



# Sabor de São Paulo

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



GUIA SABOR DE SÃO PAULO 2015



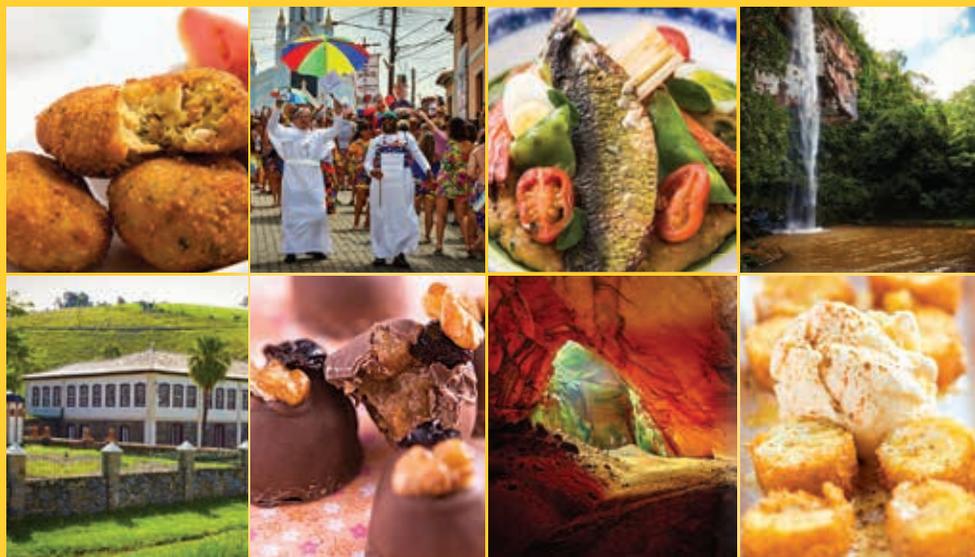
GOVERNO DO ESTADO  
**SÃO PAULO**  
 Secretaria de Turismo

**ROTA**  
 GASTRONÔMICA  
 2015

Sabor de São Paulo

O MELHOR DA COMIDA CAIPIRA, CAIÇARA E SERRANA

# O melhor da gastronomia paulista passa por aqui!



O Governo do Estado de São Paulo trabalha na promoção da gastronomia como produto associado ao Turismo, por meio de festivais e roteiros turísticos, que são indutores do desenvolvimento regional e relevantes para a valorização da cultura e da história paulista.

**Excelentes pratos e destinos neste guia**

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



Sabor de São Paulo





Secretaria de Turismo



## Turismo e Gastronomia unidos pelo Sabor de São Paulo

**P**olíticas públicas consolidadas ensejam oportunidades de êxito. É como se apresenta o Festival Gastronômico Sabor de SP, iniciativa da Secretaria Estadual de Turismo, que possibilita a autêntica gastronomia paulista a entrar em cena e exibir suas iguarias, respaldadas por produtos da terra, num nítido resgate cultural das raízes regionais.

As ações de descoberta dessa nova cozinha paulista vem ao encontro da melhoria da qualidade de vida de muitos participantes que, frente ao desafio da concorrência, aperfeiçoaram seu trabalho e, ao final, lograram êxito. Passando por diversas regiões do estado, o Sabor de SP provoca o setor culinário e o revela como indutor do desenvolvimento econômico e social. Em solo paulista, como no resto do mundo, a gastronomia é um dos grandes estímulos da atividade turística.

O sucesso desse programa agora é traduzido neste **Guia Sabor de SP 2015**, que detalha aos leitores os pratos vencedores juntamente com os atrativos turísticos regionais. A viagem é completa: massas, bolinhos, lanches, petiscos, docinhos, carnes, peixes, biscoitos e infindáveis sorvetes, entre outros deliciosos produtos, estão muito bem inseridos e destacados nesta publicação. Com certeza, o resultado dessa iniciativa converte-se em um visível aumento de fluxo de visitantes que veem na gastronomia um dos principais motivos do prazeroso ir e vir chamado turismo.

**Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo**

# GUIA

SABOR DE SÃO PAULO 2015



6





A eleição dos quatro cozinheiros (*ou cinco, em caso de empate*), que iriam para a grande final na capital paulista, acontecia durante o evento na cidade-sede. Ali, o chef padrinho dava uma aula, apresentando técnicas e conceitos e orientando os cozinheiros. Na sequência, todas as receitas eram degustadas pelo público, que escolhia as quatro favoritas, e pelo júri especializado, que dava nota a cada participante. Feito isso, os votos eram computados e somados e os vencedores, revelados.

Somando os participantes aprovados em cada macrorregião, 61 cozinheiros puderam vender seus quitutes na grande final do Festival Sabor de São Paulo. Durante um fim de semana, 70.000 pessoas passaram pelo Parque Villa Lobos e provaram pratos e guloseimas por até 15 reais cada um.



### 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 eleita receita campeã. Há também uma apresentação sobre a trajetória do 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 ]

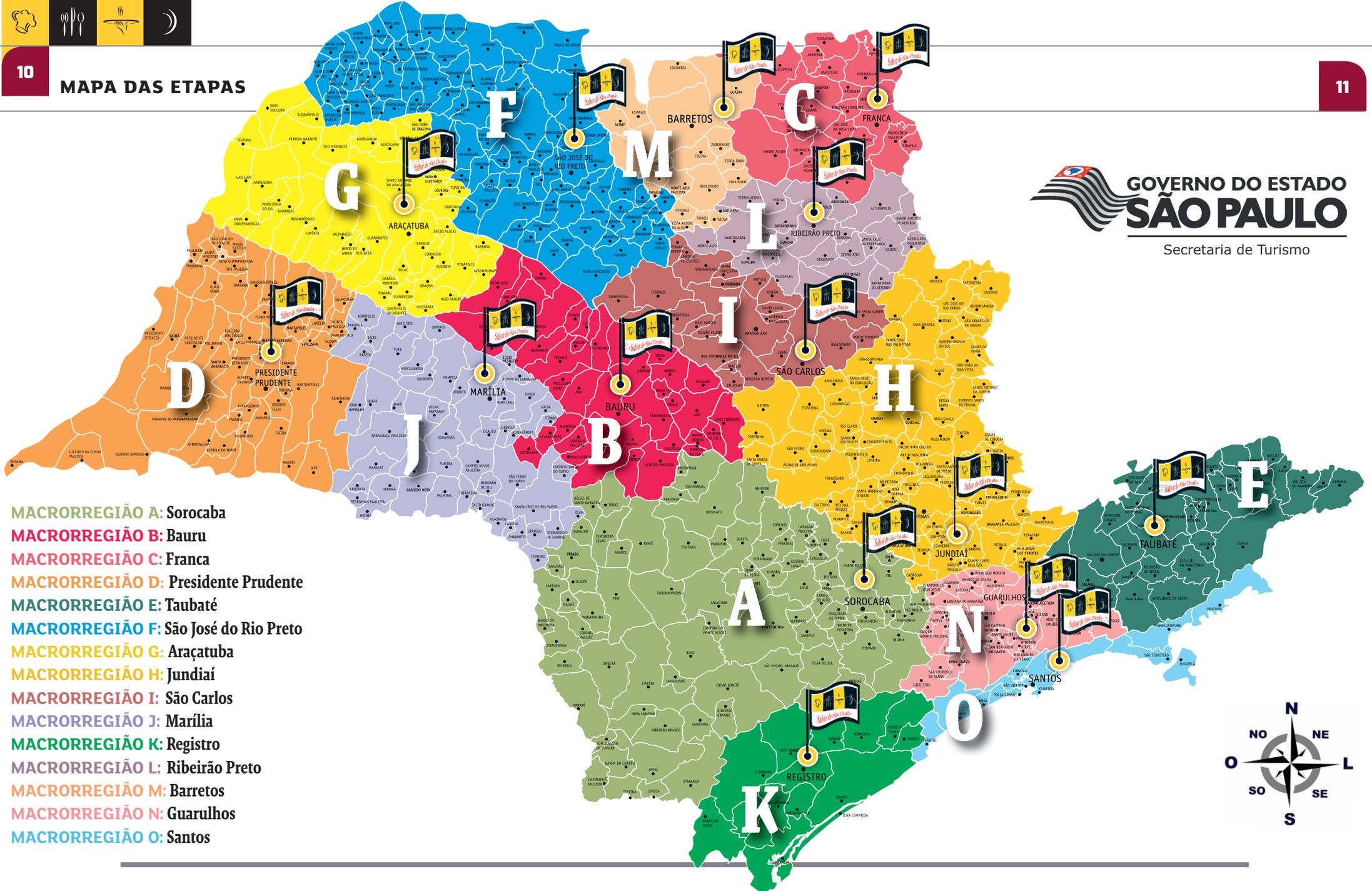
Aqueles que estiveram entre os dez participantes do evento em sua macrorregião

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

## Os cozinheiros se inscreviam e dez de cada macrorregião eram classificados para a etapa seguinte

Um verdadeiro resgate de receitas e de cultura. Este é o Festival Sabor de São Paulo, realizado pela Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo, em parceria com a revista PRAZERES DA MESA e apoio educacional do Senac. Fotógrafos, jornalistas e produtores partiram em expedição pelos quatro cantos do estado para encontrar preparos extraídos diretamente dos cadernos de família e que são passados de geração em geração. Muitos deles, inclusive, são considerados patrimônio cultural das cidades que os abrigam.

Para contemplar todas as cidades, o estado foi dividido em 15 macrorregiões (*confira o mapa nas páginas 10 e 11*), durante todo o ano de 2015, uma trupe ávida por bons quitutes visitou cada uma dessas localidades. Os cozinheiros se inscreviam e dez de cada macrorregião eram classificados para a etapa seguinte.



- MACRORREGIÃO A: Sorocaba
- MACRORREGIÃO B: Bauri
- MACRORREGIÃO C: Franca
- MACRORREGIÃO D: Presidente Prudente
- MACRORREGIÃO E: Taubaté
- MACRORREGIÃO F: São José do Rio Preto
- MACRORREGIÃO G: Araçatuba
- MACRORREGIÃO H: Jundiá
- MACRORREGIÃO I: São Carlos
- MACRORREGIÃO J: Marília
- MACRORREGIÃO K: Registro
- MACRORREGIÃO L: Ribeirão Preto
- MACRORREGIÃO M: Barretos
- MACRORREGIÃO N: Guarulhos
- MACRORREGIÃO O: Santos





# Sumário

## 20 ETAPA A

### 24 SOROCABA (CIDADE ANFITRIÁ)

- Costela É o Nome
- Rancho do Saci
- Doda Supermercado

### 22 ALUMÍNIO

- Doces da Vó Clarinha

### 25 AVARÉ

- Aris Art Alimentos
- Assuq Restaurante
- Caramelles Chocolates
- Doce de Leite Avaré
- Dom Gaspar
- Dom Gaspar Represa

### 26 ARAÇOIABA DA SERRA

- Sabor e Arte

### 26 e 27 BOTUCATU

- Bioloja Demetria
- Empório Stammtisch
- Pizza Bel
- Pizza Frita Semião

### 27 IBIÚNA

- Apiário Giancoli

### 22 ITAPETININGA

- Feichtenberger Defumados

### 27 ITAPEVA

- Celeiro Restaurante

### 27 ITATINGA

- Casa São Libório

### 28 MAIRINQUE

- Haras Rodamalu

### 28 PIEDADE

- Café do Caipira

### 28 SALTO

- Bar e Restaurante Couto de Minas/ Raffinato Gourmet

### 28 SÃO MANOEL

- Flabella Empadas

### 28 e 29 SÃO ROQUE

- Delícias do Chef
- Mondiale Restaurante
- Pousada e Restaurante Casa dos Vargas
- Quinta do Olivardo

### 29 TATUÍ

- Rancho Maricota

## 30 ETAPA B

### 32 a 36 BAURU (CIDADE ANFITRIÁ)

- Bar e Bistrô Grão 3
- Bistrô Turquez
- Do Fundo do Bauru
- Servus Bier Cervejaria
- Bar do Português
- Buffet Olívia
- Empório São Lourenço
- Friggere Pizza Frita
- La Terrasse
- Marchante Butcher & Grill
- O Mió
- Rubom Comida di Buteco

### 37 AGUDOS

- Doces Caseiros Nayá
- Estação Lanches
- La Donosti

## 38 JAÚ

- Armazém Restaurante e Cachaçaria
- Empadão de Jaú

## 38 e 39 LINS

- Choppão Cristal
- Forte Apache
- Sorveteria Fazendinha Tropical

## 39 PIRATININGA

- Angatu Restaurante Pesqueiro

## 40 ETAPA C

### 42 a 47 FRANCA (CIDADE ANFITRIÁ)

- Bangalô Batataria
- Pastel do Lu
- Tenda Árabe
- Azul Culinária Brasileira

RECEITAS VENCEDORAS FORAM APRESENTADAS NO PARQUE VILLA LOBOS





- Bar Devassa
- Costelão de Ouro
- Doces Binuto
- Doces Valdete
- La Borgata
- Lu Wasabi
- Nicanor
- Sapataria da Pizza
- Sorveteria Pimpinella
- Vila do Café

#### 47 ARAMINA

- Centro de Artesanato e Cultura "Arte Viva"

#### 47 IGARAPAVA

- Picanha do Edinho

#### 48 ITUVERAVA

- Pastéis Vandin
- Pedrinho dos Peixes e Frutos do Mar

#### 48 NUPORANGA

- Casa do Noca

#### 43 PATROCÍNIO PAULISTA

- Rancho do Valle

#### 49 RIFAINA

- Águas do Vale Náutico Clube Hotel

#### 49 SÃO JOAQUIM DA BARRA

- Somel Doceria
- Sorveteria Primavera



NO PARQUE VILLA LOBOS, OS VENCEDORES COMERCIALIZARAM OS QUITUTES E DIVULGARAM SEUS RESTAURANTE

## 50 ETAPA D

### 52 a 54 PRESIDENTE PRUDENTE (CIDADE ANFITRIÁ)

- Dolce Ana Cacau & Trigo
- Fulô de Mandacaru (vencedor)
- Navio Rotisseria Frutos do Mar
- Casa da Linguíça
- Colher de Pau
- Estação Sanduba

### 55 DRACENA

- Bambu
- Mochileiros Casual Restaurant

### 55 e 56 MARTINÓPOLIS

- Bar do Roberto
- Frigideira Carioca Bistrô
- Feira da Reforma Agrária

### 56 PRESIDENTE EPITÁCIO

- Restaurante do Posto da Ponte

### 51 ROSANA

- Donna Batata

### 55 TEODORO SAMPAIO

- Cumbuca Restaurante e Pizzaria
- Merceria da Pizza

## 58 ETAPA E

### 62 TAUBATÉ (CIDADE ANFITRIÁ)

- Quintal do Peperone
- Casa da Elisa
- Le Bistrô
- Cantina Gadioli

### 62 a 63 CAMPOS DO JORDÃO

- La Gália
- Merceria Campos
- Restaurante Charpentier
- Safári Restaurante & Bar
- Vila Chã
- Villa Gourmet
- Vemaguet 67



### 64 e 65 CUNHA

- Bar da Vila
- Café & Arte Empório
- O Gnomo Restaurante e Petiscos
- Doceria da Cidinha
- Observatori Gastronomia e Cultura
- Quebra Cangalha

### 65 GUARATINGUETÁ

- Wimpy Bikão

### 65 JACAREÍ

- Restaurante Tulu
- Vila Galeto Bistrô

### 66 PINDAMONHANGABA

- Alecrim
- Boteco do David

### 60 e 61 SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

- Le Montcho Chocolateria e Eisland Gelateria
- Santa Truta Restaurante

### 66 e 67 SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

- Bar Coronel
- Empório Hopfields
- Le Quintal - VIP Gourmet Club
- Le Palmier
- O Rei do Peixe
- Villa Velha

### 67 SÃO JOSÉ DO BARREIRO

- Pirilampo Bistrô

### 61 SÃO LUIZ DO PARAITINGA

- Restaurante Santa Terezinha

### 67 TREMEMBÉ

- Barão Bistrot e Empório

## 68 ETAPA F

### 70 e 72 a 73 SÃO JOSÉ DO RIO PRETO (CIDADE ANFITRIÁ)

- Bar do Pitú
- Costela Marruada
- Doceria Schimidt
- Doces Noêmia
- Flor de Sal Bistrô
- Frei Caneco Choperia
- Lazzo Gelato Italiano
- Nhô Botequim
- Sanduba de Rua

### 73 Bady Bassitt

- Porcada Tradicional

### 73 e 74 CATANDUVA

- Di Latte Gelato
- Iracema Rosticceria
- Gubbio Ristorante
- La Buca Italiana

### 74 e 75 FERNANDÓPOLIS

- Brigadeiro Real
- Café Fazenda
- Docemel Bolos e Bolachas
- Doce Mistura Gelato Italiano

### 75 e 76 JALES

- Angico

### 76 NOVO HORIZONTE

- Bonani Beer
- Dita Pães e Doces
- Paçoca Caseira Novo Horizonte

### 77 OUROESTE

- Portal Pousada e Restaurante

### 71 PINDORAMA

- Japabutikim

### 77 UCHÔA

- Café da Colônia Turismo Rural

### 77 VOTUPORANGA

- Restaurante do Filó

## 78 ETAPA G

### 80 e 82 a 84 ARAÇATUBA (CIDADE ANFITRIÁ)

- Benedito Gastronomia
- Boteco
- Costelaria Bola 7
- Hotel Botânico
- Kaza Flora e Café
- Kenjiro Japanese Food
- Maria Salsa
- Martha Benez Bolos e Doces
- Peixe Frito
- Pizzaria Donna Oliva
- Restaurante Barracão



O GRUPO GAROTAS DO PROGRAMA ENCANTOU OS PRESENTES COM BOA MÚSICA

- Santa Horta
- Terra do Boi Churrascaria
- Vila das Carnes
- Vite Forno e Pizza

## 80 BILAC

- Restaurante Mamma Luiza

## 81 e 85 BIRIGUI

- Bar do Barão
- Lanchonete do Mané Simpatia
- Yak Sushi Bar

## 85 GUARARAPES

- A Quinta do Sardão

## 85 ILHA SOLTEIRA

- Terrace

## 85 PENÁPOLIS

- Grill 187 Burger e Tacos

## 86 ETAPA H

### 86, 88 e 90 JUNDIAÍ (CIDADE ANFITRIÁ)

- Adega Beraldo di Cale
- Adega Maziero
- Clamar Conservas
- Família Brunholi
- Pizza da Cidade
- Quintal Fratelli Pizzaria
- Spiandorello

### 88 e 90 BRAGANÇA PAULISTA

- Bolo da Madre

- Linguçaria Real Bragança

### 91 CAMPINAS

- Bar do Carioca
- Bouquet Garni
- Rei do Joelho

### 91 HOLAMBRA

- The Old Dutch

### 91 e 92 HORTOLÂNDIA

- Druds Gourmet

### 92 INDAIATUBA

- Crema Gelati
- Pezão Bar
- Restaurante Bastião

### 92 e 93 ITATIBA

- Fazenda das Oliveiras
- Fazendinha Cheiro do Mato
- Kambucy
- Panificadora Assis
- Recanto Colonial Restaurante
- Seo Clóvis Bar

### 93 JAGUARIÚNA

- Bar da Praia

### 93 e 94 LIMEIRA

- Pesqueiro e Restaurante Lago Grande
- Recanto do Bego

### 94 MOGI GUAÇU

- Restaurante Jangada

### 89 e 94 MONTE ALEGRE DO SUL

- Adega Peterlini
- Doçaria Peschiera

### 94 PINHALZINHO

- Villa Itália

### 89, 94 e 95 PIRACICABA

- Babbino Italian Street Food
- Cucagna Secos & Molhados
- Pizzaria Babbo Giovanni
- Vecchio Cancian

### 95 RIO CLARO

- Mero Restaurante

### 95 SÃO JOÃO DA BOA VISTA

- Sorveteria Macaúba

### 95 SERRA NEGRA

- Sr. Bacalhau

### 95 SOCORRO

- Pennynsula Dom Raul

## 96 ETAPA I

### 98, 100 e 101 SÃO CARLOS (CIDADE ANFITRIÁ)

- Armazém Restaurante e Steakhouse
- Braseiro Santo Antônio
- Café Sete
- Chez Marcel
- Hamburgueria 1282
- Miloca Bolos
- Chef Badra Restaurante
- Restaurante Mosaico

### 101 e 102 ARARAQUARA

- Arquitetando na Cozinha com JP
- Arte & Sabor
- Boteco Pé na Cova
- Coxinhas Douradas

### 99 e 102 DESCALVADO

- Bar 4 Cantos
- Cabana Churrascaria
- Lanchonete D'mamãe

### 102 TAQUARITINGA

- Massas Aline

## 104 ETAPA J

### 106, 108 e 109 MARÍLIA (CIDADE ANFITRIÁ)

- Açai Café
- Bolis Doces
- Café do Lado
- Chaplin
- Cupim Bar e Restaurante
- Léia Doces
- Savoy Lounge
- Vovó Formiga

### 107 ASSIS

- Comidaria Sabores da Gastronomia

### 109 GARÇA

- Cincinnati Steak House
- Toninho's Rotisserie

### 110 LUPÉRCIO

- Total Sabor

### 110 OSCAR BRESSANE

- Ponto de Cultura

### 107 OURINHOS

- Gelateria Perino

### 110 PARAGUAÇU PAULISTA

- Gregory Burguer
- O Barracão
- Suspiro
- Turquinho



### 111 SALTO GRANDE

- Casa de Sucos do Japonês

### 109 VARPA

- Rancho dos Defumados

## 112 ETAPA K

### 114 e 116 REGISTRO (CIDADE ANFITRIÁ)

- Brasil Sushi Restaurante
- CDP Bar
- Chopperium
- Delícias da Tê
- Primo de Quem?

