O Pastelito de Bueno – pastel no palito, feito por Théo Bratfish – é uma exclusividade do Festival do Pastel & Caldo de Cana, que acontece anualmente no primeiro fim de semana de setembro no Distrito Rural de Bueno de Andrada, em Araraquara. Em outras épocas, pode ser encontrado nos fins de semana na barraca de Dona Maria, na Praça Central. Sábado e domingo, das 10 às 22 h.

Ou encomendado por telefone.  
Não aceita cartão. \$

**Praça Central de Bueno de Andrada**  
Tel. (16) 99769-0938 e 3333-4368

## Restaurante do Cidinho

A casa familiar sacia os esfomeados de Araraquara desde 1970. O filé à milanesa é recheado com queijo e presunto e acompanhado de uma cama de legumes e fritas. De segunda a sexta-feira, das 11 às 14h30 e das 18 às 23 h; sábado até as 15 h e as 23h30; domingo até as 15 h. \$\$

**Av. Padre Antônio Cezarino, 251**  
Tel. (16) 3322-0929

## Sorveteria Kawakami

A família Kawakami, oriunda de Okinawa, Japão, está há 56 anos preparando incansavelmente toneladas e toneladas de sorvete artesanal. O de creme suíço é praticamente patrimônio histórico da cidade. De terça-feira a domingo, das 16 às 23 h. \$

**Rua Italia, 2404**  
Tel. (16) 3336-9883

## IBATÉ

## Restaurante Planalto

O estabelecimento recebe centenas de caminhoneiros e moradores locais que vêm atrás da linguiça caseira na chapa servida com

tomate, no pão ou no prato.  
De segunda-feira a sábado, das 6h30 às 22 h. \$

**Rua José Bento da Silva, 48,**  
próximo ao km 248, da Rodovia  
**Washington Luís**  
Tel. (16) 3343-1664

## ITÁPOLIS

## Gelato Squisito

[ FINALISTA ]

Ademir Donisete Sambini produz o autêntico gelato italiano, com produtos importados da Itália. Destaque para o sorvete de laranja.

**Av. Sete de Setembro, 855 A**  
Tel. (16) 3263-0694

## PORTO FERREIRA

## Recanto do Leitoa

Não, o erro de concordância no nome do restaurante não é acidental: “Leitoa” é o apelido de Wagner Macedo, proprietário do local que mais atrai turistas de outras cidades para além das fábricas de cerâmica. O torresmo é um evento em si, mas a pancetta não fica atrás. De terça-feira a sábado, das 11h30 às 15h30 e das 18 às 23 h; domingo e segunda-feira abre apenas para almoço. \$\$

**Rua Coronel João Procópio, 63**  
Tel. (19) 3581-1518



PORÇÃO DE  
PANCETTA, DO  
RECANTO DO LEITOA



## ETAPA 1



### SANTOS

Em 2016, a cidade de Santos completará 470 anos. Vizinho ao complexo portuário (*o maior da América Latina*), o Centro Histórico revela muito do passado glorioso da cidade, com suas charmosas ruas de pedra. Ali fica o Museu do Café, o Museu da Pesca, que exhibe um esqueleto de baleia com 23 metros de comprimento; e o Museu Pelé, com instalações interativas, para contar a história do Rei do Futebol.

No **Guarujá**, especialmente com crianças, vale visitar o Acqua Mundo, o maior aquário da América do Sul, com tubarões, pinguins, peixes de água doce e salgada, tartarugas e répteis, como lagartos, jacarés e cobras, além das 27 praias, entre as quais se destaca a do Tombo, certificada pela qualidade da água. Referência em turismo ambiental, **Itanhaém** abriga belas formações, como a Cama de Anchieta, local inspirador, onde – dizem – o padre espanhol meditava.



#### CHEF PADRINHO:

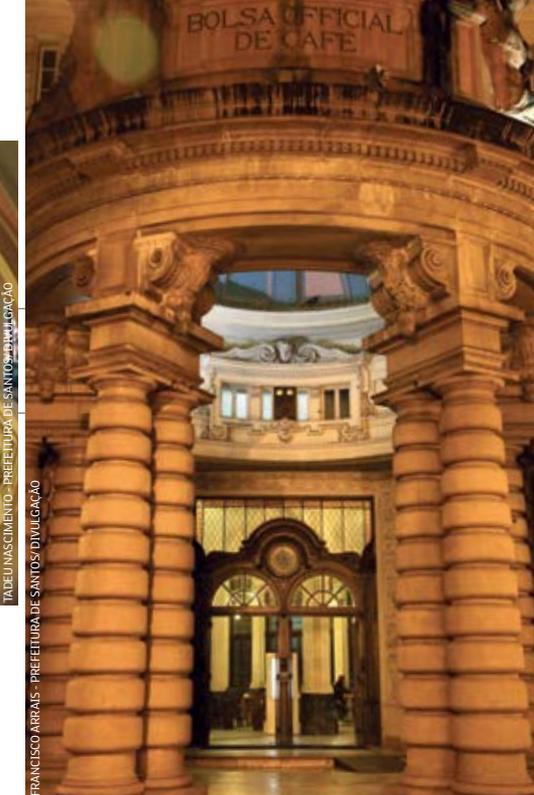
Jefferson Rueda (Attimo, São Paulo, SP)

*“Estudei bastante a culinária caíçara. Uma cozinha que estava esquecida e é um patrimônio que precisamos resgatar.”*

Natural de São José do Rio Pardo (SP), neto de italianos e espanhóis, Rueda sintetiza o que se convencionou chamar de cozinha ítalo-caipira. Sua cozinha louva a sabedoria popular aprendida das panelas de tias e avós, inspira um forte apelo emocional, e oferece uma gama de sabores, texturas e perfumes inesperados obtidos por meio de técnicas muito bem executadas.



TADEU NASCIMENTO - PREFEITURA DE SANTOS/DIVULGAÇÃO



FRANCISCO ARRÁIS - PREFEITURA DE SANTOS/DIVULGAÇÃO

UMA DAS CIDADES MAIS ANTIGAS DO PAÍS, SANTOS GUARDA RELÍQUIAS ARQUITETÔNICAS COMO A BOLSA DO CAFÉ (ACIMA, E À DIR.) E A IGREJA DO VALONGO, NO CENTRO HISTÓRICO. CONTEMPORÂNEO, O MUSEU PELÉ TAMBÉM É UM MARCO NA HISTÓRIA SANTISTA



ANDERSON BIANCHI - PREFEITURA DE SANTOS/DIVULGAÇÃO

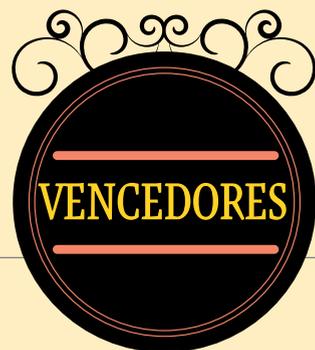


SUSAN HORTAS - PREFEITURA DE SANTOS/DIVULGAÇÃO

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): MIREN FUJIWARA ARRASTIA, DA TA BERNA BASKA, E LUIS MACHADO, DA CASA DA SOGRA (ITANHAÉM); ELAINE BARCELLOS SOUTO, DA CASA NO TOMBO (GUARUJÁ); JOSÉ ROSA DA SILVA JR., DO ALMOÇO; E DANIEL CENESI STUCCHI, DO OCA (SANTOS)



MECA COM MOLHO DE AGRIÃO E RISOTO DE ASPARGOS, DO OCA RESTAURANTE

## OCA RESTAURANTE [ VENCEDOR ]

A meca com molho de agrião e risoto de aspargos, de Daniel Cenedesi Stucchi, é um exemplo do trabalho perfeccionista do chef, que prepara o pescado grelhado e acompanhado de coulis de agrião e risoto de aspargos. De segunda-feira a sábado, das 11h30 às 15 h, de quarta-feira a sábado também das 19 às 23 h.

Aceita cartão. \$\$\$

**Rua Azevedo Sodré, 155**

**Tel. (13) 3302-3133**

**ocarestaurante.com.br**

## SANTOS

### ALMOÇO [ VENCEDOR ]

Seguro da ideia de que chef de verdade não nega fogo na cozinha do dia a dia, André Ahn, dono do estrelado Guaiaó, abriu esta casa no centro da cidade para servir um almoço com pedigree, a preços populares. Destaque para a vencedora costelhinha de porco na jabuticaba. De segunda a sexta-feira, das 11h30 às 15 h. Aceita cartão. \$\$

**Rua XV de Novembro, 47**

**Tel. (13) 3322-5379**

**facebook.com/AlmocoPorAndreAhn**



COSTELA NA FOLHA DE BANANEIRA, DO CASA DA SOGRA

## GUARUJÁ

### CASA NO TOMBO [ VENCEDOR ]

Sabores do mar e da terra, de Elaine Barcellos Souto, é um prato que a cozinheira aprendeu com as avós cariocas. Para o festival, preparou-o usando linguado com castanha-do-pará e pirão de mandioca com frutos do mar.