### 115 e 117 CANANEIA

- Restaurante Bacharel
- Sambaqui

### 115, 117 e 118 IGUAPE

- Ali da Toca
- Manjuba & Cia.
- Panela Velha
- Sorveteria Nevada

### 118 ILHA COMPRIDA

- O Portuga
- Porto Velho

### 119 JUQUIÁ

- Sítio São José
- Rancho Nossa Senhora Aparecida



## 120 ETAPA L

### 122 a 127 RIBEIRÃO PRETO (CIDADE ANFITRIÁ)

- Biergarten Empório & Bar
- Buffet Black Tie
- Casa de Criações Culinárias
- Casimiro Boteco Gourmet
- Cervejaria Invicta
- Cervejaria Colorado Cervejarium
- Chocolate com Pimenta
- Empório Brasília
- Brigaderia Gourmet João Brigadeiro
- Obah Gastrobar
- Sorveteria do Geraldo

### 127 BONFIM PAULISTA

- Cervejaria Walfänger

### 128 CAJURU

- Alex Bar e Festas
- Doces Caseiros Bela Vista

### 128 DUMONT

- Casa Veronezi

### 129 MONTE ALTO

- Botequim do Herculano

### 129 SANTO ANTÔNIO DA ALEGRIA

- Massas Cuscuzeiro

## 123 SÃO SIMÃO

- Sorveteria Adriano

## 130 ETAPA M

### 132, 134 a 136 BARRETOS (CIDADE ANFITRIÁ)

- Restaurante Macadâmia
- Orquidário Rancho da Serra
- Sabores de Los Andes
- Bar do Espeto
- Bar do Walter
- Barretos Country Acquapark
- Bocadas Bar e Restaurante
- Carol Lanches
- Petiskaria
- Reino Doce
- Sorveteria Kinata

### 136 BEBEDOURO

- Mercatto Bar e Restaurante

### 137 CAJOBI

- Cozinha da Cidinha
- Pesqueiro do Turvo

### 133 e 137 OLÍMPIA

- Lá no Armazém Restaurante
- Restaurante e Pizzaria Villa da Vó

## 138 ETAPA N

### 140, 142 a 144 GUARULHOS (CIDADE ANFITRIÁ)

- Associação Educacional Social Caminhos da Esperança

- Praça do Boteco Gastronomia Brasileira
- Tok D' Chef Restaurante e Eventos
- Ponto Ka Churrascaria e Choperia

### 140 e 141 BIRITIBA-MIRIM

- Alessandro Santana Alves - ME
- Biscoito Vô Joel

### 141 CARAPICUÍBA

- Picoleco Sorvetes Artesanais

### 141 MOGI DAS CRUZES

- Leitão de Gravata

### 145 SÃO PAULO

- Sueli Espósito de Sá
- Unifoco Eventos Buffet e Decorações

## 146 ETAPA O

### 148, 150 e 151 SANTOS (CIDADE ANFITRIÁ)

- Carmel
- Estação Bistrô
- Evaristo Bar
- Massas Siena
- O Rei das Tortas
- Oca
- Sorveteria Royal
- Trapiche

## 151 CARAGUATATUBA

- Restaurante Caiçaras

## 148 CUBATÃO

- Aqui no Bistrô

## 149 e 152 GUARUJÁ

- Alcide's
- Chopp do Pedaco
- Chopp Halle
- Magnólia Gourmet
- Quiosque da Helena

## 152 ILHABELA

- TW Cabana Restaurante

## 153 ITANHAÉM

- Cascudo
- Capelinha Itanhaém
- Casa da Sogra
- Taberna Baska
- Tia Lena

## 154 PRAIA GRANDE

- Cafeteria Café com Leite
- Caiçara Pier Restaurante

## 154 PERUÍBE

- Mão de Pilão
- Mamma Lina

## 154 e 155 SÃO SEBASTIÃO

- Manacá
- Sebastiana Beach & Burger
- Pitangueira
- Taioba Gastronomia

## 155 SÃO VICENTE

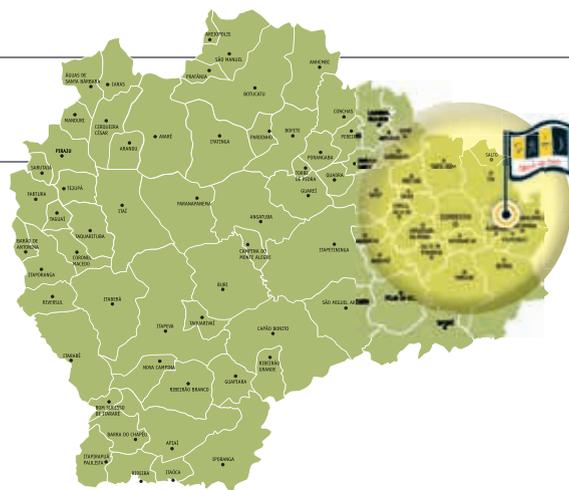
- Restaurante e Cervejaria Cabral

## 149 a 155 UBATUBA

- Cannelle
- Quiosque Ponto 13

ORGANIZADORES DO FESTIVAL: EQUIPES DA SECRETARIA DE TURISMO DE SP E DA REVISTA PRAZERES DA MESA





## SOROCABA

A cerca de 100 quilômetros da capital paulista, Sorocaba abriga povo hospitaleiro, muitas atrações de turismo e culinária das melhores. 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, o Chalé Francês e o Museu Estrada de Ferro Sorocabana são pontos igualmente interessantes para visita. Outras três cidades que se destacaram nesta edição do Festival Sabor de São Paulo, foram Ribeirão Grande, São Roque e **Salto**. 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.

Em **São Roque**, vale a visita à Rota do Vinho, com atrações como o Sítio Santo Antônio, que foi morada do escritor Mário de Andrade e abriga a Capela e a Casa Grande, patrimônios históricos. A região também ostenta a **Cuesta de Botucatu**, conjunto de morros popularmente conhecido como Três Pedras, com vales, montanhas e vegetação típica. Próximo a São Roque, aproveite para conhecer o Complexo Turístico da Cachoeira de Salto, no município de mesmo nome, que conta com a Cachoeira Ytu-Guaçu, a maior queda-d'água existente no Rio Tietê, além de belas paisagens naturais.



### CHEF PADRINHO

João Belezia (João Belezia Gastronomia, São Paulo, SP)

À frente de um dos grandes bufês de São Paulo, João Belezia trabalha com gastronomia desde 1995. A empresa que leva o nome do chef é presença recorrente em solenidades como casamento e eventos corporativos. O cozinheiro tem passagens por hotéis e restaurantes de renome.

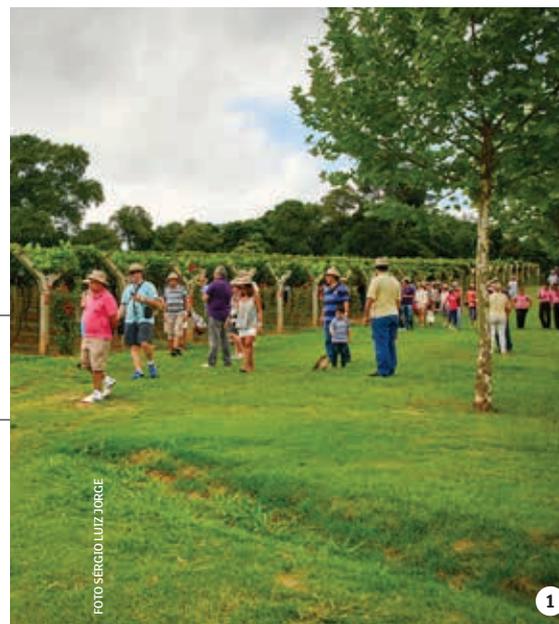
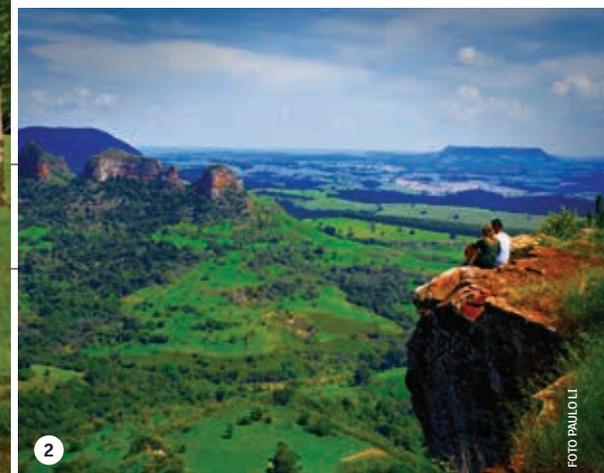


FOTO SERGIO LUIZ ZORCE

1



2

FOTO PAULO LI

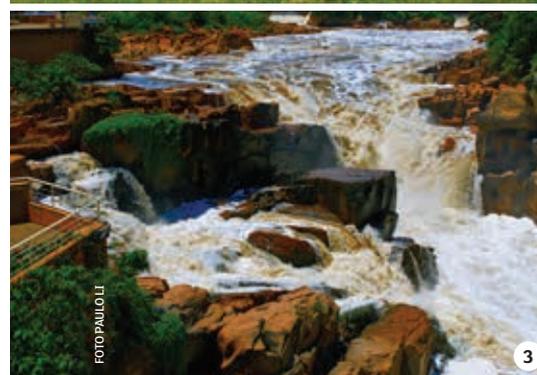


FOTO PAULO LI

3



4

FOTO PMS/SECOM ZAQ/UEI/PROENCA

1. A CHARMOSA SÃO ROQUE É CONHECIDA COMO TERRA DO VINHO E TEM ROTEIRO PARA CONHECER OS RÓTULOS REGIONAIS. 2. A PEDRA DO ÍNDIO, EM BOTUCATU, É O PASSEIO IDEAL PARA QUEM BUSCA CONTEMPLAÇÃO JUNTO DA NATUREZA. 3. SALTO ABRIGA, NO COMPLEXO TURÍSTICO DA CACHOEIRA, A MAIOR QUEDA-D'ÁGUA DO RIO TIETÊ. 4. PARA VISITAR CERCA DE 2.200 ANIMAIS, A PEDIDA É O ZOOLOGICO QUINZINHO DE BARROS, TAMBÉM EM SOROCABA

## CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): DANIEL FRAGOSO MAGALHÃES, DO BAR E RESTAURANTE COUTO MINAS (SALTO); GERSON DE SOUZA VARGAS PITA, DA Pousada e RESTAURANTE VARGAS (SÃO ROQUE); ROGÉRIO FEICHTENBERGER, DO FEICHTENBERGER DEFUMADOS (ITAPETININGA) E SILVIO ROIZENTUL, DO DOCES VÔ CLARINHA (ALUMÍNIO)



## ALUMÍNIO

### DOCES DA VÓ CLARINHA [ VENCEDOR ]

Silvio estava acostumado a trabalhar com eventos até que o movimento diminuiu e se viu obrigado a fazer do hobby de doceiro, profissão. Após receber elogios, investiu no negócio e vendeu 12.000 doces em um ano. Ele acredita que o uso de gema pasteurizada é um de seus diferenciais porque elimina o odor forte de ovo.

**Estrada de Santa Rita, 2112**  
**Tel. (11) 4715-7175**



QUINDIM CASEIRO, DA  
DOCES DA VÓ CLARINHA

## SALTO

### BAR E RESTAURANTE COUTO DE MINAS/ RAFFINATO GOURMET [ VENCEDOR ]

A vencedora empada frita de pato com redução de Porto picante foi levada ao festival por Daniel Magalhães. Ele escolheu o quitute por considerá-lo patrimônio cultural de Salto. “Reza a lenda que uma senhora, acostumada a fazer empadas, um dia ficou sem massa e decidiu usar a de pastel. Assim, o salgado foi recheado de palmito e frango, entre outros sabores”, diz. A ideia de utilizar o pato veio da mãe,

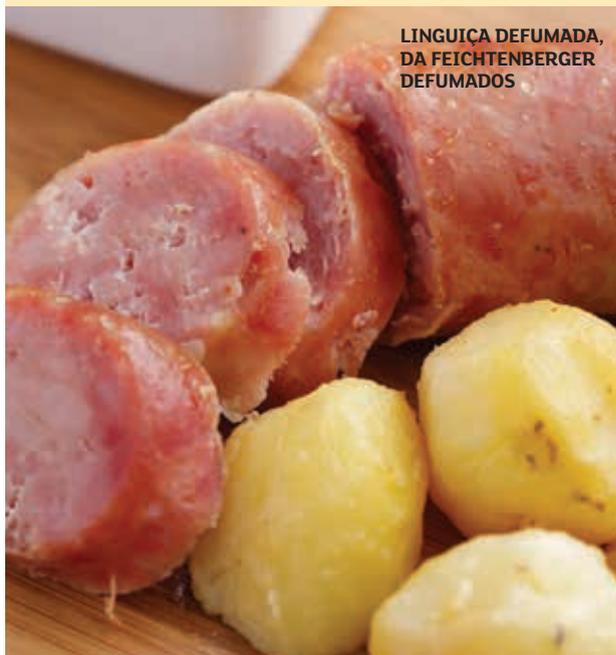


EMPADA FRITA DE PATO COM  
REDUÇÃO DE PORTO PICANTE, DO  
BAR E RESTAURANTE COUTO MINAS/  
RAFFINATO GOURMET

que é nordestina e aprecia essa carne, a qual ganhou um toque picante com a redução de vinho do Porto.

**Rua Estado de Mato Grosso, 10**  
**Tel. (11) 4456-4150**

LINGUIÇA DEFUMADA,  
DA FEICHTENBERGER  
DEFUMADOS



## ITAPETINGA

### FEICHTENBERGER DEFUMADOS [ VENCEDOR ]

Tradição é a primeira palavra que vem à cabeça ao conversar com a família Feichtenberger. Em 1933, o avô de Rogério Feichtenberger chegou ao Brasil, após deixar a Suíça, e começou a produzir linguiça com defumação natural. A receita atravessou o tempo e hoje chega à terceira geração, com 20 tipos do embutido.

**Avenida Peixoto Gomide, 195**  
**Tel. (15) 3271-3103**

BOLINHO DE ARROZ  
RECHEADO DA TIA-  
-AVÓ, DA POUSADA E  
RESTAURANTE VARGAS



## SÃO ROQUE

### POUSADA E RESTAURANTE CASA DOS VARGAS [ VENCEDOR ]

Tia Inês costumava reunir a família em volta do forno a lenha, em Iraí, Minas Gerais, enquanto produzia bolinhos de arroz recheados com três carnes: de boi, porco e frango. Foi relembrando a infância que Gerson Vargas criou o premiado bolinho de arroz recheado, da tia-avó.

**Rua Benedito Sara Rocha, 170**  
**Tel. (11) 4714-001**



POLENTA ITALIANA  
DA MÃE, DO  
SUPERMERCADO  
DODA



## SOROCABA

### Costela É o Nome

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

*Rua Miguel Sutil, 797*  
*Tel. (15) 3231-4387 e 3211-6736*

### Rancho do Saci

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. Itavuvu, 8480*  
*Tel. (15) 99810-0661*

### Supermercado Doda

[ FINALISTA ]

Erik Gleiser, que comanda a rotisserie e a confeitaria do Supermercado Doda, incrementou a receita de polenta italiana da mãe com um molho de linguiças toscana e

apimentada e castanha-do-Brasil.  
*Avenida Dr. Luiz Mendes de Almeida, 2300*  
*Tel. (15) 3013-6536*

## AVARÉ

### Aris Art Alimentos

Há 20 anos em funcionamento, faz doces caseiros e molhos de pimentas artesanais. Toque a campainha, caso a loja esteja fechada. A dona pode estar lá. De segunda-feira a sábado, das 8 às 18 h.  
*Av. Gilberto Filgueiras, 1462*  
*Tel. (14) 3732-2611 e 99728-6704*

### Assuq Restaurante

Culinária contemporânea, com influências de diversos países. De terça-feira a sábado, das 11h30 às 14h30, e das 19 h às 22h30. Domingo, apenas para almoço.  
*Av. Prefeito Paulo Novaes, 516*  
*Tel. (14) 3731-9688 e 99848-7171*

### Caramelles Chocolates

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.  
*Rua Sergipe, 1658*  
*Tel. (14) 3733-7388 e 98153-9644*

### Doce de Leite Avaré

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 da fábrica. De segunda a sexta-feira, das 8 às 18 h.  
*Rua Jango Pires, 49*  
*Tel. (14) 3733-7635*

### 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.  
*Av. Prefeito Paulo Novaes, 737*  
*Tel. (14) 3733-1567 e 99774-1819*

### Dom Gaspar Represa

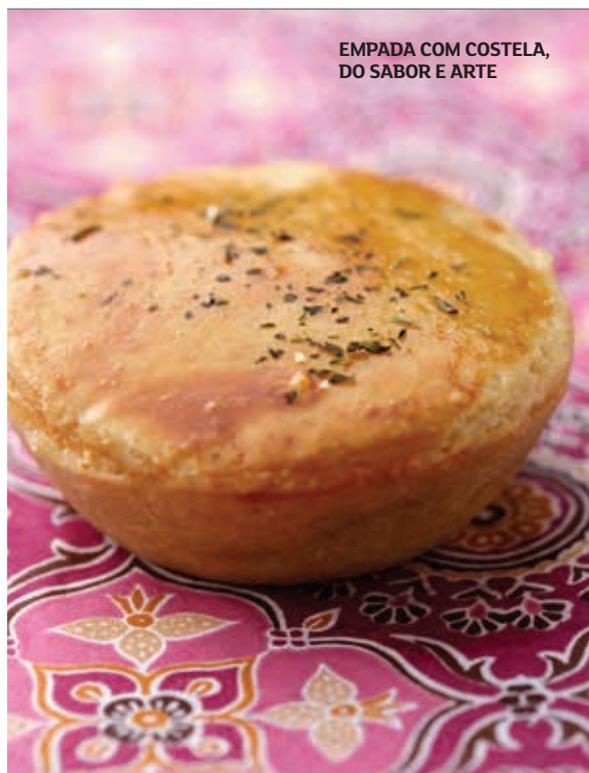
Com vista para a represa e espaço para repouso em redes, sob pergolados entre palmeiras, oferece massas, peixes e petiscos. Quinta e sexta-feira, das 11 às 15 h, e das 18 às 22 h. Sábado, das 11 às 22 h. Domingo, das 11 às 16 h.  
*Rodovia SP-255, km 276*  
*Tel. (14) 99791-8575*

## ARAÇOIABA DA SERRA

### Sabor e Arte

[ FINALISTA ]

Rodrigo de Lima comanda a rotisserie há cinco anos e, pela terceira



EMPADA COM COSTELA,  
DO SABOR E ARTE

vez no festival, chegou à final em 2015 com a empada recheada de costela e purê de mandioca.

**Rua Prof. Toledo, 53 - Centro**  
**Tel. (15) 99708-6773**

## BOTUCATU

### Biojoa 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**

### Empório Stamtisch

Cozinha alemã, tem como carro-chefe o Joelho de Porco. Realiza eventos de harmonização e degustação de cervejas, cuja carta conta cerca de 130 rótulos. De segunda a sexta-feira, das 18 h à meia-noite. Sábado, aberto para eventos.

**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.

**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

**Rua Doutor Costa Leite, 1917**  
**Tel. (14) 3815-7137**

## IBIÚNA

### Apiário Giancoli

[ FINALISTA ]

Há 33 anos em Ibiúna, João Giancoli e a mulher, Polyana, mostram seus dotes culinários no espaço em que também cultivam abelhas. Para o festival, levaram a polenta mole acompanhada de costelinha feita no hidromel - bebida fermentada do doce da abelha.

**Rua Maria de Moraes, 227**  
**Tel. (15) 99978-1406**

## ITAPEVA

### Celeiro Restaurante

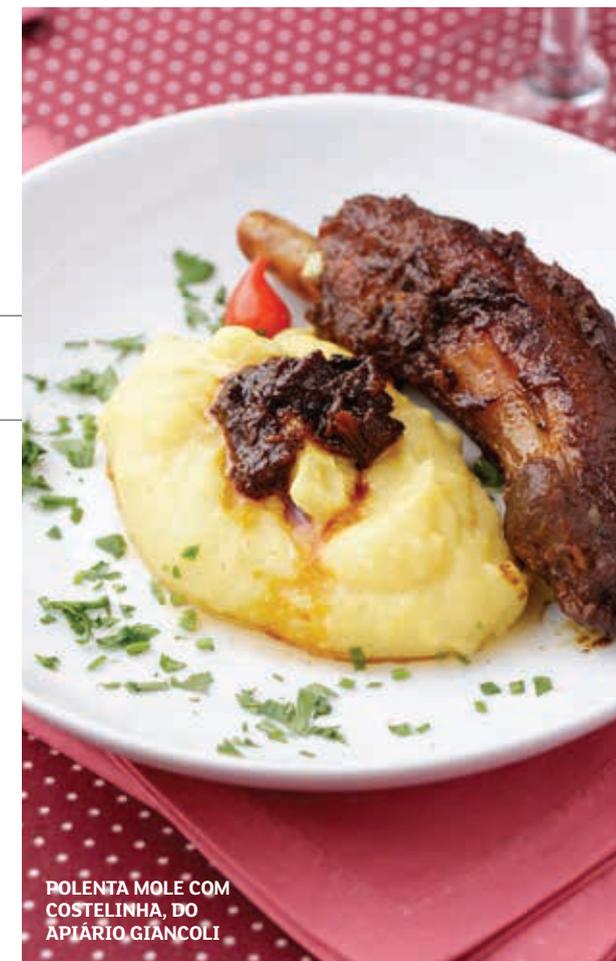
Comida caseira feita no fogão a lenha, servida no sistema self-service. Diariamente, das 11h30 às 14h30.

**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 aos hóspedes. Os pães são preparados semanalmente com farinha integral, aveia e linhaça, mas a especialidade



POLENTA MOLE COM  
COSTELINHA, DO  
APIÁRIO GIÁNCOLI

é o éclat de nozes. Atendimento por telefone ou por site na internet.

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

## MAIRINQUE

### Haras Rodamalu

[ FINALISTA ]

Ali, o destaque é o arroz de frango caipira de Roberto Moreira Filho. Diferentemente da galinhada, nesse caso, o cozinheiro primeiro frita o frango e, depois, aproveita o caldo que sobra para fazer o arroz. Importante ressaltar que as galinhas são criadas por ele.

**Avenida dos Ipês, 2**  
**Tel. (11) 4708-1489**



ARROZ DE FRANGO  
CAPIRA, DO HARAS  
RODAMALU

## PIEDADE

### Café do Caipira

[ FINALISTA ]

Iracy Denise Batista de Oliveira participou em 2015 com o virado de feijão, feito com o grão e farinha. “Faz parte da cultura do município. Quando sobrava feijão do almoço, mas não era suficiente para o jantar, fazia-se o virado para o café da manhã”, diz a cozinheira que, há quatro anos, serve o prato das 10 às 13 h.