Acesso apenas para hóspedes. \$\$

**Rua José Avelino de Oliveira, 464**

**Tel. (13) 3018-0036 e 3025-3533**

**pousadacasanotombo.com.br**



LINGUADO COM CASTANHA-DO-PARÁ E PIRÃO DE MANDIOCA COM FRUTOS DO MAR, DA CASA NO TOMBO

## ITANHAÉM

### CASA DA SOGRA [ VENCEDOR ]

Não se distraia com as competentes pizzas deste lugar: a verdadeira joia que sai do forno a lenha é a costela bovina em folha de bananeira. Depois de 7 horas no alto de uma churrasqueira, a peça fica por 2h30 no forno. A folha de bananeira é um toque de criatividade do proprietário Luís Marcelo, que passa os dias no restaurante. Diariamente, das 9 à 0 h. Segunda-feira até as 15 h. Aceita cartão. \$\$

**Avenida Rui Barbosa, 2541**

**Tel. (13) 3427-4350**

### TABERNA BASKA [ VENCEDOR ]

Um dos poucos lugares no litoral paulista com uma paella legítima. A casa foi aberta em 1980 por um casal basco, e passada a Andrés e Mariazinha Arrastia, também espanhóis de Navarra, em 1991. Hoje, quem toca o restaurante é a filha Miren. O grande sucesso são os boquerones, receita adaptada de um clássico espanhol, que usa peixe não existente na costa brasileira. Aqui, a sardinha é a rainha do prato. De terça a quinta-feira e domingo, das 11 às 15 h. Sexta-feira e sábado até as 23 h. Aceita cartão. \$\$\$

**Rua Europa, 26**

**Tel. (13) 3422-4890**

**tabernabaska.com.br**



ENROLADINHO DE ESPADA SANTISTA SOBRE MUSSELINE DE PALMITO CAIÇARA, DO LION ESPAÇO GASTRONÔMICO

## SANTOS

### Bar do Toninho

[ FINALISTA ]

A 4 reais a unidade, o bolinho de bacalhau é o campeão da casa, a especialidade desde 1987. Diariamente, das 7 às 23h30. \$  
**Avenida Dr. Epitácio Pessoa, 241**  
**Tel. (13) 3227-8269**

### Lion Espaço Gastronômico

[ FINALISTA ]

Com decoração bem moderna e colorida, a cozinha do chef Helio Marques Junior, alicerçada na gastronomia italiana, também segue a linha vanguardista no sabor e na apresentação. Experimente o enroladinho de espada santista sobre musseline de palmito caiçara, sucesso no festival. Quarta e quinta-feira, das 19 às 24 h; sexta-feira até 1 h; sábado, das 12 às 17 h e das 19 à 1 h; domingo, das 12 às 17 h.

Aceita cartão. \$\$\$

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



BOLINHO DE BACALHAU, DO BAR DO TONINHO

### Mauá Café e Restaurante

A torta de frango é perfeita para depois de um passeio de bonde e antes de um café na Bolsa. De segunda a quinta-feira, das 7h30 às 21 h. Sexta-feira até 0 h. Sábado, das 10 às 16 h. \$

**Praça Visconde de Mauá, 23/24**  
**Tel. (13) 3219-3399**

### O Rei das Tortas

[ FINALISTA ]

Ademar Felipe, o homem por trás da famosa torta de banana da doceria

Sevilha, abriu o estabelecimento com a família para seguir servindo a iguaria. Camadas finas de massa podre emolduram duas dúzias e meia de bananas-nanicas com canela e groselha. De segunda a sexta-feira, das 7h30 às 20h30. \$

**Rua Dr. Cunha Moreira, 261**  
**Tel. (13) 3221-4856**

### Restaurante-Escola Estação Bistrô

[ FINALISTA ]

O filé-mignon à Estação Bistrô, de Bruno Medeiros Justo, é servido com crosta de palmito, com mandioquinha sauté e creme de brócolis com queijo cremoso. Em suas dependências, um projeto em parceria com órgãos públicos capacita jovens de 18 a 29 anos, cadastrados no Centro de Referência de Assistência Social. De terça-feira a sábado, das 12 às 15 h. Aceita cartão. \$\$

**Largo Marquês de Monte Alegre, s/nº**  
**Tel. (13) 3219-3494**  
**estacaobistro.com**

## BERTIOGA

### 27 Praia Hotel

Mantém praticamente intacto o cardápio (e as instalações) desde o ano de sua fundação, 1927. O badejo ao 27 não desvia muito do tema típico do Litoral Sul: filé grelhado coberto



**FILE-MIGNON À  
ESTAÇÃO BISTRÔ, DO  
RESTAURANTE-ESCOLA  
ESTAÇÃO BISTRÔ**

com molho de frutos do mar (camarão 7 barbas, lula, polvo e marisco). Clássico, com certidão de nascimento. Diariamente, das 12 às 22 h. \$\$  
**Avenida Tomé de Souza, 829**  
**Tel. (13) 3317-1109**  
**hotel27.com.br**

### Sandy Restaurante

Talvez o mais renomado restaurante de Bertioiga, esse é também um dos únicos estabelecimentos do litoral que preparam a o clássico caiçara azul-marinho. A receita foi adaptada para exigir menos tempo

de preparo, mas o badejo enopado e a banana-verde cozida estão lá ainda. Acompanhado de pirão e arroz, serve três pessoas com facilidade. De segunda-feira a sábado, das 12 às 16 h e das 19 às 22 h. \$\$\$  
**Av. Vicente de Carvalho, 58**  
**Tel. (13) 3317-3496**

### Sorveteria Rocha

Há 30 anos em Bertioiga, a sorveteria é especializada em transformar frutas brasileiras, como jaca e cambuci, em sorvete de massa. O coco branco é o carro-chefe da casa desde 1927, ano em que a primeira unidade foi aberta, em São Sebastião. Só não pergunte se eles são associados aos Sorvetes Rochinha – eles não são. Aberto todos os dias, das 11 às 22 h. Na alta temporada até a 0 h. \$  
**Av. Vicente de Carvalho, 491**  
**Tel. (13) 3317-3089**  
**sorveteriarocha.com.br**

### GUARUJÁ

### Alcide's

O proprietário Alcy Leite, espécie de figura mitológica do Guarujá, jura de pés juntos que herdou a receita de camarão na moranga de seu legítimo criador. Além do clássico, aqui apelidado de Camoranga, especialidades da casa incluem o filé de peixe à catarinense, que leva camarão e catupiry, e o risoto Alcide's, com camarões

sete-barbas e rosa, mariscos, lula e polvo. De quarta a segunda-feira, das 12 às 23 h. Na alta temporada abre todos os dias. \$\$  
**Avenida Dom Pedro I, 398**  
**Tel. (13) 3387-6323**  
**alcides.com.br**

### Bolo du Bom

O funcionário público Jorge Silveira começou a assar bolos caseiros em resposta a um “desafio”. Aberta há pouco mais de um ano, a casa cativa um público viciado em seu campeão de vendas, a cuca de banana. De segunda-feira a sábado, das 8 às 18 h. \$  
**Av. Leomil, 733, Loja 4**  
**Tel. (13) 3354-6391**

### Chopp do Pedaco

[ FINALISTA ]

O chef Thiago Novelli Posada elegeu seu fusilli alla Tino, com um toque especial da ricota defumada, para representar seu negócio no Festival, que é um mix de pizzaria, restaurante e pub. Diariamente, das 12 à 0 h. Aceita cartão. \$\$  
**Praça das Nações Unidas s/nº, loja 20**  
**ochoppdopedaco.com.br**  
**Tel. (13) 98184-2468**

### Chopp Halle

Aberto em 1964 como um legítimo restaurante alemão, integrou receitas



**FUSILLI ALLA TINO,  
DO CHOPP  
DO PEDAÇO**

caíças ao cardápio, em 1982. Foi o garçom Manoel quem sugeriu tirar a casca do camarão-rosa antes de levá-lo à grelha para montar o prato camarão com alho laminado. O resultado é um camarão com textura de lagosta. Diariamente, a partir das 12 h. \$\$  
**Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 1520**  
**Tel. (13) 3382-7125**  
**chopphalle.com.br**



Equipe com representantes da revista PRAZERES DA MESA, do Governo do Estado e



da trupe de chefs finalistas posa satisfeita com o resultado do evento



## Marcão Pier Chopp

“Mancha”, como Marcos Dedeus é chamado, o proprietário do quiosque na Praia do Tombo, tem como especialidade lula à provençal, grelhada na brasa ao alho e óleo. Diariamente, das 12 às 17h30 e das 21h30 à 0 h. Terça-feira, só almoço, e quarta-feira, só jantar. \$  
**Av. Prestes Maia, 100**  
**Tel. (13) 3354-3088**  
[marcaopierchopp.com.br](http://marcaopierchopp.com.br)