**Rodovia José de Carvalho, km 113**  
**Tel. (15) 99743-1170**

## SÃO MANUEL

### Flabella Empadas

A principal característica é o generoso tamanho 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.

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

## SÃO ROQUE

### Delicias do Chef

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 as encomendas.

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

### Mondiale Restaurante

A especialidade da casa é a culinária italiana. Prove o polpettone de alcachofra recheado de camarão e mascarpone. Fábrica: diariamente, das 8 às 17 h.

**Av. Antônio Pannelline, 2600**  
**Tel. (11) 4714-0457**

### 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, e vinhos de fabricação própria. Quinta-feira e domingo, das 9h30 às 17h30; sexta-feira e sábado, das 9h30 às 23 h.

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

## TATUÍ

### Rancho Maricota

[ FINALISTA ]

Ione Gomes Protta Vieira, do Rancho da Maricota, de Tatuí, começou a produzir balas de coco há dois anos,



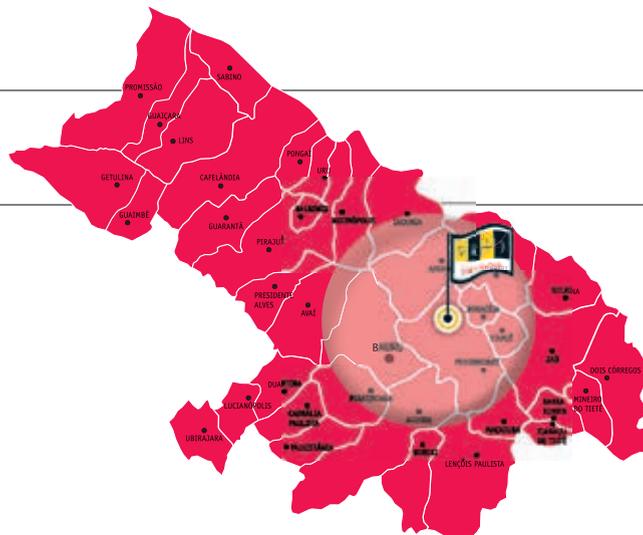
BALA DE COCO ARTESANAL  
TRADICIONAL GELADA,  
DO RANCHO MARICOTA

depois que ela e o marido ficaram desempregados. Hoje, faz disso o sustento da família. O doce pode ser encontrado em sabores diferentes do tradicional, como maracujá.

**Rua Bento Robero Fornazari, 25**  
**Tel. (15) 3259-3009**



## ETAPA B



**BAURU** O sanduíche com o nome desta cidade é uma das grandes riquezas culinárias do Brasil. Foi também este local que recebeu o maior entroncamento de linhas de trem do estado. Parte dessa história e 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 **Seminário Santo Antônio**, um dos mais belos conjuntos arquitetônicos do país, fundado em 1950 pelos frades franciscanos da Ordem dos Frades Menores. Lugar fantástico que convida à meditação. Na região recomenda-se também a visita ao município de Jaú, conhecido como a Capital do Calçado Feminino, que abriga diversos shoppings e centros comerciais com grande variedade de produtos direto de fábrica.

Lins, antigo cruzamento de trilhas de índios, e ponto de parada dos viajantes que seguiam rumo a Mato Grosso, recebe os turistas como poucos. Vale visitar o **Rio Dourado**, afluente do Tietê, com águas límpidas, navegável, ladeado de casas de veraneio e restaurantes de tradição regional.



### CHEF PADRINHO

Fabio Vieira (Micaela, São Paulo, SP)

Responsável pela cozinha do Micaela, o chef Fabio Vieira gosta de mesclar ingredientes da história de sua família, de origem espanhola, com itens e técnicas da cozinha brasileira. A cozinha autoral do chef é fruto também da experiência em passagens por casas premiadas como o Restaurante Hofmann, de Barcelona, e os brasileiros D.O.M. e Tordesilhas. Fabio acumula ainda a formação em comunicação, além de gastronomia.



1

FOTO PRISCILA MEDEIROS



2

FOTO KEN CHU



3

FOTO ALF RIBEIRO

1. CARTÃO-POSTAL DE BAURU, O ANFITEATRO VITÓRIA-RÉGIA ABRIGA UM PARQUE COM BELO LAGO E PALCO AO AR LIVRE. 2. O SEMINÁRIO SANTO ANTÔNIO É CONSIDERADO O MAIOR SEMINÁRIO CATÓLICO DA AMÉRICA LATINA, INAUGURADO NA DÉCADA DE 1950. 3. EM LINS, O RIO DOURADO É UM DOS AFLUENTES DO RIO TIETÊ E ABRIGA RESTAURANTES REGIONAIS EM SUAS MARGENS

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): DENISE BOLOGNA AMANTINI, DO BAR E BISTRÔ GRÃO 3 (BAURU); IRWING IVANKIO, SERVUS CERVEJARIA (BAURU); MOACIR SANTANA DA SILVA, DO BISTRÔ TURQUEZ (BAURU) E PEDRO HENRIQUE DA SILVA CARVALHO, DO FUNDO DO BAURU (BAURU)



## BAURU

### BAR E BISTRÔ GRÃO 3 [ VENCEDOR ]

Dividido entre escola de gastronomia, bistrô e bar, o Grão 3 é para quem busca novidades e receitas diferenciadas, com um toque caipira. A porchetta recheada com maçã e amêndoas foi inspirada pela chef Denise Bologna em uma receita tradicionalmente italiana, usando a carne suína, bem aceita e encontrada na região. É um dos pratos mais pedidos do restaurante, ao lado da codorna recheada em cama de pupunha com molho de cerveja escura. De quarta a quinta, das 17h30 à meia-noite; sexta-feira e sábado até a 1 h; e

PORCHETTA RECHEADA  
COM MAÇÃ E AMÊNDOAS,  
DO BAR E BISTRÔ GRÃO 3



PUDIM DE COCO COM  
CALDA DE RAPADURA E  
FAROFIA DE PÉ DE MOLEQUE,  
DO BISTRÔ TURQUEZ

domingo, das 12 às 16 h.

**Rua Antônio Alvez, 32 a 86**  
**Vila Universitária**  
**Tel. (14) 3879-4007**

### BISTRÔ TURQUEZ [ VENCEDOR ]

Também presente em Jaú, o Bistrô Turquez destaca-se pelo ambiente e por pratos refinados. No cardápio, uma mistura de cozinha baiana com receitas diversas da gastronomia contemporânea. Serve ainda deliciosas sobremesas como o pudim de coco com calda de rapadura e farofa de pé de moleque.

De terça-feira a sábado, a partir das 20 h.  
**Rua Eng. Saint Martin, 17-07**  
**Tel. (14) 99141-0900 ou (14) 3021-0406**



### DO FUNDO DO BOURU

#### [ VENCEDOR ]

Para chegar a este saboroso e instigante sanduíche, o chef Pedro Henrique Carvalho se inspirou no carnitas, tradicional prato mexicano, que aprendeu a preparar quando começou na área. Para elaborar a receita selecionada, juntou à carne de porco de alta qualidade da região, o abacate tipo hass (avocado), também especial nas proximidades.

**Rua Moysés Leme da Silva, 941**  
**Tel. (14) 99163-5781**

### SERVUS BIER CERVEJARIA [ VENCEDOR ]

Essa microcervejaria serve, além da cerveja e do chope artesanais, pratos, petiscos e sanduíches inspirados na cozinha alemã. Um deles é a costela suína no pão de malte (preparado com o bagaço da produção caseira de chope, o que proporciona suave doçura) e batata Wedges. Terça e quarta-feira, das 18 às 23 h; quinta-feira, das 18 h à meia-noite; sexta-feira e sábado, das 18 à 1 h.

**Rua Arnaldo de Jesus Carvalho**  
**Munhoz, 03-80 - Vila Aviação**  
**Tel. (14) 3223-11922**

SANDUÍCHE DE CARNITAS COM  
SALSA VERDE E TORRESMO, DO  
FUNDO DO BOURU



RIPPE MALZ, DA  
SERVUS CERVEJARIA





POLENTA MOLE  
COM RAGU DE  
OSSO BUCO, DO  
BUFFET OLIVIA



## BAURU

### Bar do Português

Localizado em uma área residencial da cidade, o Bar do Português tem esse nome, pois, por muito tempo, foi uma vendinha de um senhor nascido em Portugal. É lá que é feito o interessante petisco anjinha de queijo. O quitute leva muçarela, queijo prato, queijo meia cura, provolone, parmesão e requeijão, e é empanado no macarrão cabelinho de anjo. De segunda a quinta-feira, das 16 às 23 h; sexta-feira, das 16 h à meia-noite; e sábado, das 11 às 20h30.

**Rua Benjamin Constant, 10-45**  
**Higienópolis**

### Buffet Olivia

[ FINALISTA ]

Indicado na edição passada do Festival Sabor de São Paulo com o minissanduíche de pernil, o Buffet Olivia, volta neste ano à lista ao dar uma cara despojada à tradicional polenta mole com ragu de ossobuco. Servida em porções individuais em eventos e em pequenos encontros, a receita vem fazendo sucesso na região. Atende eventos e encomendas.

**Rua Capitão Gomes Duarte, 10-05**  
**Altos da Cidade**  
**Tel. (14) 3879-3120**

PETISCO ANJINHA  
DE QUEIJO, DO BAR  
DO PORTUGUÊS



### Empório São Lourenço

Esse bar, restaurante e empório vem mudando o conceito culinário de Bauru ao servir petiscos e pratos do dia a dia, preparados com técnicas da alta gastronomia. O cardápio passeia por massas, carnes, aves, peixes (o bacalhau na brasa com conservas de alho, batata, azeitonas e ovos de codorna é espetacular). Os vinhos e as cervejas artesanais têm ótimos preços.

Segunda-feira, das 11 às 16 h; de terça a quinta-feira, das 11 h à meia-noite; sexta-feira e sábado, das 11 às 2 h.

**Rua Caetano Sampieri, 1-15**  
**Vila Universitária**  
**Tel. (14) 3243-9995**

### Friggere Pizza Frita

Única casa que prepara pizza frita em Bauru, a Friggere tem no cardápio inúmeros sabores que recheiam uma massa diferente, desenvolvida pela família proprietária do local. São 12 minutos na fritadeira até o ponto certo para uma pizza sequinha e crocante. A de filé com brócolis é uma das mais pedidas.

De terça a quinta-feira e domingo, das 18 às 23h30; sexta-feira e sábado, até a meia-noite.

**Rua José Ferreira Marques, 6-80**  
**Vila Universitária**  
**Tel. (14) 3227-4744**



## La Terrasse

Inspirado nos bistrôs franceses e privilegiado por um ambiente e uma vista convidativa, La Terrasse prepara receitas contemporâneas com toques e ingredientes locais, como o camarão empanado com coco e molho de abacaxi. Em algumas noites, há apresentações de jazz e bossa nova. De quarta-feira a sábado, das 17 h à meia-noite.

**Praça Antônio Padilha Filho, 1-16  
Vila Universitária  
Tel. (14) 3214-3528**

## Marchante Butcher & Grill

Mistura de açougue e restaurante, serve pratos com base nos melhores cortes encontrados na região, como a picanha de carneiro com molho de hortelã, a fraldinha na cerveja, com batata ao molho de mostarda, ou a chuck rib ao molho de espinafre. De terça a sexta-feira, das 8 às 19 h; sábado, das 8 às 18 h; domingo, das 8 às 16 h.

**Rua Rio Branco, 36-39  
Jardim Paulista  
Tel. (14) 3223-3620**

## O Mió

Restaurante novo, instalado em uma casa antiga totalmente restaurada e que se tornou passagem obrigatória de quem visita Bauru, principalmente, por causa



LANCHE À  
PARMEGIANA,  
DO ESTAÇÃO  
LANCHES

da picanha com polenta frita, servida aos domingos, e do tradicional virado à paulista, às quartas-feiras. De terça a domingo, das 11h30 às 2h30; sexta e sábado, das 7 às 22 h.

**Rua Cussy Junior, 10-74 - Centro  
Tel. (14) 3232-4071**

## Rubom Comida di Buteco

[ FINALISTA ]

O tradicional frango com quiabo mineiro é homenageado na receita do mineirinho paulista, feito com ingredientes bem comuns na região de Bauru. É preparado com coxas e tulipas de frango temperadas e empanadas, servidas com quiabo frito empanado. De quinta-feira a domingo, das 18h30 à meia-noite.

**Av. Castelo Branco, 19-67  
Jd. Paulista  
Tel. (14) 3236-4869**

## AGUDOS

### Doces Caseiros Nayã

Participante das duas últimas edições do Sabor de SP (*foi finalista em 2013 com o doce de leite com frutas*), a fábrica resolveu investir na mistura dos dois tradicionais e mais requisitados doces caseiros da região. O resultado foi o surpreendente doce de leite cremoso com cocada branca. De segunda a sábado, das 9 às 18 h; aos domingos, das 9 h ao meio-dia.

**Rua 3, 32 - Distrito Industrial  
Tel. (14) 3261-4409**

### Estação Lanches

[ FINALISTA ]

Lanchonete mais conhecida da cidade, serve pratos e sanduíches tradicionais, como hambúrgueres e cachorros-quentes, e lanches naturais, como o de peixe. Para o Festival Sabor de SP, foi criado o à parmegiana, feito no pão ciabata com contrafilé empanado, queijo muçarela, molho de tomate fresco e banana chips salgada.

De terça a sexta-feira.  
**Av. Sargento Andirás, 203  
Tel. (14) 3262-3866**

### La Donosti

[ FINALISTA ]

Finalista da edição de 2014, o restaurante foi selecionado neste ano

com uma receita de família. O casal Thaís e Jonathan se inspirou na famosa costela no chão, feita pelo pai da chef, para elaborar essa versão cozida a vácuo por 12 horas, com alho, alecrim, sal e azeite, e servida com molho de cerveja preta, purê de mandioquinha e farofa de presunto espanhol. De terça a quinta-feira, das 17 às 23 h; sexta-feira, das 17 h à meia-noite; sábado e domingo, das 11h30 às 15 h.



COSTELA AO MOLHO  
TEREZÓPOLIS,  
DO LA DONOSTI



**Rua Treze de Maio, 699 - Centro**  
**Tel. (14) 3261-7264**

## JAÚ

### Armazém Restaurante e Cachaçaria

[ FINALISTA ]

A chef Lucila Minutti criou a receita selecionada ao perceber que muitos clientes buscavam um filé que levasse queijo gorgonzola, mas sem o molho jogado por cima. Hoje, o filé do chef é um dos pratos mais pedidos do lugar. De terça-feira a domingo, das 18 às 2 h.

**Av. João Ferraz Neto, 680**  
**Tel. (14) 99979-7467**

### Empadão de Jaú

Um dos finalistas da etapa regional em 2013, o Empadão de Jaú produz artesanalmente mais de mil empadas de sete sabores e em três tamanhos diferentes a cada semana. Para esta edição, Cleber Henrique Teixeira desenvolveu o próprio cream cheese, sem conservantes, o que proporciona muito mais cremosidade ao salgado, e criou o empadão de frango com o ingrediente caseiro. Aos sábados e domingos, na Praça da República. Encomendas por telefone.

**Tel. (14) 99671-4541**

## LINS

### Choppão Cristal

[ FINALISTA ]

Um dos maiores e mais tradicionais restaurantes e choperias da região, o Choppão Cristal já havia sido selecionado na edição de 2014 do Festival Sabor de SP com uma

FILÉ DO CHEF,  
DO ARMAZÉM  
RESTAURANTE  
E CACHAÇARIA



receita de arroz exótico (com linguíça, repolho-roxo, cebola, alho, azeite, salsa, cebolinha e pimentão). Neste ano apresenta a cafta de carneiro com canela, um dos pratos mais pedidos da cidade. Todos os dias, a partir das 18 h.

**Rua Luiz Gama, 1799**  
**Tel. (14) 3523-4700**

### Forte Apache

Bastante tradicional na região, o restaurante é parada certa para quem passa na Rodovia Marechal Rondon, no sentido capital. O rondelli de damasco com amêndoas e a bisteca maturada são ótimas opções para o almoço. Os doces caseiros também são de dar água na boca. De terça-feira a domingo, das 11 às 22 h.

**Rodovia Marechal Rondon, km 441,5**  
**Tel. (14) 3522-5477**

### Sorveteria Fazendinha Tropical

Finalista regional da edição de 2014 com o sorvete de café com macadâmia, essa sorveteria artesanal traz diferentes sabores a cada mês. Uma boa pedida é o coco da Fazendinha, feito com coco, doce de leite e nozes. O ambiente familiar é outra atração para um agradável passeio na região.

**Estrada Lins-Guaimbê, SP**  
**Tel. (14) 3523-1483**



TILÁPIA À MODA  
ANGATU,  
DO ANGATU  
RESTAURANTE  
PESQUEIRO

## PIRATININGA

### Angatu Restaurante Pesqueiro

[ FINALISTA ]

Em meio à natureza, com um lago repleto de diversas espécies, o lugar por si só merece a visita. No restaurante, um cardápio à base de peixes atrai pessoas de toda a região. A tilápia à moda angatu (à milanesa, recheada com presunto e muçarela, gratinada ao molho branco), inspirada em uma receita com frango, é a melhor pedida. Há também um quiosque no pesqueiro que serve petiscos e porções. Sábado e domingo, das 9 às 18 h. Aceita grupos com reserva antecipada.

**Rodovia SP 294, saída 359**  
**Tel. (14) 99696-9776**



## ETAPA C

### FRANCA

A terra do calçado aposta na gastronomia para atrair mais turistas. Pessoas de todo o Brasil vão até Franca para comprar calçados de boa qualidade a ótimos preços. Mas a cidade começa a mostrar bons endereços com delícias da culinária regional. Outros pontos turísticos de destaque são o **Museu Histórico Municipal José Chiachiri**, que fica em um casarão de 1896, e tem projeto arquitetônico carregado de traços medievais, o Museu Interativo de Ciências e o Observatório de Astronomia “Dr. Thomaz Novelino”, a Casa de Cultura Bonaventura Cariolato, entre outras atrações.

Em Pedregulho, o desenvolvimento se deve à cultura do café, e boa pedida é conhecer o **Parque Estadual das Furnas do Bom Jesus**. O lugar é especial para quem curte belas paisagens naturais, que compreendem diversas trilhas, cachoeiras, locais para a prática de rapel e a Caverna Buraco da Odete. Próximo à divisa com Minas Gerais encontra-se o município de Rifaina, popular na região por sua **Praia Artificial no Rio Grande**, que atrai centenas de visitantes e moradores para banhos, descanso e relaxamento.

Para os que buscam contemplação e religiosidade, recomenda-se a visita ao majestoso Santuário do Senhor Bom Jesus da Cana Verde, em Batatais, construído em 1893, com arquitetura em estilo neoclássico. Em Orlandia, o **Museu Agromen**, de Tratores, Máquinas e Implementos Agrícolas, abriga também carros antigos. São mais de 300 peças entre tratores e implementos e que podem ser vistas mediante agendamento prévio.



#### CHEF PADRINHO

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

Regente de O Leão Vermelho, Gabriel Vidolin é o responsável por levar comensais curiosos a São João da Boa Vista. A casa, que recebe apenas quatro pessoas por noite, tem o menu com os ingredientes disponibilizados pela natureza, respeitando as safras e os períodos de colheita. O chef transforma refeições em verdadeiras experiências sensoriais.



BANCO DE IMAGENS DA SECRETARIA DE TURISMO DO ESTADO DE SÃO PAULO/FOTOGRAFIA CHU



FOTO ALF RIBEIRO



FOTO MARCIO LUIS CESARIO/SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO DE FRANCA



FOTO ALF RIBEIRO

1. MATAS, CACHOEIRAS E CÂNIONS COMPÕEM O PARQUE ESTADUAL FURNAS DO BOM JESUS, EM PEDREGULHO. 2. A PRAIA ARTIFICIAL DO RIO GRANDE, LOCALIZADA EM RIFAINA, GARANTE DIVERSÃO COM ACADEMIA AO AR LIVRE, PÍER, QUIOSQUE, ENTRE OUTRAS ATIVIDADES. 3. EM FRANCA, O MUSEU HISTÓRICO MUNICIPAL JOSÉ CHIACHIRI ABRIGA OBJETOS DE PERSONALIDADES DA REGIÃO E BIBLIOTECA DE APOIO À PESQUISA. 4. O MUSEU AGROMEN DE TRATORES, MÁQUINAS E IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS DE ORLÂNDIA EXIBE RARIDADES

#### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): ALUANA BORGES, DO BANGALÔ BATATARIA (FRANCA); LUIS FERNANDO DA SILVA, DA CASA PASTEL DO LU (FRANCA); RAFAEL RAVAGNANI DE FARIA AOUDE, DA TENDA ÁRABE (FRANCA); TIAGO SOARES FERREIRA, RANCHO DO VALE (PATROCÍNIO PAULISTA)



**BATATA SUÍÇA DE FRANGO À MODA CAIPIRA, DO BANGALÔ BATATARIA**

**FRANCA**

**BANGALÔ BATATARIA [ VENCEDOR ]**

A finalista da edição de 2014, a Batataria Bangalô, está entre os melhores restaurantes de Franca neste ano, com a batata suíça de frango à moda caipira, homenagem a uma das receitas mais tradicionais do interior paulista. De segunda a quinta-feira, das 18h30 às 23h30; sexta-feira e sábado, das 18h30 à meia-noite.  
**Rua Simão Caleiro, 1580 - Centro**  
**Tel. (16)3402-8652**

**PASTEL DA VÓ SANTINHA, DO PASTEL DO LU**



**PASTEL DO LU [ VENCEDOR ]**

Antes localizado em um endereço no centro da cidade, o Pastel do Lu agora é anexo ao restaurante Lu Wasabi. Entre os criativos pastéis, o Vó Santinha é recheado com banana-da-terra combinada com queijo da Serra da Canastra. Para dar um toque ainda mais interiorano à receita, um pouco de melão de cana. De terça-feira a domingo, das 17 às 23 h.  
**Av. Rio Amazonas, 704 Residencial Amazonas**  
**Tel. (16)3723-9555**



**ARROZ NO ARADO, DO RANCHO DO VALE**

**PATROCÍNIO PAULISTA**

**RANCHO DO VALLE [ VENCEDOR ]**

Tiago Soares Ferreira é policial militar de Patrocínio Paulista e vive em um sítio. De tanto cozinhar porco no rolete e costela em fogo de chão para os amigos, há um ano transformou a casa no Rancho do Valle em restaurante que abre aos fins de semana oferecendo comida caipira acompanhada de moda de viola. O prato arroz no arado, inscrito no festival, é um mexido com arroz, linguiça, carne e amendoim cozidos em um disco de arado. Sábados e domingos, das 9 às 20 h.  
**Rodovia Engenheiro Ronan Rocha, 14 km + 3, Patrocínio Paulista**  
**Tel. (16) 3145-7171**

**TENDA ÁRABE [ VENCEDOR ]**

Mistura de empório, restaurante e rotisserie, o Tenda Árabe é o lugar perfeito para encontrar molhos, salgados e pratos prontos. O bolo de berinjela, com o fruto grelhado, pimentões, uvas-passas e castanhas, criado para o Festival Sabor de SP, virou hit e está entre as receitas mais procuradas e elogiadas. De segunda-feira a sábado, das 8 às 20 h; domingo, das 8 às 13 h.  
**Av. Doutor Ismael Alonso y Alonso, 1240**  
**Tel. (16) 3723-9900**

**BOLO DE BERINJELA, DA TENDA ÁRABE**





## FRANCA

### Azul Culinária Brasileira

Um dos cortes mais consumidos na região, a costela é preparada nessa receita ao vinho e cozida com molho de tomate artesanal e cogumelos. Em seguida, servida com alho-poró assado e picí, uma massa artesanal feita apenas com água e farinha, muito comum na Itália. A decoração *clean* e o cardápio versátil tornam o local um dos mais convidativos da cidade. De terça a sexta-feira, das 11 às 14 h (*almoço executivo*); de terça-feira a sábado, das 19 h à meia-noite. Domingo, só almoço.