## Quiosque Amo T +

Marcelo Nicolau, dono do estabelecimento, resgata iguarias caiçaras como o bolinho de camarão com banana, e se arrisca no bacalhau com natas. De domingo a quinta-feira, das 9 às 18 h; sexta e sábado até 0 h. \$  
**Avenida Miguel Stefano, 1500,**  
**Praia da Enseada**  
**Tel. (13) 7805-4845**

## Tahiti

Foi um bar badalado antes de se tornar o restaurante caiçara que

é hoje. Não tem como errar pedindo o linguado em cama de banana, mas o risoto à Severina, com carne-seca e banana-nanica, também tem admiradores fiéis. Diariamente, a partir das 11h30. \$\$  
**Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 367**  
**Tel. (13) 3387-2272**  
[restauranteemguaruja.com.br](http://restauranteemguaruja.com.br)

## ITANHAÉM

### Terraço

Há 30 anos no centrinho da cidade, esse restaurante simples delicia seus clientes com pedaços pantagruélicos de torresmo e uma receita secreta de sanduíche de pernil. Qualquer uma das duas especialidades promete matar a fome de um adulto por boas 8 horas. De terça-feira a domingo, das 9 às 22 h. \$  
**Avenida Rui Barbosa, 255**  
**Tel. (13) 3426-2420**

## Tia Lena

A chef Valéria é versada em todas as variedades de frutos do mar, mas é o bolinho de camarão com mandioca que deixa saudade nos turistas. Diariamente, das 11 às 17 h e das 19 à 0 h. \$\$  
**Av. João Batista Leal, 665**  
**Tel. (13) 3422-2185**  
[tialenaitanhaem.com.br](http://tialenaitanhaem.com.br)

## PERUÍBE

### A Ponte

Por incrível que pareça, encontrar um peixe fresco pescado, manejado e preparado por um caiçara é um desafio no litoral. José Carlos Gomes, proprietário do A Ponte, faz tudo isso e ainda escolhe os pescados a dedo, seguindo a experiência de 35 anos no mar. Nem peça o cardápio: vá no peixe do dia com risoto de frutos do mar. Diariamente, das 12 às 22 h. Na baixa temporada, funciona até as 18 h de

segunda, quarta e quinta-feira, e fecha às terças-feiras. \$\$\$  
**Rua José Veneza Monteiro, 76**  
**Tel. (13) 3455-5444**

## Mamma Lina

A casa é famosa pela pizza na pedra, mas é no camarão à Noronha, que leva quiabo, inspirado no caruru nordestino, que a chef e proprietária Lina Gomes da Silva é respeitada. De terça-feira a domingo, das 11 à 0 h. Na baixa temporada, fecha às terças e quartas-feiras. \$\$\$  
**Av. Central, 643, Guarauá**  
**Tel. (13) 3457-9386**

## Mão de Pilão

É em uma garagem escondida numa rua de areia no bairro do Guarauá que dona Neuza serve nhoque de banana e pudim de leite a clientes sem muita pressa. Diariamente, das 12 às 21 h. Não aceita cartão.  
**Rua Paulino Bento da Silva, 418**  
**Tel. (13) 3457-9328**



<b>123</b>	<b>ÁGUAS DA PRATA (L)</b>	Mirante Pesk
<b>130/134 e 135</b>	<b>AGUDOS (M)</b>	La Donosti Doces Kaseiros Nayá Estação Lanches Recanto das Empadas
<b>90/92 e 93</b>	<b>ARAÇATUBA (H)</b>	Martha Benez Doce Abelhinha Doces Centro de Tradições Culturais Costelaria Bola 7 Oliveira's Bar Panelinha Pizzaria Donna Oliva Santa Horta Terra do Boi Vila das Carnes
<b>143 e 144</b>	<b>ARARAQUARA (N)</b>	Arquitetando na Cozinha com JP Coxinha da Dona Nita Hotel Slaviero Pastelito de Bueno Restaurante do Cidinho Sorveteria Kawakami
<b>24 a 26</b>	<b>AVARÉ (A)</b>	Aris Art Alimentos Assuq Restaurante Caramelles Chocolates Doce de Leite Avaré Dom Gaspar Dom Gaspar Represa Petrus Restaurante e Chopperia
<b>135</b>	<b>BARRA BONITA (M)</b>	Zequinha Lanches
<b>72 a 78</b>	<b>BARRETOS (F)</b>	Bar do Espeto Bar'Retos Barretos Country Convenções e Eventos

		Braquiara Pizzaria Big John – Barretos Country Acqua Park Bocada's Bar e Restaurante Cantina D' Girardi Capim Carol Lanches Emporium Gourmet Empório do Pão Leobinos Afrikan Restaurante Macadâmia Mercearia da Cidade North Bowling Orquidário Rancho da Serra Paraíso dos Sabores Pimenta em Flor Pintadão Bar e Restaurante Raiz do Sertão Comidas Típicas e Eventos Culturais Sabores de Los Andes Sabor Mineiro	Sandy Restaurante Sorveteria Rocha
<b>90</b>	<b>BILAC (H)</b>		Restaurante Vó Luiza
<b>91/93</b>	<b>BIRIGUI (H)</b>		Bar do Barão Lanchonete do Mané Simpatia Yak Sushibar
<b>64</b>	<b>BIRITIBA-MIRIM (E)</b>		Biscoitos Vó Joel
<b>26</b>	<b>BOTUCATU (A)</b>		Biojoia Demetria Empório Stammtisch Pizza Bel Pizza Frita Semião
<b>120/123</b>	<b>BRAGANÇA PAULISTA (L)</b>		Bar e choperia Trairagem Linguçaria Real Bragança
<b>135</b>	<b>CAFELÂNDIA (M)</b>		Dona Almerinda
<b>122</b>	<b>CAMPINAS (L)</b>		Bouquet Garni Rei do Joelho Vanilla Cuisine
<b>46</b>	<b>CAMPOS DO JORDÃO (C)</b>		Charpentier Confraria do Sabor La Cucina Della Donatella – Pousada e Hípica Golf Lenz Gourmet Sabor da Província Vila Chá
<b>85</b>	<b>CANANEIA (G)</b>		Restaurante Caiçara
<b>116</b>	<b>DRACENA (K)</b>		Cervejaria Vila Real
<b>101</b>	<b>DUMONT (I)</b>		Casa Veronezi
<b>66 e 67</b>	<b>EMBU DAS ARTES (E)</b>		Buenos Aires Empório São Pedro Império Nordestino O Casarão O Garimpo
<b>130/132 a 134</b>	<b>BAURU (M)</b>	Bar Aeroporto Bar do Português Buffet Olivia Camponesa Empório Teodora Fogão a Lenha Paulista Vila Graziella Bistrô	
<b>78 e 79</b>	<b>BEBEDOURO (F)</b>	Mercatto Bar e Restaurante Piccolino Forno e Fogão Piccolino Sushi	
<b>151 e 152</b>	<b>BERTIOGA (O)</b>	27 Praia Hotel	