**Rua Tiradentes, 1888 - Centro**  
**Tel. (16) 3701-1314**

### Bar Devassa

[ FINALISTA ]

Um dos bares mais movimentados de Franca, o Devassa destaca-se pela variedade de interessantes petiscos no cardápio. Além da inigualável coxinha (*a massa é feita com requeijão*), a rabadinha no fubá, bolinho com massa de fubá recheada com rabadinha desfiada temperada, é a nova sensação. De terça-feira a domingo, das 18 às 2 h.

**Avenida Antônio Barbosa Filho, 111 - Jardim Francano**  
**Tel. (16) 3722-4285**



RABADINHA NO FUBÁ, DO BAR DEVASSA

### Costelão de Ouro

Filial da tradicional churrascaria Costelão de Ouro, existente na cidade há 20 anos, a loja do Shopping dos Calçados segue a mesma linha de pratos e petiscos à base de costela. Para homenagear a cidade, foi criado o pastel de costela, que vem em formato de sapato, na versão masculina e feminina. Há também o bolinho e o hambúrguer gourmet de costela. De segunda a segunda-feira, das 10h30 à meia-noite.

**Avenida Doutor Hélio Palermo, 5001 Jardim Dr. Antonio Petraglia**  
**Tel. (16) 99297-5396**

### Doces Binuto

Fundada há 68 anos, a fábrica familiar de doces é indicada por nove em cada dez moradores de Franca. Entre compotas, doces cremosos e em barra estão os doces de leite e os feitos com amendoim, como o suave pé de moleque com mel. De segunda a sexta-feira, no horário comercial; sábado e domingo, das 8 às 12 h.

**Rua Simão Caleiro, 1923 - Centro**  
**Tel. (16) 3722-1105**

### Doces Valdete

[ FINALISTA ]

Tradicional fábrica de doces artesanais de Franca, a empresa mudou de dono há pouco mais de dois anos. Utilizando uma receita da própria dona Valdete, o bombom de cidra é uma das atuais delícias do lugar. O doce é feito com a polpa da fruta, de alguns sítios da região, coberto com chocolate e castanha.

**Av. Doutor Ismael Alonso y Alonso, 2776**  
**Tel. (16) 3409-7601**

### La Borgata

Uma das especialidades da casa, ao lado das massas e do bacalhau à La Borgata (*cozido no azeite ao molho de queijos, batatas coradas, arroz com amêndoas e confit de tomate-cereja e cebola-roxa*), o risoto tropical é a estrela entre os inúmeros preparos do prato. A base é um risoto de camarão, com alho-poró, suco de laranja e gengibre. De terça-feira a sábado, das 19 h à meia-noite.

**Rua Batista Donzeli, 2049**  
**Tel. (16) 3701-0303**

### Lu Wasabi

Uma das combinações mais tradicionais do interior paulista, o frango caipira com quiabo foi levado para os temakis do restaurante que, apesar de especializado na culinária japonesa, tem um toque bastante brasileiro. De terça-feira



DOCE DE CIDRA, DA DOCES VALDETE

a domingo, das 19 h à meia-noite.

**Av. Rio Amazonas, 704**  
**Residencial Amazonas**  
**Tel. (16) 3723-9555**

## Nicanor

O ambiente acolhedor e romântico confere ao Nicanor status de o restaurante mais charmoso de Franca. No cardápio, variedade de pratos e sabores, entre massas, risotos, carnes, peixes e crustáceos. O risoto de cordeiro com hortelã é imbatível. De terça a quinta-feira, das 19 h à meia-noite; sexta-feira e sábado, das 19 à 1 h; domingo, das 12h30 às 15h30.

**Rua Maria Martins Araújo, 221**  
**Jardim Lima**  
**Tel. (16) 3721-0055**

## Sapataria da Pizza

[ FINALISTA ]

Localizada na casa onde nasceu a primeira sapataria de Franca, a pizzaria tem no cardápio redondas com nomes de calçados, como chinelo, botina, croc, entre outros, todas com massa fina, feitas na panela de ferro. Em 2013, venceu a etapa do Sabor de São Paulo com a conga (*queijo muçarela, frango desfiado, milho refogado, cubos de bacon e requeijão, salpicado com quiabo frito*). Para o festival deste ano incluiu a galocha, que leva tilápia desfiada, muçarela, pimenta calabresa, cebola, pimentão, azeitona



PIZZA GALOCHA,  
DA SAPATARIA  
DA PIZZA

preta, champignon e alho frito. Todos os dias, a partir das 19 h.

**Rua Doutor Júlio Cardoso, 1621**  
**Centro**  
**Tel. (16) 3720-9933**

## Sorveteria Pimpinella

[ FINALISTA ]

Tradicional sorveteria de Franca, funciona há 26 anos e oferece mais de 40 sabores, além de coberturas e confeitos. O coffee break (*sorvete de café com pedaços de chocolate*) precisa ser experimentado. Todos os dias, das 10 às 23 h.

**Rua Voluntários da Franca, 250**  
**Bairro da Estação**  
**Tel. (16) 3721-0970**

## Vila do Café

Com um ambiente bem agradável, esse pequeno café serve salgados, sanduíches, cappuccino, e drinques com café, entre eles o coffee shake, destaque no cardápio. É preparado com o expresso, sorvete de baunilha e creme de avelãs. De terça a sexta-feira, das 10 às 21 h; sábado, das 10 às 20 h.

**Av. Major Nicácio, 2176**

**Cidade Nova**

**Tel. (16) 3409-5676**

## ARAMINA

### Centro de Artesanato e Cultura Arte Viva

Produtora de tomate na cidade de Aramina, Nhá Maria Antônia certa vez decidiu colocar no tacho, o excesso da colheita que descartava aos porcos e ver em que dava. Deu tão certo que seu neto Jair, décadas depois, mantém a compota de tomate como uma das atrações do Centro de Artesanato e Cultura Arte Viva. Esporadicamente, em feiras e eventos regionais diversos.

**Tel. (16) 9170-3100**

## IGARAPAVA

### Picanha do Edinho

Sem dúvida, um dos lugares mais peculiares do interior paulista. Serve uma picanha com sabor inexplicável, feita nas labaredas de uma churrasqueira artesanal construída pelo próprio Edinho. Pessoas de toda a região fazem fila a partir das 18 h, quando abre o lugar. De terça-feira a domingo, das 18 h às 23h30.

**Estrada Municipal Buritizal**  
**Jardim Imperial**  
**Tel. (16) 3172-2523**

SORVETE  
DE CAFÉ, DA  
SORVETERIA  
PIMPINELLA





PASTEL DE QUEIJADINHA, DA PASTÉIS VANDIN

## ITUVERAVA

### Pastéis Vandin

São 200 sabores disponíveis nessa pastelaria comandada por João Vander dos Santos, que, desde os 7 anos tem a mesma receita familiar como base. O de queijadinha, feito com o doce tradicional trazido de Uberaba, ali pertinho, é um dos mais requisitados. Há também o de

guairoba, um palmito de sabor amargo encontrado no interior de Goiás, temperado com caldo de galinha caipira e condimentos.

De segunda a sexta-feira, das 8 às 19 h.  
**Av. Doutor Soares de Oliveira, 972**  
**Tel. (16) 3839-6244**

### Pedrinho dos Peixes e Frutos do Mar

Certamente o lugar mais indicado da região para comer peixes e frutos do mar, o Pedrinho oferece um cardápio variado. O arroz de gengibre, para acompanhar filés de peixes, e porções de molhos de camarão e lula são a melhor pedida.

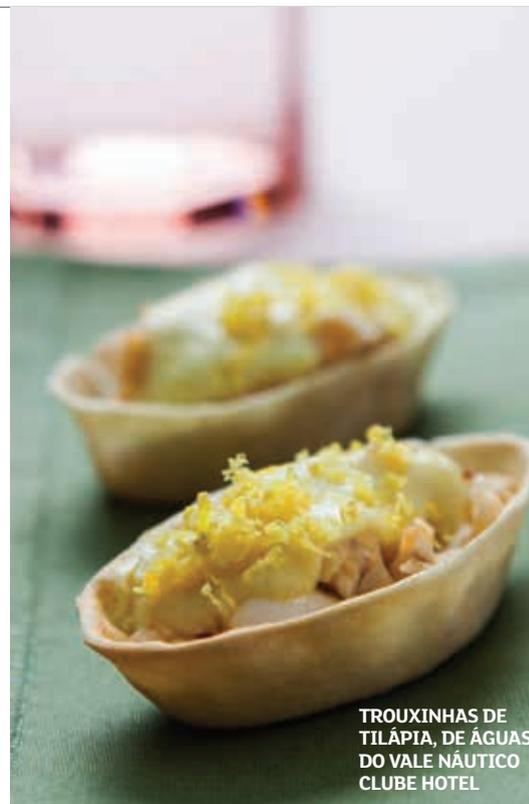
De terça-feira a domingo, das 13 às 22 h.  
**Estrada Lins-Guaimbê**  
**Tel. (14) 3523-1483**

## NUPORANGA

### Casa do Noca

Instalado em um palacete centenário, com 19 janelas, o restaurante Casa do Noca é referência turística devido à arquitetura e à cozinha ancestral. Para o festival, Jarbas José de Oliveira Simão criou a panqueca de tapioca com frango caipira e taioba. “Quis trazer uma criação que homenageia as raízes indígenas e caipiras”, diz.

**Rua Otavio Ferreira Viana, 274**  
**Nuporanga**  
**Tel. (16) 3847-0490**



TROUXINHAS DE TILÁPIA, DE ÁGUAS DO VALE NÁUTICO CLUBE HOTEL

## RIFAINA

### Águas do Vale Náutico Clube Hotel

[ FINALISTA ]

O chef Marco Aurélio Mazedre criou para o Festival Sabor de São Paulo a trouxinha de tilápia, em que o pescado foi servido em uma barquinha de massa leve e crocante coberta por molho com toque de curry. O peixe

é o mais emblemático dos rios paulistas e está presente em grandes criadouros estabelecidos na cidade. Sábados e domingos, das 12h30 às 14 h; e das 19h30 às 21 h.

**Fazenda Barreirinha, s/nº**  
**Tel. (16) 3135-1333**

## SÃO JOAQUIM DA BARRA

### Somel Doceria

As muitas opções de doces caseiros, como o bombom de damasco (*damasco turco recheado com doce de coco, banhado em chocolate e decorado com amêndoa*) e o ouriço (*doce de coco, coberto com caramelo e envolvido em castanha-de-caju*), fazem da Somel um oásis nessa pequena cidade da região.

De terça-feira a sábado, das 9 às 19 h.  
**Rua Minas Gerais, 1526 - Centro**  
**Tel. (16) 3818-0874**

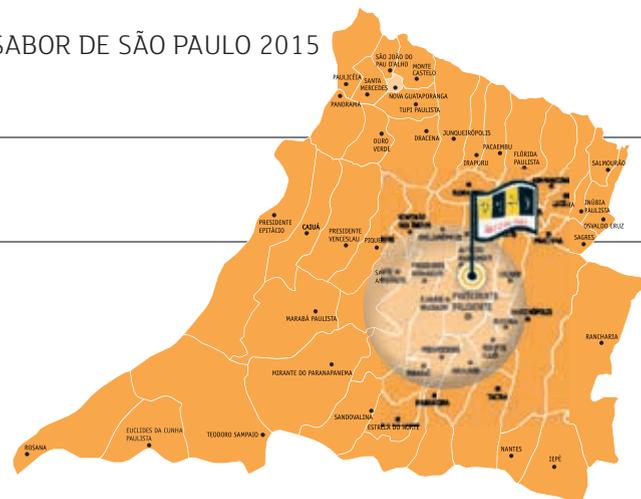
### Sorveteria Primavera

Há mais de 40 anos o sr. Fernando produz sorvetes artesanais que fazem pessoas de cidades paulistas e mineiras pegar a estrada até São Joaquim da Barra para provar sabores como jabuticaba, ameixa e maracujá com damasco. De quinta-feira a domingo, a partir das 15 h.

**Praça 7 de Setembro, 278 - Centro**  
**Tel. (16) 3728-4599**



## ETAPA D



### 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 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 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. Represadas no Reservatório Sérgio Motta, as águas do rio também divertem quem visita o **Parque Figueiral**.

As belas praias fluviais se estendem também por Teodoro Sampaio e Rosana. Ambas cidades têm grande potencial turístico devido à privilegiada localização em meio aos rios Paraná e Paranapanema. A primeira tem completa infraestrutura em sua praia artificial, no Balneário Municipal, além de outras riquezas naturais, como o Parque Estadual Morro do Diabo. A vizinha Rosana tem como destaque também o Balneário e a **Usina Hidrelétrica Engenheiro Sérgio Motta**, conhecida como Porto Primavera, com eclusa que permite o transporte fluvial.



### CHEF PADRINHO

Guga Rocha (Programa *Homens Gourmet*, Fox Life)

Apresentador do programa *Homens Gourmet*, da Fox Life, Guga Rocha começou, ainda na infância, a cozinhar com a avó paterna, Edla. A paixão pela gastronomia só cresceu, e Guga foi trabalhar em diversos restaurantes, fazer faculdade e viajar por mais de 25 países para sentir os aromas e sabores. Bem-humorado e criativo, ele é fonte de inspiração para muitos jovens cozinheiros.



FOTO ANIELLO DE VITA

1



FOTO ANIELLO DE VITA

2

1. DAS MARGENS DO RIO PARANÁ, EM PRESIDENTE EPITÁCIO, É POSSÍVEL ASSISTIR AO PÔR DO SOL, CONHECIDO COMO O MAIS BONITO DO BRASIL.
2. DA MESMA CIDADE, O PARQUE FIGUEIRAL TEM CLUBES NÁUTICOS E ESPORTIVOS, ALÉM DE CICLOVIAS E PISTA PARA CAMINHADA.
3. A USINA HIDRELÉTRICA ENGENHEIRO SÉRGIO MOTTA É UMA DAS BARRAGENS MAIS EXTENSAS DO PAÍS.
4. EM PRESIDENTE PRUDENTE, A CIDADE DA CRIANÇA É UM COMPLEXO COM PARQUE AQUÁTICO E ECOLÓGICO, PLANETÁRIO E ZOOLOGICO



FOTO KEN CHU

3



FOTO ANIELLO DE VITA

4

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): ANARI RICARDO TERASAKA, DA DOLCE ANA (PRESIDENTE PRUDENTE); MACIEL ALBERTO BARROS SIQUEIRA, DA NAVIO ROTISSERIA FRUTOS DO MAR (PRESIDENTE PRUDENTE); MARCELO DIAS BARBOZA, DO DONNA BATATA (ROSANA); SIMONE LEBEDENCO ALESSI, DO FULÔ DE MANDACARU BISTRÔ (PRESIDENTE PRUDENTE)



**BISCOITO DOCE DE LEITE DA FAZENDA COM UM TOQUE DE NOZES, DA DOLCE ANA**

## PRESIDENTE PRUDENTE

### DOLCE ANA CACAU & TRIGO [ VENCEDOR ]

Esta pequena e artesanal loja traz delicados biscoitos que nos remetem a verdadeiros sabores e aromas do interior. Finalista da edição passada do Festival Sabor de SP, com o delicioso biscoito de café, neste ano a novidade é o também delicioso biscoito de doce de leite da fazenda com leve toque de nozes.

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

### FULÔ DE MANDACARU BISTRÔ [ VENCEDOR ]

A chef Simone Alessi nasceu em Presidente Prudente e estudou gastronomia em Maceió (AL). O resultado dessa mistura é um cardápio delicioso e criativo. O ravióli manera fru fru (*recheado de purê de abóbora e castanha-de-caju*) é incrível.

Entre os drinques, palmas para a caipirinha de limão-siciliano e raspas de rapadura. De terça a sexta-feira, das 18 h à meia-noite; sábado, da 12 h à meia-noite; domingo, das 11h30 às 15 h.

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

**RAVIÓLI MANERA FRU FRU, DA FULÔ DE MANDACARU BISTRÔ**



### NAVIO PEIXARIA & NAVIO ROTISSERIA FRUTOS DO MAR [ VENCEDOR ]

Localizado no novo mercado municipal da cidade, é o melhor lugar para se comprar pescados frescos na região. Nos fins de semana tem anchova, tainha, piapara, filé de pintado ou posta de filhote, assados, e alguns recheados com cuscuz de camarão ou palmito.

**Mercado Municipal, box 8 e 10  
Rua Djalma Dutra, 790  
Vila Ocidental  
Tel. (18) 3223-5741**



**BOLINHO DE MOQUECA, DA NAVIO PEIXARIA & NAVIO ROTISSERIA FRUTOS DO MAR**

## ROSANA

### DONNA BATATA [ VENCEDOR ]

Desenvolvida para o festival gastronômico do município, essa receita à base de tilápia, peixe abundante nos rios Paraná e Paranapanema, tornou-se destaque do cardápio do simpático restaurante e pizzeria. Acompanha purê de mandioca colhida nos assentamentos da região.

**Rua do Estádio, 1298  
Tel. (18) 3284-1878**

**PEIXE AO MOLHO AGRIDOCE DE MANGA, DA DONNA BATATA**





SANDUBA SUPREMO,  
DA ESTAÇÃO SANDUBA



**PRESIDENTE PRUDENTE**

**Casa da Linguiça**

Box no Mercado Municipal que vende carnes e embutidos artesanais, com destaque para as linguças. A portuguesa tem na base vinho do Porto legítimo e o processo de defumação meia cura é excepcional. Tem ainda copa, peperone, linguça espanhola (base de páprica e pimentão), porqueta, entre outros.

**Mercado Municipal, box 11**  
**Rua Djalma Dutra, 790**  
**Vila Ocidental**  
**Tel. (18) 3917-2797**

**Colher de Pau**  
[ FINALISTA ]

O Colher de Pau, de Rosimeire Erika Nakayama Akashi, é veterano do evento e serviu galinhada aos comensais. “É um prato que oferecemos aos sábados no restaurante e foi escolhido porque lembra a tradicional comida de interior”, afirmou a cozinheira. Como diferencial, a carne e o arroz são cozidos separadamente e, somente após unidos, são acrescidos de palmito e queijo.  
**Rua Sete de Setembro, 1738**  
**Tel. (18) 3222-9383**

**Estação Sanduba**  
[ FINALISTA ]

Tradicional lanchonete da cidade prepara sanduíches artesanais misturando técnicas para o preparo de hambúrguer gourmet com a tradição dos lanches do interior. O sanduba supremo é feito com fraldinha, salada, cebola picada, champignon, muçarela e queijo cheddar e faz valer a visita. De terça a domingo, das 19h30 à meia-noite.  
**Av. Gustavo Antônio Marcelino, 561**  
**Mário Amato**  
**Tel. (18) 3909-6490**

**DRACENA**

**Bambu**

Mais tradicional restaurante da cidade, funciona há 30 anos. O cardápio tem como base carnes, massas e peixes da região, como o congrio. De segunda a segunda-feira, das 10 às 15 h e das 19 às 23 h.  
**Rua João Ottoboni, 129**  
**Tel. (18) 3821-1384**

**Mochileiros Casual Restaurant**

Aberto há dois anos, esse restaurante na pequena Dracena vem provocando curiosidade. O cardápio é inspirado em pratos típicos de diversos países visitados pelo jovem proprietário Thiago Scarabell. A costelinha australiana, o risoto de abobrinha e o suco de laranja com sorvete provocam filas. De terça-feira a domingo, das 18 h à meia-noite.  
**Av. São Cristóvão, 389**  
**São Cristóvão**  
**Tel. (18) 3822-6527**

**MARTINÓPOLIS**

**Bar do Roberto**

À beira da represa Laranja Doce, em Martinópolis, o bar serve receitas criadas pelo próprio dono, como a moqueca de pintado na telha e a peixada especial.

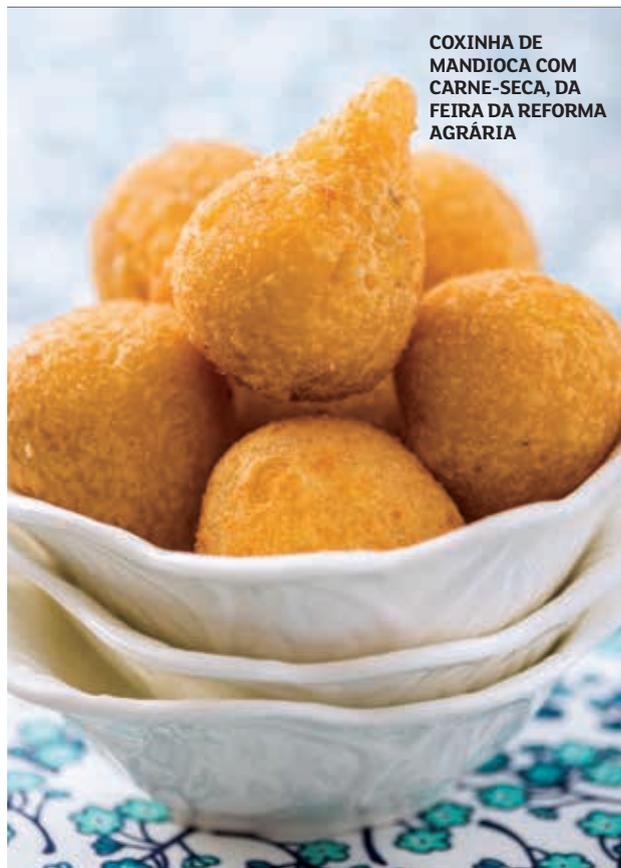
De segunda a segunda-feira, das 10 às 22 h.  
**Represa Laranja Doce**  
**Tel. (18) 3275-2546**

**Frigideira Carioca Bistrô**

[ FINALISTA ]  
Ao abrir esse pequeno bistrô, o chef carioca Waner Pires trouxe sua experiência em restaurantes do Rio de Janeiro e dos Estados Unidos

SECOS E MOLHADOS,  
DA FRIGIDEIRA  
CARIOCA BISTRÔ





COXINHA DE MANDIOCA COM CARNE-SECA, DA FEIRA DA REFORMA AGRÁRIA

para a pacata cidade. Suas criações surpreendem pela simplicidade e criatividade, como uma entrada de batatas fritas palito crocantes com molho barbecue de goiabada ou o filezinho de peixe crocante com molho de caipirinha. De segunda-feira a sábado (almoço) de quinta-feira a domingo, a partir das 19 h.

**Rua Rua Carolina de Freitas, 71**  
Centro  
Tel. (18) 3275-4938 ou (18) 99699-1067

## Feira da Reforma Agrária

[ FINALISTA ]

Acostumada a vender cerca de 200 coxinhas a cada dia de feira – sempre às quartas-feiras – a cozinheira Cleide da Silva Alegre usa os ingredientes cultivados no próprio assentamento para produzir os quitutes. O salgado é feito com massa de mandioca, e a casquinha crocante e o recheio de mandioca são de pedir bis.

**Praça Getúlio Vargas**  
Tel. (18) 3275-5151

**PRESIDENTE EPITÁCIO**

## Restaurante do Posto da Ponte

A poucos metros da ponte que separa São Paulo de Mato Grosso, o Restaurante da Ponte serve refeições com peixes tirados de pertinho, do Rio Paraná, como o farnel de peixe (filé de peixe com cebola, pimentão, tomate, brócolis, cenoura, azeitona, cheiro-verde e requeijão). Não deixe de experimentar o espetinho de tilápia com muçarela vendido na lanchonete – é espetacular.

De segunda a segunda-feira, até as 15 h.  
**Rodovia Raposo Tavares, km 654,4**  
Vila Recreio  
Tel. (18) 3281-2558

**TEODORO SAMPAIO**

## Cumbuca Restaurante e Pizzaria

[ FINALISTA ]

Edward Cesar Antonio Jorge, da Cumbuca Restaurante e Pizzaria, tem como carro-chefe a picanha marinada com cachaça, água, sal e ervas e servida na chapa. Para acompanhar a proteína, mandioca comprada em assentamentos da proximidade e pão de alho. E para representar a tradição da região: um minichurrasco.

**Rua Ricardo Fogaroli, 10**  
Teodoro Sampaio  
Tel. (18) 3282-3338

## Mercearia da Pizza

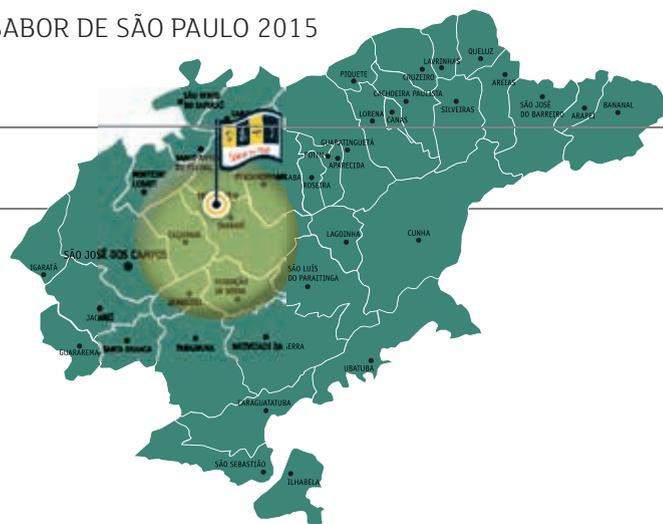
[ FINALISTA ]

Fabiano de Oliveira, da Mercearia da Pizza, levou ao Festival Sabor de São Paulo uma receita pensada para clientes vegetarianos. A pizza feita com massa integral, queijo e abobrinha cultivada na casa ganha tomates secos para arrematar o prato.

**Rua José Morais, 1124**  
Tel. (18) 98181-6220

PIZZA DE ABOBRINHA, DA MERCEARIA DA PIZZA





## TAUBATÉ

Joa do Vale do Paraíba, Taubaté é conhecida como “a capital da literatura infantil”, por ser a terra natal de Monteiro Lobato, um de nossos maiores escritores brasileiros de todos os tempos. Ali, encontra-se o **Sítio do Picapau Amarelo**, com o casarão em que viveu o criador das histórias de Emília. 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 a vista paronâmica.

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. Em **Campos do Jordão**, além do clima de inverno, a gastronomia é o ponto forte. Em Pindamonhangaba, o destaque vai para os palacetes e construções históricas do centro e para as propriedades rurais. Em São José dos Campos, o charme está em São Francisco Xavier, um distrito repleto de belas paisagens, cachoeiras, restaurantes e pousadas em meio à natureza.



### CHEF PADRINHO:

Marcelo Corrêa Bastos (Jiquitaia, São Paulo, SP)

Frescor é a palavra na cozinha de Marcelo Corrêa Bastos, chef do Jiquitaia. A casa aberta há cerca de três anos na capital paulista tem como foco a cozinha brasileira variada. Formado em Direito, Marcelo decidiu aventurar-se entre panelas, seguir os passos dos avós, que também eram cozinheiros, e se dedicar à gastronomia. Aposta certa, visto que rapidamente a casa já se destacava na cena paulistana.



1

FOTO: KEN CHU

1. PARA QUEM AMA VOO LIVRE, O PICO DO AGUDO É PASSEIO CERTEIRO EM SANTO ANTÔNIO DO PINHAL. 2. BERÇO DO GRANDE MONTEIRO LOBATO, TAUBATÉ ABRIGA O SÍTIO DO PICAPAU AMARELO NA CASA EM QUE O ESCRITOR VIVEU. 3. O CENTRO DE CAMPOS DO JORDÃO É CERTEZA DE BADALAÇÃO



FOTO: ANIELLO DE VITA

2



3

FOTO: KEN CHU

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): ANOUK VASCONCELOS ROSA, DO SANTA TRUTA RESTAURANTE (SANTO ANTÔNIO DO PINHAL); CAROLINA VITÓRIA LOBO, DO VEMAGUET 67 (CAMPOS DO JORDÃO); MARIA HELENA, DO RESTAURANTE SANTA TEREZINHA (SÃO LUIZ DO PARAITINGA); RENATA VILELA GALVÃO, DO LE MONTCHO/EISLAND GELATERIA (SANTO ANTÔNIO DO PINHAL)

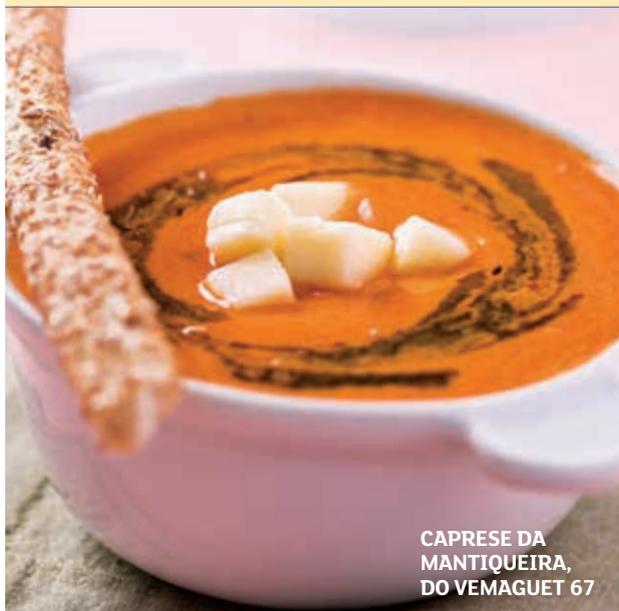
# GUIA

SABOR DE SÃO PAULO 2015



60

ETAPA 1



CAPRESE DA MANTIQUEIRA, DO VEMAGUET 67



BROWNIE CHOCONATA COM SORVETE DE DOCE DE LEITE COM MACADÂMIA, DO LE MONTCHO/EISLAND GELATERIA



61

## SANTA TRUTA RESTAURANTE [ VENCEDOR ]

Valoriza ingredientes regionais e sua sazonalidade. Destaque para a linguça de truta servida na pedra e o bolinho de truta, além de risoto. De segunda a sexta-feira, das 12 às 18 h; sexta-feira e sábado, das 12 h à meia-noite; domingo, das 12 às 22 h.

*Av. Antônio Joaquim de Oliveira, 647 Centro*  
**Tel. (12) 3666-2669**

## SÃO LUIZ DO PARAITINGA

### RESTAURANTE SANTA TEREZINHA [ VENCEDOR ]

O sistema self-service inclui deliciosas receitas típicas e ingredientes locais, como a carne de lata, feita com pernil suíno, cachaça e açafrão. De segunda a sexta-feira, das 10 às 22 h; sábado e domingo, das 10 às 17h30.

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

## CAMPOS DO JORDAO

### VEMAGUET 67 [ VENCEDOR ]

Com temática automobilística, a chef portuguesa Carolina Vitória prepara sanduíches, petiscos e caldos, como o caprese da Mantiqueira, feito com tomate, pinhão, cachaça e queijos. Usa ingredientes regionais. De segunda a quinta-feira, das 11 h à meia-noite; sexta-feira e sábado, até as 3 h.

*Rua Djalma Forjaz, 140 Loja 17, Capivari*  
**Tel. (12) 3663-3239**

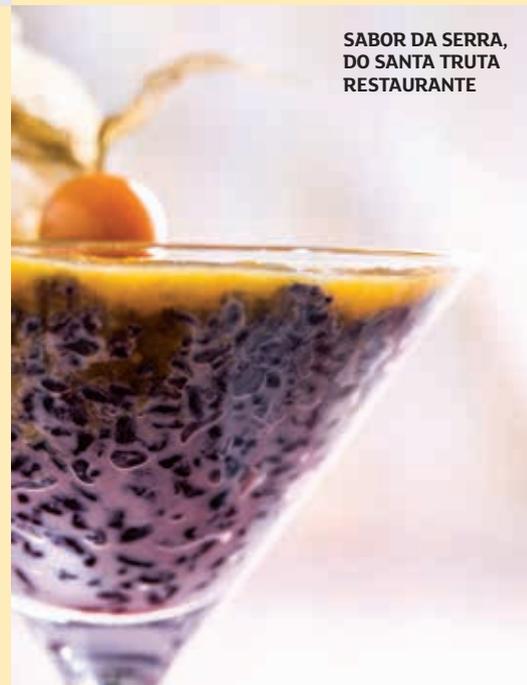
## SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

### LE MONTCHO CHOCOLATERIA/ EISLAND GELATERIA [ VENCEDOR ]

Os sorvetes de Santo Antônio do Pinhal, feitos com o leite do gado jersey, juntaram-se aos chocolates artesanais da Le Montcho. Sucesso com o brownie de choconata, com o sorvete de doce de leite e macadâmia. Segunda a quarta-feira, das 13 às 18 h; quinta-feira a domingo, das 10 às 17 h.

*Av. Ministro Nelson Hungria, 615 Loja 2*  
**Tel. (12) 3666-1273**

SABOR DA SERRA, DO SANTA TRUTA RESTAURANTE



CARNE DE LATA, DO RESTAURANTE SANTA TEREZINHA





## TAUBATÉ

### Quintal do Peperone

Bar e restaurante com opções de pratos e petiscos, como o bolinho de São Jorge (*massa de batata recheada de calabresa, cebola e catupiry*). Todos os dias, das 11h30 às 14h30 e das 18 h à meia-noite.

**Praça Santa Terezinha, 226 Centro**

**Tel. (12) 3635-6600**

### Casa da Elisa

Com vista para a Serra da Mantiqueira e para a várzea do Rio Paraíba do Sul, o restaurante no jardim da casa de dona Elisa serve pratos típicos, como a lasanha do mazzaropi (*de carne-seca*), receita de sua avó, ou a quixerinha de milho com costela de porco. Sábado, domingo e feriados, das 11h30 às 17 h.

**Rua Virgílio Valério, 57 - Quiririm**

**Tel. (12) 3686-1791**

### Le Bistrô

Em um casarão antigo, traz receitas da cozinha francesa, como camarões salteados em azeite ao molho de champanhe com arroz preto.

A adega de vinhos é uma das melhores da região. De terça-feira a domingo, das 12 às 15 h.

**Av. Libero Indiani, 2 - Quiririm**

**Tel. (12) 3686-1882**



AVESTRUZ GRELHADO AO MOLHO DE PINHÕES, DO LA GÁLIA

### Cantina Gadioli

Para se deliciar com receitas italianas, com o cordeiro à calabresa (*cozido em vinho tinto*) e o rondelli à fiorentina.

De terça-feira a domingo, das 11 h à meia-noite.

**Rua Sebastião Costa Manso, 51 Quiririm**

**Tel. (12) 3686-1683**

## CAMPOS DO JORDÃO

### La Gália

Serve carnes exóticas como o javali à Obelix (*ao molho de ervas finas*) e o avestruz ao molho de pinhões, os mais pedidos. De segunda a sexta-feira, das 11h30 às 15h30 e das 18h30 à meia-noite; sábado, domingo e feriados, sem intervalo.

**Av. Macedo Soares, 340 - Capivari**

**Tel. (12) 3663-2993**

### Mercearia Campos

Tem cardápio variado de petiscos e pratos, como a berinjela marinada e o abadejo Jordão (*ao molho de laranja, com salada de pinhão, camarão e lula*). De segunda a segunda-feira, das 11 às 23 h.

**Av. Dr. Vitor Godinho, 25 - Capivari**

**Tel. (12) 3663-6464**

### Resturante Charpentier

Dentro do Hotel Frontenac, tem cozinha com toque francês e ingredientes regionais.

Excelente carta de vinhos.

Necessário reservar.

**Av. Dr. Paulo Ribas, 295 - Capivari**

**Tel. (12) 3669-1000**

### Safári Restaurante&Bar

A chef e proprietária Michelle Peretti assina o cardápio que traz croquete de truta e pinhão e a costela de javali. De segunda a quinta-feira, das 10 às 2 h; sexta-feira e sábado, até as 4 h.

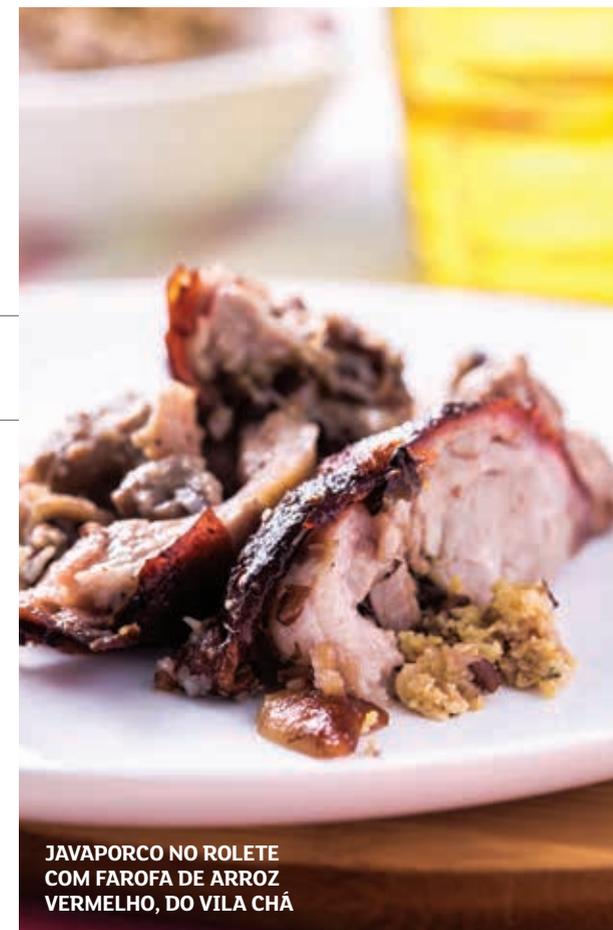
**Rua Djalma Forjaz, 139 - Capivari**

**Tel. (12) 3663-4936**

### Vila Chã

[ FINALISTA ]

Representante do slow food, o chef e proprietário, Nelson Gonçalves Junior, utiliza ingredientes da região.



JAVAPORCO NO ROLETE COM FAROFA DE ARROZ VERMELHO, DO VILA CHÃ

O bacalhau à lagareiro é imperdível e a carta com 160 vinhos portugueses, é show à parte. De segunda a quinta-feira, das 12 às 15 h e das 19 às 22 h; sexta, sábado e feriados, das 12 h à meia-noite; domingo, das 12 às 22 h.

**Rua Engenheiro Diogo de Carvalho, 99 Capivari**

**Tel. (12) 3663-4702**

### Villa Gourmet

Tem carnes, risotos, massas, galetos, peixes. A especialidade é a truta da chef (*com pesto de pinhão e espaguete ao cogumelo salteado*). De segunda a segunda-feira, das 11 à 1 h.

**Av. Macedo Soares, 203 Capivari**

**Tel. (12) 3663-1323**



BACALHAU AO MOLHO ACEBOLADO E AZEITONAS PRETAS, DO WIMPY BICÃO

## CUNHA

### Bar da Vila

Inspirado na culinária alemã, tem petiscos como os bolinhos de carne, filés, sopas, cremes e massas. Boas cervejas e vinhos. Quinta e sexta-feira, das 18 h à meia-noite; sábado, domingo e feriado, das 12 às 17 h e das 19 h à meia-noite.

**Rua Professor Alcides Nogueira, 288 B - Vila Rica**  
Tel. (12) 3111-1417

### Café & Arte Empório

Usa produtos da região para produzir doces, geleias e compotas. Serve porções e caldos, como o de pinhão com palmito e carne. Diariamente, das 10 às 22 h.

**Praça Cônego Siqueira, 3 - Centro**  
Tel. (12) 3111-2521

### O Gnomo Restaurante e Petiscos

Pitorescos, com atendimento intimista e clima familiar. Vestido de gnomo, o chef Caio Penteadado prepara receitas extraordinárias com ingredientes da região. Sábados e feriados, das 12h30 às 20h30; domingo, das 12h30 às 18 h.

Aceita reservas para outros horários.

**Rodovia Guarú-Cunha, km 43 Estrada do Ribeirão (2,3 km não pavimentados)**  
Tel. (12) 99734-8869 ou (12) 99759-0532

### Doceria da Cidinha

O figo recheado de doce de leite e nozes é o carro-chefe da doceria comandada por Maria Aparecida de Paula, a Cidinha, que faz também geleia de morango com pimenta, carambola e manga. De segunda a quinta-feira, das 10 às 21 h; de sexta-feira a domingo, das 9 h à meia-noite.

**Praça Cônego Siqueira, 129 - Centro**  
Tel. (12) 3111-1170

### Observatori Gastronomia e Cultura

Mistura de galeria de arte, espaço musical e restaurante, é adepto do Slow Food e utiliza ingredientes orgânicos e locais. De sexta-feira a domingo, das 19 às 22 h.

**Rua José Arantes Filho, 380 Vila Rica**  
Tel. (12) 3111-1918

### Quebra Cangalha

Alia arte e gastronomia e serve truta, shiitake, cordeiro, pinhão e amora. De segunda a quarta-feira, apenas almoço; de quinta-feira a domingo, almoço e jantar.

**Rua Manoel Prudente de Toledo, 540 - Bairro Cajuru**  
Tel. (12) 3111-2391

## GUARATINGUETÁ

### Wimpy Bikão

Há 15 anos no local, é referência pelas receitas com bacalhau. Domingo e segunda-feira, das 12 às 16 h; de terça-feira a sábado, das 12 às 22 h.

**Rodovia Presidente Dutra, km 61 Clube dos 500 - Vila Bela**  
Tel. (12) 3132-1832



CORAÇÃO MINEIRO COM PURÊ CELESTE, DO RESTAURANTE TULU

## JACAREÍ

### Restaurante Tulu [FINALISTA]

Especialista em churrasco, mas tem receitas caseiras que chamam atenção, como o coração de frango com purê de batata e de repolho-roxo.

**Rod. Euryale de Jesus Zerbine, km 84**  
Tel. (12) 3957-1886

### Vila Galeto Bistrô

Tem no cardápio galletos assados na brasa, como à moda marroquina (com creme de damasco e arroz com jasmim), além de picanha e costela. Tem cervejas artesanais. De terça a domingo, das 11h30 às 15 h; de quinta a sábado, das 17 às 21 h.

**Av. Das Linhas, 113 - Vila Branca**  
Tel. (12) 3958-5030



PINTADO BREACO,  
DO RESTAURANTE  
VILA VELHA

## PINDAMONHANGABA

### Alecrim

Em casarão com vista para a Serra da Mantiqueira, serve clássicos caipiras, como leitoa à pururuca, galinhada e truta. Sábado, das 12 às 17 h e das 21 às 2 h; domingo e feriado, das 12 às 17 h.