<b>120</b>	<b>ESPÍRITO SANTO DO PINHAL (L)</b>	Sweet Café			
<b>33/35 e 36</b>	<b>FERNANDÓPOLIS (B)</b>	Bar 7 Bolos da Ana Rosa Brigadeiro Real Cupim na Telha Nosso Bar O Frangão Pastelaria São Paulo Sbarco Express			
<b>104/105 a 108</b>	<b>FRANCA (J)</b>	Bangalô Batataria Bar Devassa Fish Petiscaria Hamburgueria Duzé Lu Wasabi Nicanor Restaurante Pastel do Lu Picanha na Tábua Pimpinella Sorveteria Quintal Bar Rancho JP Restaurante JJ Sapataria da Pizza			
<b>57 e 58</b>	<b>GARÇA (D)</b>	Cincinnati Steak House Toninho's Rotisserie Odeon Plaza Hotel e Restaurante			
<b>47 a 49</b>	<b>GUARAREMA (C)</b>	Alambique do Décio La Lolla Maricota Mirante Paraíba Varandas Nutri			
<b>149/152 a 154</b>	<b>GUARUJÁ (O)</b>	Alcide's Bolo du Bom Casa no Tombo			
				Chopp do Pedaco Chopp Halle Marcão Pier Chopp Quiosque Amo T + Tahiti	<b>68 e 69 MAIRIPORÃ (E)</b>
				<b>68 GUARULHOS (E)</b> Pastéis Nakao	Ora Pois O Velhão Restaurante Castelinho
				<b>121 HOLAMBRA (L)</b> The Old Dutch	<b>54 a 57 MARÍLIA (D)</b>
				<b>144 IBATÉ (N)</b> Restaurante Planalto	Armazém Abuelos Café do Lado Cupim Bar e Restaurante Rosa Salgados Festas & Eventos Sun Valley Vovó Formiga Bolos Caseiros
				<b>27 IBIÚNA (A)</b> Apiário Giancoli/Ateliê Polyana	<b>69 MAUÁ (E)</b> Esfiharia Candahar
				<b>82 IGUAPE (G)</b> Manjuba e Cia.	<b>87 MIRACATU (G)</b>
				<b>44 ILHABELA (C)</b> Bistrô Mar e Arte	Alecrim Dourado Cantina Delliriu's Pousada Herculano's
				<b>149/154 e 155 ITANHAÉM (O)</b>	<b>64 MOGI DAS CRUZES (E)</b> Leitão de Gravata
				<b>28 ITAPEVA (A)</b> Celeiro Restaurante	<b>125 MOGI GUAÇU (L)</b> Restaurante Jangada
				<b>145 ITÁPOLIS (N)</b> Gelato Squisito	<b>33/36 MONTE e 37 APRAZÍVEL (B)</b>
				<b>86 ITARIRI (G)</b> Kazuko	Bar do Gum Carne de Sol El Temple Restaurante do Italiano
				<b>28 ITATINGA (A)</b> Casa São Libório	<b>125 NOVA ODESSA (L)</b>
				<b>86 JACUPIRANGA (G)</b> Bar do Pepa	Seu Zezinho Chopperia e Restaurante
				<b>123 JAGUARIÚNA (L)</b> Bar da Praia	<b>37 e 38 NOVO HORIZONTE (B)</b>
				<b>136 e 137 JAÚ (M)</b>	Bonani Pizzaria Bonani Rotisserie D' Fratello Pizzeria e Ristorante
				<b>124 JUNDIAÍ (L)</b>	<b>109 NUPORANGA (J)</b>
				Empadão de Jaú Quintal da Leli Scooters	<b>79 OLÍMPIA (F)</b>
				<b>124 JUNDIAÍ (L)</b> Feijão com Picanha Travitalia Bar e Restaurante	Dat Badan Mirante Bar Villa da Vó
				<b>83/86 JUQUIÁ (G)</b>	<b>105 ORLÂNDIA (J)</b>
				Cumbuca de Ouro Sítio São José	<b>58 e 59 PALMITAL (D)</b>
				<b>125 LIMEIRA (L)</b> Jangada Limeira	Associação dos Artesãos Rotisserie do Supermercado Palmital Sônia Bolo de Milho
				<b>131/135 LINS (M)</b>	
				Bombom & Caramello Choppão Cristal Forte Apache Solveteria Fazendinha Tropical	



59 e 60	PARAGUAÇU PAULISTA (D)	Dardanella Pizzaria Friends Dog O Barracão Suspiro Turquinho
109	PATROCÍNIO PAULISTA (J)	Taberna Española
105	PEDREGULHO (J)	Hospedaria do Café
155	PERUÍBE (O)	A Ponte Mamma Lina Mão de Pilão
28	PIEDADE(A)	Café Caipira
121/126	PIRACICABA (L)	Navegantes Restaurante Pizzaria Babbo Giovanni Vecchio Cancian
116	PIRAPOZINHO (K)	Terra Parque Eco Resort
137	PIRATININGA (M)	Casa Nazmi Bistrô
145	PORTO FERREIRA (N)	Recanto do Leitoa
113/117	PRESIDENTE EPITÁCIO (K)	Farol do Porto Restaurante Tucunaré Robertinho Buffet
112 a 116	PRESIDENTE PRUDENTE (K)	Colher de Pau Dolce Ana Cacau e Trigo Fulô de Mandacaru João Porquinho La Tavola Ristorante Makro Atacadista Parque Ecológico Cidade da Criança Pizzaria Forno a Lenha Tacchino Ristorante Tio Vavá Picanha
60	QUATÁ (D)	Ana Cláudia Doces
83 a 85	REGISTRO (G)	Atelier do Sabor CDP Bar