**Estrada Municipal Professor Moacir de Almeida, 46 - Mandu**  
Tel. (12) 99777-7015

### Boteco do David

Serve pratos, sanduíches e porções. De segunda a sexta-feira, das 12 às 15 h e das 19 h à meia-noite; sábado e domingo, das 12 h à meia-noite.

**Rua dos Andradas, 571 - Centro**  
Tel. (12) 3643-4353

## SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

### Bar Coronel

Boteco tradicional de São José, é *point* há 23 anos. Serve petiscos como a barrinha de cereal (*pancetta de cerca de 20 cm*) e o bolinho de carne, feito com farinha de milho. De segunda a sexta-feira, das 11 h à meia-noite; sábado, das 11 às 20 h.

**Rua Francisco Rafael, 298**  
Tel. (12) 3921-3141

### Empório Hopfields

Com cerca de 60 cervejas especiais, serve petiscos, como pão de queijo recheado, e sanduíches com hambúrguer artesanal. De segunda a sexta-feira, das 17 h à meia-noite; sábado, a partir das 19 h.

**Rua Elisa Costa Santos, 200 Jardim São Dimas**  
Tel. (12) 3302-2520

### Le Quintal – VIP Gourmet Club

O chef e proprietário Cláudio de Moraes prepara menus sazonais com entrada, prato principal e sobremesa. Quarta, sexta e sábado, das 20h30 à 1h30 (*somente com reservas*).

**Rua Francisco Bráulio Filho, 90 Jardim das Indústrias**  
Tel. (12) 3209-4063

### Le Palmier

Requintado, tem ambiente sofisticado e cardápio internacional do chef Alexandre Bertolasse. De terça-feira a sábado, das 11h30 às 15h30 e das 19 às 23h30; domingo, das 12h30 às 16 h.

**Av. Heitor Villa-Lobos, 821 - Vila Ema**  
Tel. (12) 3911-2778

### O Rei do Peixe

Com variado cardápio de peixes e frutos do mar, oferece lagosta, bacalhau, tainha, robalo e outros pescados frescos.

**Rua Paulo Becker, 98 - Vila Adyana**  
Tel. (12) 3913-3755

### Villa Velha

[ FINALISTA ]

Funciona há 47 anos e serve o pintado na brasa, considerado o melhor da região e um dos mais tradicionais de São Paulo. De segunda-feira a sábado, das 11 às 15 h e das 18 às 23 h; domingo, das 11 às 16 h.

**Praça Cândido Dias Castejon, 27 Centro**  
Tel. (12) 3923-2200

## SÃO JOSÉ DO BARREIRO

### Pirilampo Bistrô

[ FINALISTA ]

Na Pousada Encanto da Bocaina, usa ingredientes produzidos ali mesmo. O café da manhã é excepcional. Sexta-feira



MANJAR COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS E PAÇOCA DE PILÃO, DO BARÃO BISTROT E EMPÓRIO

e sábado, das 19 às 23 h; sábado, das 8h30 às 11h30; e domingo, das 7 às 11 h.

**Rod. Francisca Mendes Ribeiro (SP 221), km 7,5 - Boa Vista**  
Tel. (12) 3117-1115

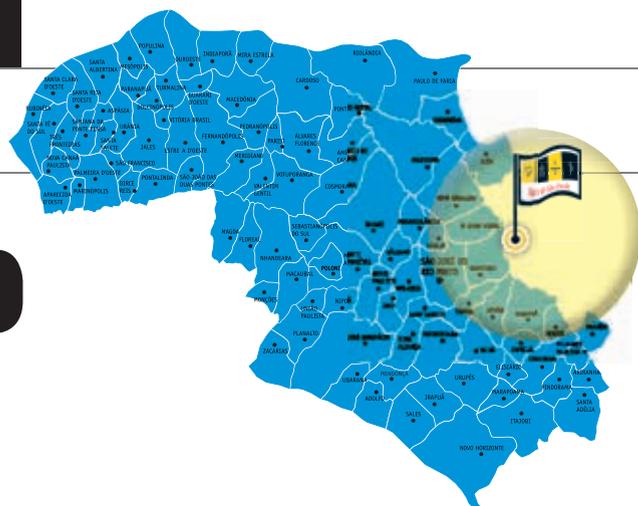
## TREMEMBÉ

### Barão Bistrot e Empório

[ FINALISTA ]

Cercada de árvores, a casa é excelente para refeições ao ar livre. Resgata a tradição do manjar com calda de frutas vermelhas e paçoca de pilão. Sexta-feira, das 19 às 22 h; sábado, das 12 às 15h30 e das 19 às 22 h; domingo, das 12 às 15h30 (*reserva obrigatória*).

**Rod. Álvaro Barbosa Lima Neto, 2130 Estrada Velha Taubaté-Tremembé**  
Tel. (12) 99733-9997



## ETAPA 4

### SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

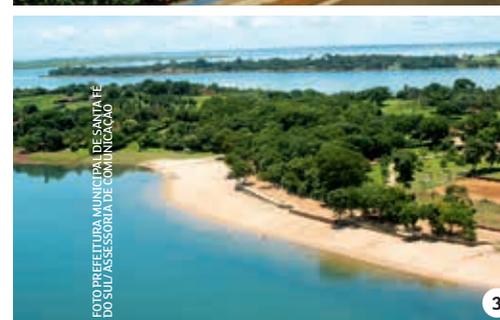
A cidade e seu entorno desenvolveram-se graças ao cultivo do café. Receberam imigrantes árabes, italianos e japoneses, o que refletiu diretamente na gastronomia e nas festas locais. Entre as atrações permanentes, vale uma volta em torno da **Represa Municipal** e também a visita ao Bosque Municipal, com cerca de 500 animais, a Estação Ferroviária de Engenheiro Schmitt e a Biblioteca Pública Municipal Dr. Fernando Costa, criada em 1941.

Em Fernandópolis, os principais atrativos são Centro Cultural e Teatro Municipal Merciol Viscardi, espaço com exposições de arte, peças de teatro e musicais, e também Praça Brasilândia e Igreja São Luiz Gonzaga, onde se encontra um conjunto arquitetônico formado por imponentes casarões do começo do século XX. Em Monte Aprazível, outra cidade da macrorregião, 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 MADRINHA

Dani França Pinto (Cortés, São Paulo, SP)

A chef Dani França Pinto tem seis irmãs e todas aprenderam com o pai que mesa é lugar de troca, transformação e reencontro. A lição é seguida à risca nessa grande família e passada adiante por Dani. O resultado desse amor, na prática, é o sucesso do restaurante Cortés, do qual é chef executiva. Em pouco tempo de vida, a casa já está entre os melhores endereços para se apreciar uma boa carne em São Paulo.



1. A REPRESA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO CONSERVA BOAS ATRAÇÕES EM SUAS MARGENS.
2. O MUNICÍPIO DE SANTA FÉ DO SUL É UMA DAS ESTÂNCIAS TURÍSTICAS DO ESTADO DE SÃO PAULO E EXIBE EXCELENTES ATRAÇÕES, COMO O PARQUE ECOTURÍSTICO ÁGUAS CLARAS (3).
- 3.
4. O ANTIGO MERCADÃO DE MONTE APRAZÍVEL FOI TRANSFORMADO EM UM CENTRO CULTURAL



#### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): ALEXANDRE VILLELA CARVALHO, DO NHÔ BOTEQUIM (SÃO JOSÉ DO RIO PRETO); ÁLVARO MILANI FILHO, DO GUBBIO RISTORANTE (CATANDUVA); CARLOS LEANDRO CARDOSO, DO JAPA BUTIKIM (PINDORAMA) E VINICIUS BELUCI, DO FREI CANECO CHOPERIA (SÃO JOSÉ DO RIO PRETO)

# GUIA



70

ETAPA 4

## SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

### FREI CANECO CHOPERIA [ VENCEDOR ]

Vencedora do Festival Sabor de SP pelo segundo ano consecutivo, a choperia se destaca pela agitação. Porções como a de bolinho pescadô (carne de tilápia recheada com queijo meia cura e servido com chutney de cajá-manga) acompanham o chope e a cerveja gelada. De terça-feira a sábado, das 16 às 2 h.

**Rua Pernambuco, 3489  
Redentora  
Tel. (17) 3236-5815**



**BOLINHO PESCADÔ,  
DO FREI CANECO  
CHOPERIA**

### NHÔ BOTEQUIM [ VENCEDOR ]

No boteco mais gostoso da cidade, o chef Alexandre Villela mistura técnicas gastronômicas com ingredientes e influências da fazenda para dar vida a um cardápio recheado de petiscos e sanduíches incríveis como o bauru de linguiça caipira ou a moela empanada. Os curados, os defumados e os pães utilizados e vendidos são todos produzidos ali mesmo. Na edição de 2015 do Festival Sabor de São Paulo, o Nhô Botequim apresentou "A Cura" (pernil curado com pão de milho e manteiga de limão-cravo).



**A CURA, DO  
NHÔ BOTEQUIM**



De segunda a sexta-feira, das 18 h à meia-noite; sábado, a partir das 12 h.  
**Rua Souza Barros, 45 - Vila Aurora  
Tel. (17) 3304-5385**

## CATANDUVA

### GUBBIO RISTORANTE [ VENCEDOR ]

A casa tem ambiente convidativo e mistura a cozinha contemporânea com influência italiana e a gastronomia brasileira. Para o Festival Sabor de São Paulo, o chef Álvaro Milano criou costela suína com crispim de jamones. Quarta, quinta e domingo, das 19 h à meia-noite; sexta-feira e sábado, das 19h30 à meia-noite.



**COSTELETA SUÍNA  
COM CRISPIM DE  
JAMONES, DO GUBBIO  
RISTORANTE**

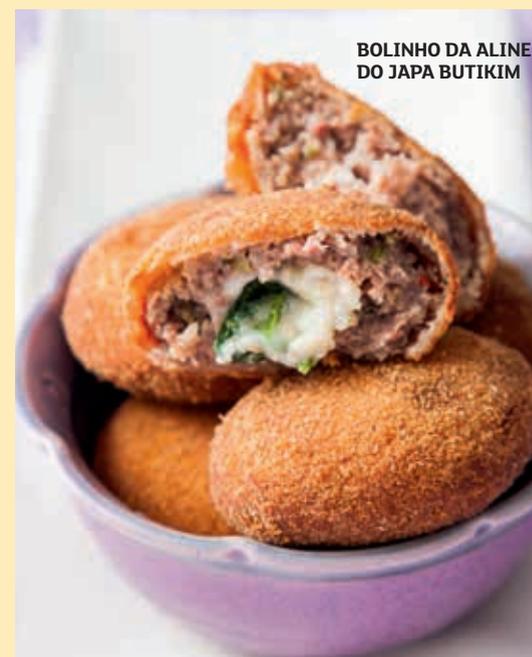
**Rua Vinte e Um de Abril, 339  
Centro  
Tel. (17) 3523-3683**

## PINDORAMA

### JAPA BUTIKIM [ VENCEDOR ]

A cidade é pequena, o lugar é simples, mas merece toda a atenção recebida diariamente do público, que enche o bar para uma cerveja gelada acompanhada de aperitivos e porções, como o bolinho da Aline (de carne, recheado com muçarela e rúcula).

**Rua Santa Cruz, 400 - Centro  
Tel. (17) 98818-0580 e 3572-3363**



**BOLINHO DA ALINE,  
DO JAPA BUTIKIM**



## SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

### Bar do Pitú

O lugar é simples e vive lotado de pessoas em busca de iguarias típicas da baixa gastronomia, como a língua de boi empanada e o bolinho de miúdos. O bolinho de carne é sensacional.

**Rua Coronel Spinola de Castro, 5190 Vila Nossa Senhora de Fátima**  
Tel. (17) 3232-2271

### Costela Marruada

[ FINALISTA ]

Como o próprio nome diz, a especialidade desse restaurante rústico, mas muito agradável, é a costela, servida no tacho, acompanhada de paçoca de carne. Outra boa pedida é a mandioca frita na gordura de porco. Sexta-feira e sábado, das 19h30 às 23h30.

**Estrada Vicinal João Parise, 3700 Estância Santa Luzia**  
Tel. (17) 3218-1525

### Doceria Schimidt

Desde 1975, produz deliciosos doces a granel, em barras ou em calda. Destaque para o de laranja cristalizada, o de batata pingada, o de cocada com maracujá e o doce de leite com milho-verde e canela.

**Praça Santa Apolonia, 242 Engenheiro Schimidt**  
Tel. (17) 3808-1083

### Doces Noêmia

São inúmeros doces cristalizados, pastosos, compotas, pingados, em cubos, além de boa variedade de queijos, tudo produzido artesanalmente ali mesmo.

De segunda-feira a sábado, das 7 às 18 h; domingo, das 7h30 às 12 h.

**Rua 13 de maio, 385 Engenheiro Schimidt**  
Tel. (17) 3808-1208

### Flor de Sal Bistrô

Uma das casas mais interessantes do interior paulista (*tem também em Ribeirão Preto*), traz ambiente aconchegante e tranquilo, com ótimas sugestões no cardápio, desde a entrada à sobremesa, e na carta de vinhos. De segunda a quinta-feira, das 20 h à meia-noite; sexta-feira e sábado, das 20 à 1 h; domingo, das 12 às 15 h.

**Rua Generosa Bastos, 3135 Redentora**  
Tel. (17) 3121-6500

### Lazzo Gelato Italiano

Rodeada de bons restaurantes, é o lugar perfeito para um autêntico gelato italiano. Experimente o de brigadeiro de colher e o de chocolate belga.

De terça-feira a domingo, das 11 às 22 h.  
**Rua Pernambuco, 3160 - Redentora**  
Tel. (17) 3304-5254

### Sanduba de Rua

Um dos pioneiros entre os food trucks da região, ele oferece surpreendentes sanduíches como o SDR rúcula (*180 g de carne bovina, queijo, rúcula, tomate, cebola-roxa e pesto de rúcula*) e o SDR picante (*cebola-roxa, queijo e tomate com pimenta-dedo-de-moça*). De quinta-feira a domingo, das 20 h às 23h30.

**Av. Bady Bassit, 4000**  
Tel. (17) 99164-0030 (André)



SDR RÚCULA, DO SANDUBA DE RUA

## BADY BASSITT

### Porcada Tradicional

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

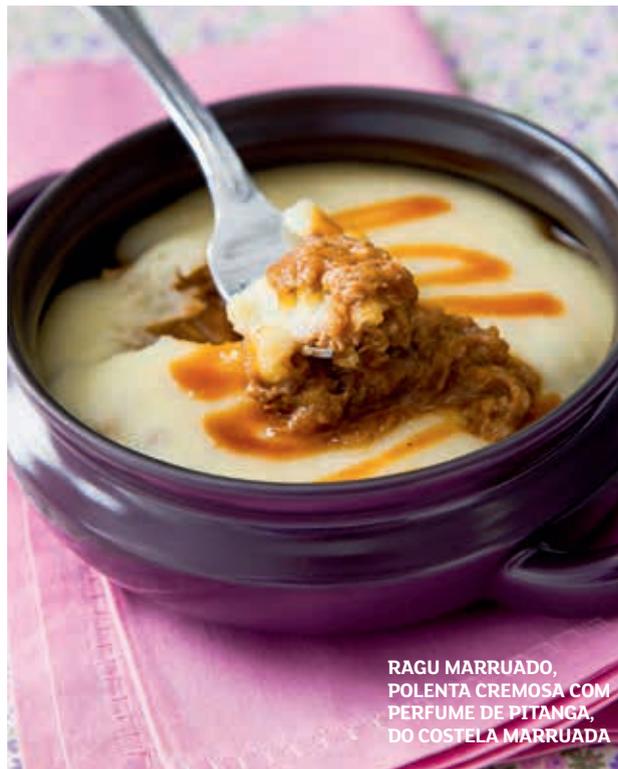
**Rodovia BR-153, km 75 Trevo de Bady Bassitt**  
Tel. (17) 3258-1338

## CATANDUVA

### Di Latte Gelato

Recém-inaugurada na cidade, a sorveteria é bonita e serve gelatos cremosos e saborosos, como o de damasco com creme, o de cheesecake e o de soufflé de morango. De segunda a segunda-feira, das 12 às 23 h.

**Rua Maranhão, 386 - Centro**  
Tel. (17) 3524-3225



RAGU MARRUADO, POLENTA CREMOSA COM PERFUME DE PITANGA, DO COSTELA MARRUADA



BRIGADERIO DE QUEIJO COM DOCE DE LEITE, DO BRIGADEIRO REAL



## Iracema Rosticceria

Nesse simpático restaurante, a chef Maria Augusta mostra habilidade em tornar pratos simples, ótimas experiências gastronômicas. São saladas, grelhados, tortas, doces, empanadas, sanduíches, todos saborosos e criativos, como o pão de torresmo recheado com linguiça apimentada. De segunda-feira a sábado, das 9h30 às 18 h.

**Rua Ceará, 843 - Centro**  
**Tel. (17) 3045-0203**

## La Buca Italiana

Típico restaurante italiano, La Buca é símbolo de tradição gastronômica na cidade, com um cardápio de boas opções de antepastos, carnes, peixes e massas. Almoço de terça-feira a domingo e jantar de terça-feira a sábado.

**Av. Engenheiro José Nelson Machado, 1700 - Centro**  
**Tel. (17) 3523-3938**

## FERNANDÓPOLIS

### Brigadeiro Real [ FINALISTA ]

Vencedora em 2014 com o brigadeiro de banana, neste ano a casa foi classificada graças a um divino brigadeiro de queijo com doce de leite, uma homenagem às tradições do interior paulista. De segunda-feira a sábado, das 10 às 19 h.

**Av. dos Arnaldos, 1577**  
**Tel. (17) 3463-2100**

## Café Fazenda

Nesse agradável espaço, é possível encontrar uma infinidade de salgados, doces, bolos e bebidas com café, como o pingado chic (*expresso longo, leite vaporizado e calda de avelã*) e o café gelato gourmet (*expresso cremoso com sorvete no palito*). De segunda-feira a sábado, das 7 às 19 h.

**Av. dos Arnaldos, 1980**  
**Tel. (17) 3463-2958**

## Docemel Bolos e Bolachas

Biscoitinhos doces e salgados e bolos caseiros são as especialidades da loja de dona Sílvia. A bolacha de mel e passas, o bolo de maçã, o biscoito de laranja, a bolachinha de maracujá e a rosquinha de pinga são nota 10. De segunda-feira a sábado, das 8 às 18 h.

**Av. dos Arnaldos, 1955**  
**Tel. (17) 3462-2329**

## Doce Mistura Gelato Italiano

Foi depois de um sonho que a proprietária da empresa, Rodislaine Nóbrega, resolveu investir em um sorvete artesanal, sem adição de conservantes ou corantes. O primeiro sabor foi o de maracujá com gengibre,

depois veio o de manga com hortelã, e hoje são diversas opções como de banana caramelizada ao vinho.

**Av. Sebastião Cechini, 24**  
**Tel. (17) 3462-8020 ou (17) 98140-0025**

## JALES

### Angico

Feito com tilapia ou porquinho, o bolinho de peixe é a porção preferida de quem vai ao local, que tem a matriz em Rubineia, ali na região.



CAFÉ GELATO GOURMET, DO CAFÉ NA FAZENDA



As peixadas também são boas pedidas. De segunda-feira a sábado, das 11h30 às 14h30 e das 19 às 23 h.

**Rua Ayrton Senna da Silva, 376, Marginal da Rodovia Euclides da Cunha**  
Tel. (17) 3621-2574

### NOVO HORIZONTE

#### Bonani Beer [ FINALISTA ]

A cervejaria e choperia Bonani Beer é uma das boas opções de visita em Novo Horizonte. Ali, prove a costelinha glaceada com mostarda e mel, de Fernando Gavira Bonani.

**Rua Claudomiro do Amaral Falcão, 190 - Jd. Almici**  
Tel. (17) 3543-2476

#### Dita Pães e Doces

Foi com receitas caseiras de pães e biscoitos, como a da rosquinha de pinga da vó Edna, que a família proprietária do estabelecimento driblou um período difícil para abrir o negócio, que faz sucesso desde 1999.

**Av. Cônego Alfredo Reith, 410 Vila Patti**  
Tel. (17) 3542-1165



COSTELINHAS GLAÇADAS COM MOSTARDA E MEL, DO BONANI BEER

#### Paçoca Caseira Novo Horizonte [ FINALISTA ]

Há 30 anos, a família Bessane produz artesanalmente a deliciosa paçoca que desmancha na boca. Feita com amendoim fresco, colhido ali pertinho, e com o açúcar produzido em uma usina da região, o doce é um dos símbolos da cidade.

**Rua Tenente Ferreira, 103, Jd. Aeroporto**  
Tel. (17) 3542-7009 ou (17) 99153-6220

### OUROESTE

#### Portal Pousada e Restaurante [ FINALISTA ]

O restaurante e pousada Portal é ponto de encontro na cidade. A casa funciona todos os dias, com exceção das noites de domingo e de segunda-feira, e tem entre as especialidades a picanha na pedra com banana e canela.

**Avenida Brasil, 605**  
Tel. (17) 3843-1528 ou (17) 99723-4141

### UCHOA

#### Café da Colônia Turismo Rural [ FINALISTA ]

É um espaço turístico voltado àqueles que apreciam o clima rural. Com agendamento, é servido aos domingos “café com leite” com variedade de delícias caseiras como pães, bolos, tortas, biscoitos, doces, geleias, manteiga, embutidos e queijos.

**Sítio Santa Rosa - Rua Abel Rodrigues Castanheira, s/nº**  
Tel. (17) 3826-3154 ou (17) 98118-4568 ou (17) 99122-2351

### VOTUPORANGA

#### Restaurante do Filó

O charme desse restaurante é a comida caseira preparada no fogão a lenha, como a costela cozida com sal grosso e alho, o queijo frito (*minas frescal empanado*) e a rabada, que, aos sábados, são a preferência. De segunda-feira a sábado, das 11h30 às 14h30, e a partir das 19 h.