		Chopparium Farmavale Produtos Naturais e Orientais Imperium Sushi Lanchonete do Mushá Restaurante Oásis
23	RIBEIRÃO GRANDE (A)	Casa de Carne Balaio
96 a 100	RIBEIRÃO PRETO (I)	Barba Negra Bar do Epicurista Bendito Burger Bistrô Flor de Sal Cervejaria Colorado Cervejarium Chocolate com Pimenta Empório Brasília João Brigadeiro Gourmet Nosso Buteco
38	RUBINEIA (B)	Angico
109	RIFAINA (J)	Águas do Vale Náutico Clube Hotel
38	SALES (B)	Restaurante e Pesqueiro Paraíso do Peixe
126	SANTA BÁRBARA D'OESTE (L)	Parada da Linguíça
39 e 40	SANTA FÉ DO SUL (B)	Brazilian Fish (Grupo Ambar e Amaral) Marina Sabores Sorveteria Sol de Verão Sukiya
116	SANTO ANASTÁCIO (K)	Churrascaria Gaivotas
65/66	SANTO ANDRÉ (E)	Cachaçaria Central Estação Cavern Club Padaria Nova Vitória Régia Rosas Churrascari
44/49	SANTO ANTÔNIO DO PINHAL (C)	Donna Pinha Mina - Botanique Santa Truta Sorveteria Eisland
148/150 e 151	SANTOS (O)	Almoço Bar do Toninho Lion Espaço Gastronômico Mauá Café e Restaurante Oca Restaurante O Rei das Tortas Restaurante-Escola Estação Bistrô
49 e 50	SÃO BENTO DO SAPUCAÍ (C)	Viveiro Frutopia Armazém da Pizza Trattoria Mezzanino Vila Velha
140 a 142	SÃO CARLOS (N)	Braseiro Santo Antônio Casa do Boconote Chef Badra Restaurante e Cervejaria Gustattori Comfort Food Hamburgueria 1282 Fundação Educacional de São Carlos Confraria São Sebastião Sorvetes Béjo
127	SÃO JOÃO DA BOA VISTA (L)	Sorveteria Macaúba
50	SÃO JOSÉ DOS CAMPOS (C)	Armazém da pizza Trattoria Mezzanino Vila Velha
32/34	SÃO JOSÉ DO RIO PRETO (B)	Açaí da Praia Boemia Butiquim Burtréco Butiquim Cafezine Frei Caneco Choperia Nhô Botequim



50	SÃO LUIZ DO PARAITINGA (C)	Santa Terezinha
50 e 51	SÃO SEBASTIÃO (C)	Cantinetta Manacá Ogan Pitangueira Terral
28	SÃO MANUEL (A)	Flabella Empadas
69	SÃO PAULO (E)	By Gastrô Eventos Grupo XMD Eventos
22/29	SÃO ROQUE (A)	Delícias do Chef Quinta do Olivardo Mondiale Restaurante Nona Grazia Pasticceria
97	SÃO SIMÃO (I)	Sorveteria Adriano
127	SOCORRO (L)	Pennynsula Dom Raul
23 e 24	SOROCABA (A)	Amélia Tapas e Beliscos Costela É o Nome Rancho do Saci
55/61	TABAPUÃ (B)	Buffet Serve Bem Carnes Gandolfo Márcia Salgados
44/46	TAUBATÉ (C)	Anita Doces Casa da Elisa Restaurante Mameluco
45	TREMEMBÉ (C)	Barão Bistrot e Empório
55/61	TUPÃ (D)	Bar Azul Olé Rancho dos Defumados Toulouse
45	UBATUBA (C)	Quiosque Ponto 13
41	UCHÔA (B)	Bar do Fu Café da Colônia Panificadora Urupês
127	VALINHOS (L)	Casinha do Figo com Chocolate

## Expediente



GOVERNO DO ESTADO  
DE SÃO PAULO

**Geraldo Alckmin:** Governador do Estado de São Paulo

**Roberto de Lucena:** Secretário de Turismo

**Beto Tricoli:** Secretário Adjunto de Turismo

**José Roberto A. Cunha:** Chefe de Gabinete

### COORDENADORIA DE TURISMO

Christine Fuchs Grecco • Flávia Caruso • Guilherme Lotto  
Marostica • Heloísa Regina de Souza • Ivete Terezinha de Camargo •  
Júlia Corrêa Luiz dos Santos • Juliana Arakaki • Maria Helena Verga  
Boeri • Neimar dos Santos de Santana • Paula Lígia Coradello •  
Regis Ayres Lacerda • Rosa Maria Martins Lancellotti • Sandra Maria  
de Jesus Marciano • Vanilson Fickert Gracioso

### COMUNICAÇÃO

Leonardo Costa • Maristela Bignardi • Raquel Ziskind Estácio

### APOIO EDUCACIONAL



### REALIZAÇÃO

**Diretores:** Georges Schnyder • Mariella Lazaretti • Ricardo Castilho

**Direção de arte:** Therezinha Prado

**Edição:** Ana Paula Kuntz

**Redação:** Guilherme Costa • Bruno L. Christiansen

**Fotografia:** Ricardo D'Angelo • Calu Machado • Carol Gherardi

**Relações Institucionais:** Sadako Sigematu

**Eventos e Marketing:** Piera Mendez • Ariadne Pereira • João L. Cella

**Revisão:** Ruth Figueiredo

**Tratamento de imagem:** Silvio Rogério da Silva

**Impressão:** Imprensa Oficial do Estado de São Paulo