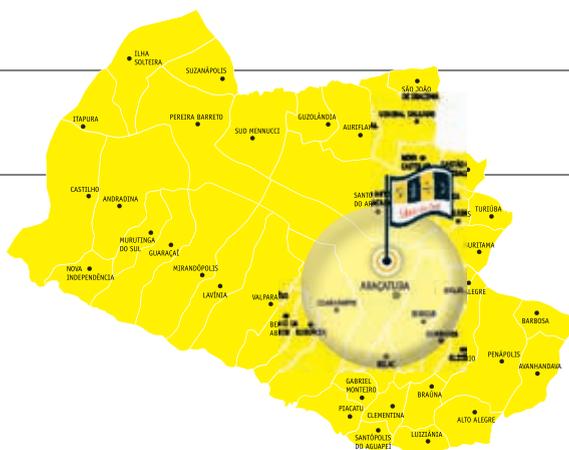
**Av. Vale do Sol, 5021**  
Tel. (17) 3422-5318



PICANHA NA PEDRA COM BANANA E CANELA, DA PORTAL POUSADA E RESTAURANTE



## ETAPA G



### ARAÇATUBA

Um dos principais municípios do estado, foi criado para atender à expansão cafeeira. Depois também 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 Rui Barbosa**, a mais antiga da cidade.

Uma visita a Araçatuba merece um mergulho nas águas limpas do Rio Tietê, na **Prainha**, e uma ida à Biblioteca Rubens do Amaral – com 62.000 títulos, é uma das mais completas do Brasil –, além do acervo de revistas e jornais da cidade. Há também muitos museus, entre eles o Museu do Som, Imagem e Comunicação, o de Arte Infante-Juvenil e o de Artes Plásticas. O município de Bilac foi fundado em 1917, no mês de abril. A comemoração de seu aniversário é excelente data para uma visita, pois é quando se realiza a Festa das Nações, evento que promove a degustação de pratos típicos das cozinhas japonesa, árabe, espanhola, portuguesa, italiana e brasileira, além de shows musicais. Destaque se dá também à Festa do Peão, que ocorre em maio. Por sua vez, Birigui é famosa fabricante de calçados, mas se enaltece pelos atrativos históricos, como a **Casa do Fundador**, da década de 1920, e a Praça Papa João XXIII, com as tradicionais carroças e charretes. A cidade promove o **Festival Literário de Birigui (Flibi)**, um festival cultural com diversas apresentações artísticas, oficinas de leitura e outras atrações.



#### CHEF MADRINHA

**Dani Padalino** (Banqueteria Nacional, São Paulo, SP)

Banqueteira para lá de requisitada, Dani Padalino aposta em pratos com personalidade e delicadeza, na maioria das vezes em versão finger food. Com o crivo da chef, sempre atenta, a Banqueteria Nacional atua em grandes casamentos e prestigiados eventos, com criações atraentes e está na lista de os melhores serviços do estilo.



FOTOS: ASSessoria DE IMPRENSA - PREFEITURA DE BIRIGUI



2



3



4



5

FOTO: NELSON GOMES

1

1 E 2. A REGIÃO REPLETA DE ATIVIDADES CULTURAIS TEM O FESTIVAL LITERÁRIO DE BIRIGUI (FLIBI) COMO UMA DAS ATIVIDADES PRINCIPAIS. 3. A PRAIA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA, CHAMADA DE PRAINHA, OFERECE OPÇÕES DE LAZER COMO ÁREA PARA PESCA E LOCAÇÃO DE BARCOS. 4. A CASA DO FUNDADOR, EM BIRIGUI, DATA DA DÉCADA DE 1920 E REPRESENTA A TRADIÇÃO DA REGIÃO. 5. A PRAÇA RUI BARBOSA É A MAIS ANTIGA DE ARAÇATUBA E FOI PALCO DO COMÉRCIO DE GADO

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): LUCIANO TERTULINO DE LIMA, DO BAR BARÃO (BIRIGUI); LUIZA VIDAL ARANTES, DO RESTAURANTE BARRAÇÃO (ARAÇATUBA); MANOEL MARQUES ESPEDO, DO RESTAURANTE MANÉ SIMPATIA (BIRIGUI); MARLENE FAZZOLO, DO RESTAURANTE MAMMA LUIZA (BILAC)



HAMBURGUINHO,  
RESTAURANTE  
BARRACÃO

## BILAC

### RESTAURANTE MAMMA LUIZA [ VENCEDOR ]

Junto do restaurante que serve comida caseira está a sorveteria comandada por dona Marlene, que produz sorvetes cremosos e criativos, como o de batata-doce e o de erva-cidreira com gengibre (*vencedor em 2014*). A novidade da vez é o de mandioca com cúrcuma e calda de rapadura, feito com cachaça envelhecida no tonel de umburana.

**Praça Nossa Senhora da Conceição  
274 - Santa Cruz  
Tel. (18) 3659-2075**



SORVETE DE MANDIOCA, DO  
RESTAURANTE MAMMA LUIZA

## ARAÇATUBA

### RESTAURANTE BARRACÃO [ VENCEDOR ]

Apesar de conhecido por seus pratos tradicionais, como o filé à parmegiana, a feijoada e o bacalhau na cumbuca, foi com um mini-hambúrguer artesanal (*feito com filé-mignon, bacon e maionese caseira*) que o aconchegante restaurante venceu a etapa do Sabor de São Paulo 2015. De terça a sexta-feira, das 18 h à meia-noite; sábado e domingo, a partir das 11h30.

**Rua Humaitá, 966 - Vila Mendonça  
Tel. (18) 3621-8953**

## BIRIGUI

### BAR DO BARÃO [ VENCEDOR ]

Dos bares mais movimentados da cidade, com programação musical intensa, o Barão oferece opções de petiscos e sanduíches para acompanhar o chope gelado e outros drinques. A novidade é bolinho de cabotiá com ragu de rabada, que venceu merecidamente. De terça-feira a domingo, das 18 h à 1h30.

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



BOLINHO DE ABÓBORA-  
-CABOTIÁ COM RAGU DE  
RABADA, DO BAR BARÃO

### LANÇONETE DO MANÉ SIMPATIA [ VENCEDOR ]

Vencedor em 2014 com o caldo de jegue (*feijão-branco, grão-de-bico, linguiça calabresa, pancetta e frango desfiado*), e tradição de 20 anos na cidade, o incansável e carismático Manoel Marques Espedo, o Mané Simpatia, fez aposta certa com a vaca do Simpatia, versão de vaca atolada com caldo de feijão e bacon. De segunda a quinta-feira, das 18 h à 1 h; de sexta-feira a domingo, das 18h30 até o último cliente.

**Rua Dr. Luiz Toledo Piza Sobrinho,  
333 - Res. Alvorada  
Tel. (18) 3641-1930**



VACA DO SIMPATIA,  
DA LANÇONETE DO  
MANÉ SIMPATIA



PERNIL À MODA,  
DO BOTEÇO

## ARAÇATUBA

### Benedito Gastronomia

Aberto no início de 2015, o belíssimo restaurante tem influência francesa do chef Roberto Yamada, valorizando os ingredientes da época. Os cafés selecionados, e as sobremesas valem a visita. Todos os dias, das 10h30 às 18h30.

**Av. Café Filho, 88**  
**Tel. (18) 3637-0088**

### Boteco

[ FINALISTA ]

Fernando Alberto Batista Ramos deixou o trabalho com sons e alarmes para carros para abrir o Boteco. Para a competição, ele escolheu o pernil à moda com batata e alecrim. A carne favorita da clientela é marinada na laranja e temperada com cravo-da-índia, limão-siciliano e louro.

**Rua Saldanha Marinho, 46**  
**Tel. (18) 3117-5610**

### Costelaria Bola 7

Prato típico do interior paulista e da cidade, a costela do Bola 7 é a mais conhecida de Araçatuba. Temperada apenas no sal grosso, fica de 8 a 9 horas na churrasqueira até ser servida. O cliente pode escolher o corte mais gordo, magro ou misto. Na casa também é servido um surpreendente pastel de costela. De terça-feira a sábado, das 10 h até o último cliente; aos domingos, até as 16 h.

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

### Hotel Botânico

[ FINALISTA ]

Juarez Duarte Paes Júnior era comissário de bordo e acumulou muitas milhas na

carreira. É carioca, mas já morou em Brasília e Santa Catarina até aterrissar no interior paulista e virar chef do Hotel Botânico. A receita levada ao público foi o salpicão caipira, feito com linguiça, bacon, milho e queijo meia cura.

**Rua Isabel Almendro Liria, 549**  
**Centro**  
**Tel. (18) 98801-1830**

### Kaza Flora e Café

Cafeteria e floricultura, o lugar é delicioso para uma torta, bolo ou drinque, como o café da roça (*leite Ninho com paçoca, leite condensado, café expresso e chantilly*), ou o coffee maracujá (*sorvete e polpa de maracujá, café expresso com calda de chocolate e chantilly*). Das 9 h às 20 h.

**Rua Cristiano Olsen, 1431 - Centro**  
**Tel. (18) 3301-2255**

### Kenjiro Japanese Food

Restaurante japonês que foge dos tradicionais ícones – samurais, templos e quimonos. Seu cardápio mostra uma fusão com a gastronomia ocidental, principalmente a peruana, e traz gratas surpresas, como a lula recheada com shimeji e camarão e os ceviches. De terça a sexta-feira, das 19 h às 23h30; sábado e domingo, das 11h30 às 14h30 e das 19 h às 23h30.

**Rua Duque de Caxias, 631 - Centro**  
**Tel. (18) 3301-5150**



SALPICÃO CAIPIRA,  
DO HOTEL BOTÂNICO

### Maria Salsa

[ FINALISTA ]

Serve comida caseira, mas bastante criativa. O caldo da terra é uma receita da família do Marcos Vinicius, que utiliza linguiça artesanal (*pernil picado, açafrão fresco, pequi e banana-da-terra*) e feijão-branco, remetendo à história da influência goiana na cidade. De segunda a sexta-feira, das 8h30 às 20 h.

**Rua José Bonifácio, 332 - Centro**  
**Tel. (18) 3304-4099**

### Martha Benez Bolos e Doces

Foi uma receita tradicional da família que fez de dona Martha a melhor doceira da cidade. Entre diversas delícias para festas e casamentos está a cocada de sol, vencedora em 2014. Agora, também no Shopping Praça Nova Araçatuba. De segunda-feira a sábado, das 8 às 18 h.

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



## Peixe Frito

[ FINALISTA ]

Tem boa variedade de peixes, como tambaqui, cascudo, pacu, mas a especialidade é a tilápia, servida em porções, na chapa ou como sashimi. De terça a quinta-feira e domingo, das 18 h às 23h30; sexta-feira e sábado, das 18 h à meia-noite.

**Rua Euclides da Cunha, 909 Higienópolis**  
Tel. (18) 3608-3671

## Pizzaria Donna Oliva

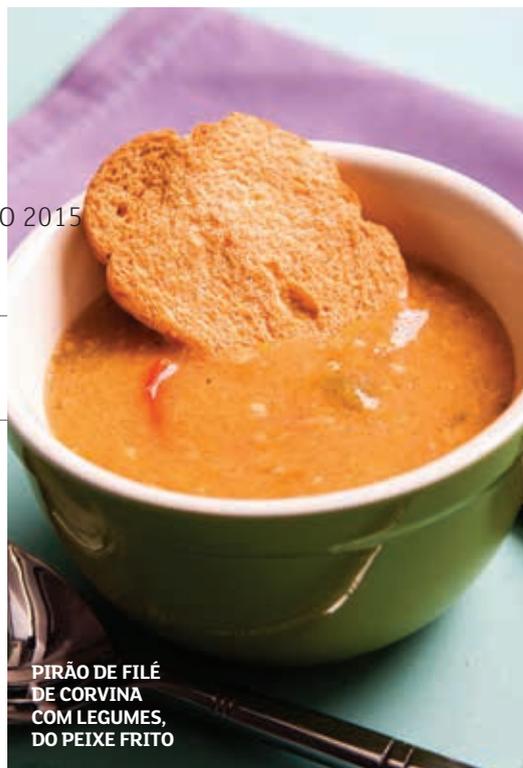
Fundada em 2004, a pizzaria é a mais tradicional de Araçatuba e tem sabores inspirados nas casas de São Paulo, com toque ou ingrediente típico do interior. A fiorentina é a mais vendida e leva picanha defumada, muçarela de búfala, cebola-roxa e pesto de manjeriço. Terça-feira a domingo, das 18 h à meia-noite.

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

## Santa Horta

Ótima opção de alimentação saudável. Saladas, sucos, crepes e sanduíches são preparados com produtos selecionados e sem temperos industrializados. De terça-feira a domingo, das 11 h às 14h30, e a partir das 18 h.

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



PIRÃO DE FILÉ DE CORVINA COM LEGUMES, DO PEIXE FRITO

## Terra do Boi Churrascaria

Cerca de 20 tipos de carne oferecidos na churrascaria mais famosa de Araçatuba. O mais pedido é o filé-mignon ao molho de catupiry, servido com alho frito por cima. Almoço, de segunda-feira a domingo, das 11h30 às 15 h; jantar, de segunda-feira a sábado, das 19h30 às 22h30.

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

## Vila das Carnes

Oferece refinados cortes de carnes e o cliente pode escolher a peça para assá-la no local (*custo adicional de 30% sobre o valor da carne*), que ainda tem opções de acompanhamento e boa variedade de cervejas artesanais. De terça a sábado, das 9 às 19 h; aos domingos, até as 13 h.

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

## Vite Forno e Pizza

O Vite (antigo Bosco) traz no cardápio,

elaborado pela renomada chef Anna Soares, culinária leve, com tudo feito no forno a lenha. De terça-feira a domingo, das 18h30 à meia-noite.

**Rua Pedro de Toledo, 67 Vila São Paulo**  
Tel. (18) 3608-1718

## BIRIGUI

### Yak Sushi Bar

[ FINALISTA ]

Entre sushis, sashimis e yakisobas, o hot berinjela (*empanado, recheado com salmão, cream cheese e berinjela*) é destaque e virou mania entre os clientes. De terça-feira a sábado, das 18h30 à meia-noite.

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

## GUARARAPES

### A Quinta do Sardão

Lugar para passar a tarde em família e degustar receitas à base de peixes e frutos do mar, como paella, sequência de camarão e ceviches.

Na última sexta-feira do mês tem peixada no jantar.

**Rodovia Marechal Rondon, km 552**  
Tel. (18) 99706-1846 ou (18) 98811-2700



HOT BERINJELA, DO YAK SUSHI BAR

## ILHA SOLTEIRA

### Terrace

O restaurante tem potencial gastronômico. No cardápio, uma mistura de pratos orientais e comida brasileira. De segunda a segunda-feira, das 11 às 14 h e das 19 às 23 h.

**Av. Brasil-Sul, 143**  
Tel. (18) 3743-4506

## PENÁPOLIS

### Grill 187 Búrguer e Tacos

[ FINALISTA ]

Instalado em um casarão antigo, em frente à principal praça da cidade, o Grill 187 serve receitas mexicanas e hambúrgueres especiais. A quesadilla mediterrânea (*cream cheese, queijo prato, manjeriço, tomate e azeitonas*) é símbolo do local.

**Praça Dr. Carlos Sampaio Filho, 187 Centro**  
Tel. (18) 3652-5140



## ETAPA H

### JUNDIAÍ

A bela e simpática cidade está localizada a 40 minutos da cidade de São Paulo e tem atrativos para todo gosto. Caso do **Museu Ferroviário da Cia. Paulista**, que está instalado em um prédio de 1892, e reproduz a atmosfera das estações ferroviárias do início do século XX. O Parque da Cidade, com mais de 500.000 metros quadrados, que abriga um **Jardim Botânico**. A cidade faz parte do Circuito das Frutas, formado também por Atibaia, Indaiatuba, Itatiba, Itupeva, Jarinu, Jundiaí, Louveira, Morungaba, Valinhos e Vinhedo, que se destaca pelas fazendas e propriedades rurais com colheita de frutas, como morango, figo, uva, caqui, entre outras, e pela produção de vinhos, cafés e cachaças.

Em Itatiba é realizada todos os anos a tradicional Festa do Caqui e a cidade é famosa pelo **Zooparque**, com mais de 1.000 animais de 180 espécies, como rinoceronte, macacos e elefantes. Não muito longe está Bragança Paulista, que atrai grande público pelo clima agradável de montanha e suas belíssimas paisagens e riquezas naturais. Já Campinas, maior cidade da região, é o polo econômico e tecnológico, com destaque para as universidades, centros de pesquisa e infraestrutura completa.

**Holambra**, considerada a Cidade das Flores, é um município com raízes holandesas, que preserva a arquitetura e as construções históricas características desse país. Vale a visita ao Moinho Povos Unidos, principal atração da cidade. Já em Socorro, destino referência para o turismo acessível, recomenda-se a visita aos parques que oferecem atividades de aventura e ecoturismo para pessoas com deficiência e mobilidade reduzida. Serra Negra além do clima agradável destaca-se pelas fontes de água terapêuticas e pelas propriedades rurais.



#### CHEF PADRINHO

Dalton Rangel (Programa *Homens Gourmet*, Fox Life)

Apresentador do *Homens Gourmet* (Fox Life) e de quadros do programa *Hoje em Dia* (Rede Record), Dalton Rangel vive na cozinha desde criança graças à mãe, Mônica Rangel. Aos 12 anos, ele já trabalhava no restaurante da família, em Visconde de Mauá. De lá para cá, estudou e trabalhou mundo afora, além de representar o Brasil em diferentes festivais gastronômicos.

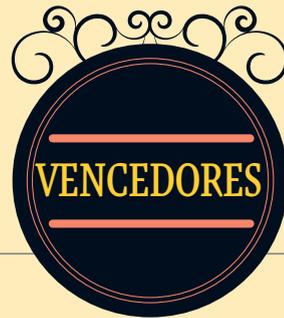


1. ALÉM DE BELAS PAISAGENS, HOLAMBRA ABRIGA O MOINHO POVOS UNIDOS, UMA HOMENAGEM À IMIGRAÇÃO HOLANDESA NA CIDADE.
2. O JARDIM BOTÂNICO É O ESPAÇO IDEAL PARA APRECIAR A PAISAGEM E RELAXAR.
3. O ZOO PARQUE DE ITATIBA TRAZ VARIEDADE DE ESPÉCIES E AINDA OFERECE PASSEIOS A CAVALO, PLAYGROUND, LOJA DE ARTESANATO E SABOROSAS COMIDINHAS.
4. PARA SENTIR A ATMOSFERA DO SÉCULO XX, VISITE O MUSEU FERROVIÁRIO DA CIA. PAULISTA, EM JUNDIAÍ

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): MÁRCIA ALINE DEGASPERI, DO CUCAGNA SECOS & MOLHADOS (PIRACICABA); NELSON PAVANI, DA DOÇARIA PESCHIERA (MONTE ALEGRE DO SUL); PATRÍCIA POLATO, DA LINGUIÇARIA REAL BRAGANÇA (BRAGANÇA PAULISTA); SANDRA BRUNHOLI, DO FAMÍLIA BRUNHOLI RESTAURANTE (JUNDIAÍ)



PUDIM DE UVA E QUEIJO MASCARPONE, DO FAMÍLIA BRUNHOLI



PORQUINHO PEREQUETADO, DA LINGUIÇARIA REAL BRAGANÇA

**MONTE ALEGRE DO SUL**

**DOÇARIA PESCHIERA [ VENCEDOR ]**

Desde 1940, a família Pavani produz doces artesanais e tradicionais na cidade, como a queijadinha e o creminho. Entretanto, o sucesso da casa é a inigualável coalhada, feita com leite tipo A e que leva três dias para atingir o ponto. Para acompanhar, calda de frutas da época, como morango, ameixa e figo. De quarta-feira a segunda, das 8 às 18 h.

**Av. João Girardelli, 17 - Vila Alice**  
**Tel. (19)3899-1135 ou (19) 3899-1726**



PASTEL DE CUCAGNA, DA CUCAGNA SECOS E MOLHADOS

**JUNDIAÍ**

**FAMÍLIA BRUNHOLI [ VENCEDOR ]**

É especializado em massas como os raviólis de muçarela de búfala e o de abóbora e parmesão. Para o Sabor de São Paulo, o chef Gili Lima criou o excepcional pudim de uva com mascarpone, inspirado e produzido com uvas cultivadas na propriedade da família. De terça-feira a domingo, das 11h30 às 16 h, e jantar até 0h30.

**Av. Humberto Cereser, 5900**  
**Jardim Caxambu**  
**Tel. (11) 4584-7619 ou (11) 97100-5691**

**BRAGANÇA PAULISTA**

**LINGUIÇARIA REAL BRAGANÇA [ VENCEDOR ]**

Quando a charcuteira Patrícia Polato acrescentou cubos de manga para suavizar a tradicional linguicã picante 1763 não imaginava o sucesso. Para completar e dar crocância, colocou pérolas de capim-limão e anéis de polvilho. Resultado: o vencedor porquinho perequetado.

**Av. José Gomes da Rocha Leal, 291**  
**Centro**  
**Tel. (11) 97281-7924**

COALHADA CREMOSA COM CALDA DE FIGO ARTESANAL, DA DOÇARIA PESCHIERA



**PIRACICABA**

**CUCAGNA SECOS & MOLHADOS [ VENCEDOR ]**

O bar do bairro Santa Olímpia resolveu homenagear a tradicional festa do interior paulista, que expressa alegria e fartura. A chef Márcia Aline Degasperi criou o pastel de cucagna, recheado com bacon, cebola, linguicã caipira, tomate e ovos para o Festival Sabor de SP. De terça a quinta-feira, das 11 às 22 h; sexta-feira, das 11 à 1 h; sábado e domingo, das 9 às 23 h.

**Rua Santa Olímpia, 140**  
**Santa Olímpia**  
**Tel. (19) 3425-0453 ou (19) 98838-7781**



## JUNDIAÍ

### Adega Beraldo di Cale

Vende produtos da região, e a muçarela curtida no vinho. Abre nos fins de semana. Experimente o porpelini (*talharim e porpetas*) e o risoto caipira (*com bacalhau*). De domingo a quinta-feira, das 18h30 às 23 h; sexta-feira e sábado, até a meia-noite.

**Estrada Municipal de Jarinu, km 12**  
**Tel. (11) 4584-4330**

### Adega Maziero

A Família Maziero produz suco e vinhos desde 1890 e é conhecida por ter servido a bebida aos papas Bento XVI e Francisco. Vende o famoso pão com uva.

**Av. Maria Negrini Negro, 2051**  
**Bairro da Toca - Tel. (11) 4584-1810**

### Clamar Conservas

Empresa familiar que comercializa mais de 60 tipos de conserva, pickles de brócolis e compota de jaca. De segunda-feira a sábado, das 8 às 11 h e das 13 h às 16h30.

**Av. Eng. Tasso Pinheiro, 800**  
**Terra Nova - Tel. (11) 4537-1743**

### Pizza da Cidade

Pizzas tradicionais e gourmet, com toque tailandês, árabe e mediterrâneo. De terça-feira a domingo, das 18h30 às 23 h; sexta-feira e sábado, das 18h30 à meia-noite.

**Av. Professor Giacomio Itria, 106**  
**Anhangabaú**  
**Tel. (11) 3963-8274**

### Quintal Fratelli Pizzeria

[ FINALISTA ]

Das mais saborosas da cidade. Para homenagear as picanharias, a pizza Jundiaí leva muçarela, picanha, rúcula e molho balsâmico. De domingo a quinta-feira, das 18h30 às 23 h; sexta-feira e sábado até a meia-noite.

**Av. Luiz José Sereno, 798**  
**Jardim Ermida 2**  
**Tel. (11) 4581-3151 ou 4582-0348**

### Spiandorello

Serve comida caseira. O risoto à moda (*arroz, moela e fígado ao molho*) e o frango a passarinho com polenta são a preferência. De segunda a sexta-feira, das 11 às 16 h, sábado e domingo até as 16h30.

**Av. Humberto Cereser, 6245**  
**Tel. (11) 4584-0712**

## BRAGANÇA PAULISTA

### Bolo da Madre

Parceira da Linguçaria Real, faz bolo salgado com linguça e parmesão. Também ótimos bolos de churros, de bem-casado e de lavanda. De segunda a sábado, das 9 às 20 h.

**Rua Teixeira, 134, Taboão**  
**Tel. (11) 2473-9060**

## CAMPINAS

### Bar do Carioca

É ícone da baixa gastronomia da cidade: lanches de pernil, picanha e costela defumada, e aperitivos como croquete de jiló, língua de boi e ovo recheado com linguça e empanado. De segunda-feira a sábado, das 15h30 às 23 h.

**Rua Erasmo Braga, 1067, Castelo**  
**Tel. (19) 3243-5811**

### Bouquet Garni

Do canadense Simon Girardraz, pratos com peixes e frutos do mar frescos. Dos mais pedidos, aruanã garni (*peixe de água doce*) com alho-poró, mel e legumes. Quinta e sexta, a partir das 19 h; sábado, das 12 às 16 h e a partir das 19 h; domingo, a partir das 12 h.

**Rua Treze de Maio, 1650, Sousas**  
**Tel. (19) 3258-5119**

### Rei do Joelho

O joelho à pururuca do rei é digno do nome. É cozido, assado, levado ao réchaud, e servido com batatas e cebola. De segunda-feira a sábado, das 11h30 às 15 h e de terça-feira a sábado, a partir das 18 h.

**Rua Osvaldo Cruz, 137, Guanabara**  
**Tel. (19) 3255-2017**



PIZZA JUNDIAÍ, DA QUINTAL FRATELLI PIZZARIA



CROSTINI CREMOSO, DO DRUDS GOURMET

## HOLAMBRA

### The Old Dutch

Roberto Jagger abriu o restaurante em um sítio há 25 anos. O prato do caçador venceu em 2014. De terça a sexta-feira, de 11h30 às 14h30; fins de semana e feriado até as 16 h.

**Estrada do Fundão, 200**  
**Tel. (19) 3802-1290**

## HORTOLÂNDIA

### Druds Gourmet

[ FINALISTA ]

No Hotel Druds, Kleber Cury homenageia a cidade, maior produtora de pães de



queijo do Brasil, com crostini cremoso, de massa de pão de queijo integral, carne-seca, hortaliças e provolone. De segunda a sexta-feira, das 6h30 às 10h e sábado, domingo e feriados das 7h às 10h30; todos os dias, das 11h30 às 14h30, e das 19 às 22h.

**Rua Fermino Maltarollo, 275 Parque Gabriel**  
Tel. (19) 3865-9696

## INDAIATUBA

### Crema Gelati

Egresso de uma fábrica de sorvete, Alan Berti desenvolve sabores artesanais como ameixa e manga com pimenta habanero. De terça a quinta-feira e domingo, das 13h às 22h; sexta-feira e sábado até a meia-noite.

**Av. Major Alfredo Camargo Fonseca, 545 - Cidade Nova**  
Tel. (19) 3935-2127

### Pezão Bar

Tem estilo praiano. Serve pratos e petiscos com peixes e frutos do mar. De terça-feira a domingo, das 17h à meia-noite.

**Av. Presidente Kennedy, 1569 Cidade Nova**  
Tel. (19) 3835-6508

### Restaurante Bastião

Traz sabores diversos do Brasil para o interior, como os escondidinhos e o filé de costela grelhado. Diariamente no almoço; de quinta a sábado, jantar.

**Av. Major Alfredo Camargo Fonseca, 564, Cidade Nova**  
Tel. (19) 3392-3553

## ITATIBA

### Fazenda das Oliveiras

[ FINALISTA ]

Em uma fazenda da década de 1850, serve pratos e sobremesas típicos, como o bolinho do barão recheado com galinha caipira acompanhado de molho picante de goiaba. Aos domingos, das 12h30 às 16h30 e com agendamento.

**Rodovia Alkindar Monteiro Junqueira, km 28 - Moenda**  
Tel. (11) 4487-8167 ou 4524-3541

### Fazendinha Cheiro do Mato

[ FINALISTA ]

Oferece contato com a vida no campo e serve delícias típicas como a polenta ao molho de pernil. Aos domingos, das 12h às 15h30 e com agendamento.

**Rodovia Romildo Prado, km 13 Itatiba-Louveira**  
Tel. (11) 4524-2397 ou 99501-3755

### Kambucy

Comida caseira criativa. Destaque para o tempura em versão abasileirada (iscas de tilápia empanadas, com molho de cambuci). Diariamente, das 11 às 14h.

**Av. Prudente de Moraes, 592 Santa Cruz**  
Tel. (11) 4538-3362

### Panificadora Assis

Tem o famoso pão com geleia de caqui, elaborado pelo chef Eduardo Beltrame. Diariamente, das 6 às 20h.

**Av. 29 de Abril, 184, Centro**  
Tel. (11) 4524-0350

### Recanto Colonial Restaurante

[ FINALISTA ]

A comida é preparada da mesma maneira desde 1947, como o filé-mignon à parmegiana, da família Palma. De segunda a sexta-feira, das 11 às 15h; fins de semana e feriado, até as 16h.



BOLINHO DE ARROZ DA VÓ TAMIRES, DA FAZENDINHA CHEIRO DO MATO

**Av. 29 de Abril, 350, Centro**  
Tel. (11) 4538-0156 ou 4524-0038

### Seo Clóvis Bar

Destaca-se pelo cardápio versátil, com porções e hambúrgueres artesanais. De terça-feira a domingo, das 18 às 2h.

**Av. Prefeito José Maurício de Camargo, 400 - Itatiba Mall**  
Tel. (11) 4524-9787

## JAGUARIÚNA

### Bar da Praia

Desde 1988, Kiko Souza serve drinks, peixes e frutos do mar que aprendeu em Paraty. De terça a domingo, das 12 às 16h; de terça a sábado, das 18h30 às 23h30.

**Av. Alexandre Marion, 364 - Jd. Luiza**  
Tel. (19) 3867-5200

## LIMEIRA

### Pesqueiro e Restaurante Lago Grande

Agradável almoço à beira do lago. Aos fins de semana, a procura é por traíra inteira frita (sem espinha) e lombo de



BOLINHO DO BARÃO, DO FAZENDA DAS OLIVEIRAS



pacu. De terça a domingo, das 7 às 17 h.  
**Rodovia Eng. João Tosselo, km 99**  
**Tel. (19) 3445-2793**

### Recanto do Bego

Serve clássicos como galetão e joelho à pururuca. O carro-chefe, capitão na tábua, servido em três cortes de carne (*picanha, filé-mignon e fraldinha*) com mandioca.  
**Rua Estudante Mário Roland, 27**  
**Vila Piza**  
**Tel. (19) 3451-1804**

### MOGI GUAÇU

#### Restaurante Jangada

O mais pedido: espeto de pintado na brasa, arroz, farofa e pirão. Às quartas, rodízio de peixe. Diariamente, das 11h30 às 16 h; de quarta-feira a sábado, a partir das 18h30.  
**Rodovia SP-340, km 170**  
**Tel. (19) 3861-2597**

### MONTE ALEGRE DO SUL

#### Adega Peterlini

Há mais de 100 anos a família Peterlini produz geleias, doces, pães, embutidos e licores da forma tradicional italiana. Serve jantares preparados no fogão a lenha. Diariamente, das 8 às 17 h; jantar com reserva mínima para 15 pessoas  
**Estrada Monte Alegre do Sul,**



FILE-MIGNON À PARMEGIANA, DO RECANTO COLONIAL RESTAURANTE

**km 6 - Falcão**  
**Tel. (19) 99792-9331 ou 3889-1125**

### PINHALZINHO

#### Villa Itália

Comandado por Fernanda Requim, com menu franco-italiano e destaque para massas artesanais. De quarta-feira a sábado, a partir das 12 h e das 19 h; domingo, a partir das 12 h.  
**Rua Ambrosina Alves de Godoy, 171**  
**Tel. (11) 4018-2443**

### PIRACICABA

#### Babbino Italian Street Food

[ FINALISTA ]

Mescla restaurante italiano e food truck, serve comida de rua com qualidade, em ambiente descontraído. O pappardelle do chef é receita de família. De segunda-feira a sábado, das 11h30 às 15h30.  
**Av. Torquato da Silva Leitão, 926**  
**Tel. (11) 2534-1111**

### Pizzaria Babbo Giovanni

Tem pizzas diferenciadas, como à Luiz de Queiroz, com linguíça de javali, pistache, cebola-roxa e alecrim. De terça-feira a domingo, a partir das 18 h.  
**Rua Luiz de Queiroz, 670 - Centro**  
**Tel. (19) 3744-4444**

### Vecchio Cancian

Serve o italiano zampone (*pé de porco com pernil*) e tem açougue anexo. De terça a sexta-feira, das 11 às 15 h; sábado e domingo, a partir das 12 h; de terça-feira a sábado, a partir das 17 h. Butique de carne: de terça a sábado, a partir das 9 h.  
**Rua Luiz de Queiroz, 511 - Centro**  
**Tel. (19) 3422-2235**

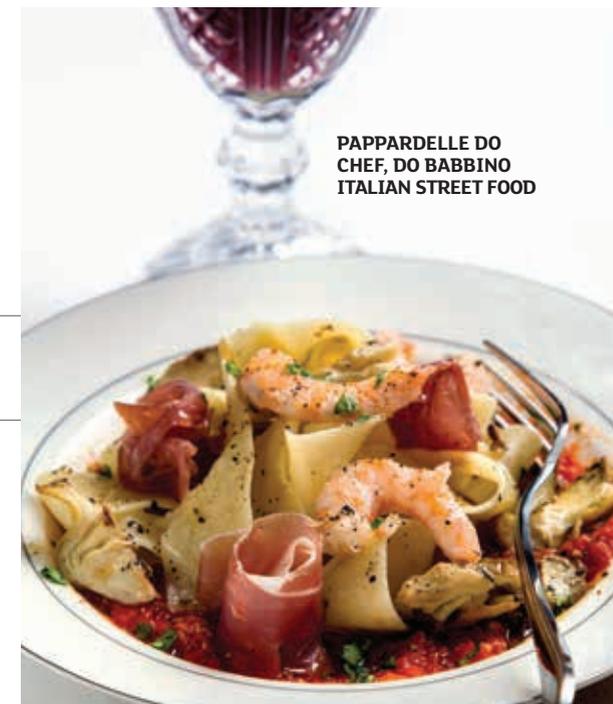
### RIO CLARO

#### Mero Restaurante

Culinária mediterrânea, com massas, carnes e frutos do mar. Adega primorosa. De terça a sexta-feira, das 11h45 às 14 h e a partir das 18 h; sábado e domingo, das 12 às 15 h; e sábado, a partir das 19 h.  
**Rua 5, 530**  
**Tel. (19) 3533-1145**

### SÃO JOÃO DA BOA VISTA

**Sorveteria Macaúba**  
Há 30 anos, Odécio Novo comprou a



PAPPARDELLE DO CHEF, DO BABBINO ITALIAN STREET FOOD

sorveteria de d. Angelina. Aperfeiçoou a receita de macaúba, comum na região. Segunda a segunda-feira, das 10 às 22 h.  
**Rua Dom Pedro II, 292 - Centro**  
**Tel. (19) 3623-3005**

### SERRA NEGRA

#### Sr. Bacalhau

Inaugurado em 2001 pelo português José Martins, tem o melhor bacalhau do Circuito das Águas. Não aceita cartões. De quinta-feira a sábado, das 12 às 15 h e das 19 às 22 h; domingo, das 12 às 16 h.  
**Rua 14 de Julho, 511 - Centro**  
**Tel. (19) 3842-1342**

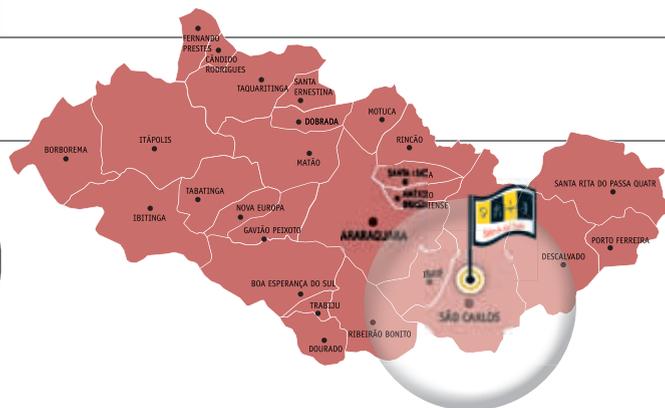
### SOCORRO

#### Pennynsula Dom Raul

De influência espanhola, a paella na versão "caipira", com frango, carnes de caça e legumes. Elaborada carta ia-noite; sábado e domingo, das 12h30 às 16 h.  
**Estrada Socorro Lindoia, km 2,5 Saltinho**  
**Tel. (19) 3895-7742**



## ETAPA 1



### SÃO CARLOS

Chamada de a Capital da Tecnologia, graças ao **Centro de Divulgação Científica e Cultural da Universidade de São Paulo (USP)**, São Carlos é um dos principais centros tecnológicos do país. 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 cidade se destaca também pelas fazendas, como a **Santa Maria do Monjolinho**, que preserva a história do período do café no país.

Em Araraquara vale conhecer o Estádio da Fonte Luminosa e o **Museu do Futebol**, que preserva a história desse e de outros esportes da cidade. Outro atrativo é a Chácara Sapucaia, local onde Mário de Andrade escreveu sua obra-prima, *Macunaíma*. Além disso, o Centro Turístico e Comercial de Bueno de Andrada destaca-se pelo clima bucólico e pela venda de iguarias caseiras, como alimentos e artesanato.



1. ENTRE AS ATIVIDADES DE SÃO CARLOS, CONSIDERADA A CAPITAL DA TECNOLOGIA, ESTÃO VISITAS AO OBSERVATÓRIO DIETRICH SCHIEL E AO MUSEU DE CIÊNCIAS MÁRIO TOLENTINO (2). 3. A FAZENDA SANTA MARIA DO MONJOLINHO É CARTÃO-POSTAL DE SÃO CARLOS E TEM ARQUITETURA CENTENÁRIA. 4. O MUSEU DO FUTEBOL, EM ARARAQUARA, É UM IMPORTANTE ACERVO DO ESPORTE, COM FOTOS, TROFÉUS E MAQUETES

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): EDUARDO ANTONIO LEITE, DO BRASEIRO SANTO ANTÔNIO (SÃO CARLOS); LUIZ ANTÔNIO DO PINHO, DA CABANA CHURRASCARIA (DESCALVADO); ROSA BONFÁ, DO ARMAZÉM DA MARIA (SÃO CARLOS); SUEILA OLINDA ASSUNÇÃO E DONA MARIA, DA D'MAMÃE (DESCALVADO)



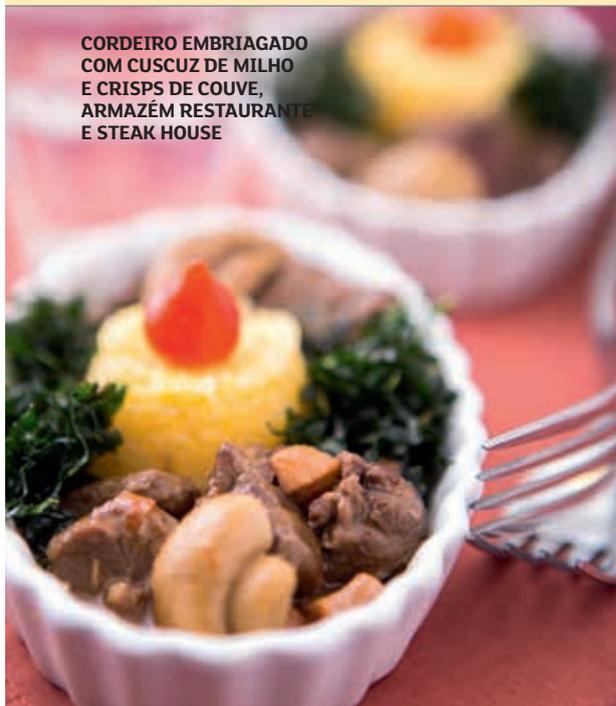
### CHEF PADRINHO

André Castro (Authoral, Brasília, DF)

Há duas décadas, André Castro trabalha no setor de gastronomia e de bebidas, com consultoria e na cozinha de diferentes casas. Ele abuse de técnicas dos países mediterrâneos, mas sem esquecer a culinária brasileira, sempre valorizando o ingrediente local e se preocupa em orientar os novos profissionais sobre as boas práticas de higiene na cozinha. Em 2016, inaugura o restaurante Authoral.



**CORDEIRO EMBRIAGADO  
COM CUSCUZ DE MILHO  
E CRISPS DE COUVE,  
ARMAZÉM RESTAURANTE  
E STEAK HOUSE**



De terça a domingo, das 11h30 às 15 h.  
**Rod. Washington Luís, km 230**  
**Tel. (16) 3216-2368 ou (16) 99738-9772**

## **BRASEIRO SANTO ANTÔNIO** [ VENCEDOR ]

Apesar da especialidade ser frango na brasa (*incrivelmente saboroso*), foi com um suculento bauru de costela com vinagrete de couve que o restaurante e rotisserie venceu a etapa regional do festival. Clássicos da culinária caipira como porco na lata e empadão goiano também estão no cardápio.

De terça a domingo, só no almoço.  
**Rua Nove de Julho, 1722 - Centro**  
**Tel. (16) 3307-4844 ou (16) 98188-3224**



FILE À CABANA,  
DA CABANA  
CHURRASCARIA

## **LANCHONETE D'MAMÃE** [ VENCEDOR ]

Em um restaurante simples e acanhado, dona Maria e família servem massas caseiras, sucos, caldos e salgados, mas a grande estrela do local é o amor em pedaços, receita trazida de São João Del Rey, cidade natal da cozinheira. O doce é um sanduichinho feito com massa de banha polvilhada com canela e recheio de abacaxi com coco.

De terça-feira a sábado, das 9 às 20 h.  
**Rua Conselheiro Antônio Prado, 465 - Centro**  
**Tel. (19) 99713-5292 ou (19) 99713-5292**

### SÃO CARLOS

## **ARMAZÉM RESTAURANTE E STEAK HOUSE** [ VENCEDOR ]

O cordeiro embriagado com cuscuz de milho e crisps de couve levou esse delicioso restaurante de São Carlos à final do Festival Sabor de São Paulo em 2015. O local traz receitas típicas de todo o Brasil, preparadas no forno a lenha e com uma apresentação de primeira.



BAURU DE COSTELA COM  
VINAGRETE DE COUVE,  
BRASEIRO SANTO ANTONIO

### DESCALVADO

## **CABANA CHURRASCARIA** [ VENCEDOR ]

Há 42 anos o filé à Cabana é preparado da mesma forma e servido no tradicional restaurante da cidade. É enrolado com presunto e queijo, empanado, frito e servido com molho madeira. Também pode ser encomendado para festas e eventos.

Segunda a segunda, das 11h às 14h30  
**Rua José Bonifácio, 470 - Centro**  
**Tel. (19) 3583-2527 ou (19) 99287-5051**

AMOR EM PEDAÇOS,  
D'MAMÃE





## SÃO CARLOS

### Café Sete

Além de restaurante, o local funciona também como centro cultural, tudo em um espaço magnífico, com diferentes ambientes. O cardápio é variado, entre sanduíches, petiscos, massas, peixes. Às quartas-feiras são servidos risotos como o de legumes sortidos com frango desfiado, gengibre e catupiry.

De terça a sábado, a partir das 18h30; sábado e domingo, das 12 às 15 h.

**Rua Sete de Setembro, 1441 - Centro**  
Tel. (16) 3415-1026

### Chez Marcel

A simpatia do casal Bart e Rose está bem destacada na cozinha europeia desse charmoso e diferenciado restaurante. O cardápio tem preço pré-fixado, com opções de entrada, prato principal e sobremesa. Torça para ter no dia a bruschetta com figo, mel e parma. De segunda-feira a sábado, das 19 à 1 h; sábado e domingo, das 12 às 16 h.

**Rua Lions Club, 40 - Vila Marina**  
Tel. (16) 3201-0101

### Hamburgueria 1282

Produz diariamente o hambúrguer artesanal - com carne 100% fraldinha - usado em todos os sanduíches. Serve ainda salgados e doces, como a trufa de laranja. De segunda a



JOELHO SUÍNO  
À PURURUCA,  
DO ARQUITETANDO  
NA COZINHA COM JP

quinta-feira, das 18h30 às 23h30;  
sexta e sábado, até a meia-noite.

**Rua Dona Alexandrina, 1282**  
Centro  
Tel. (16) 3413-4817

### Miloca Bolos

São inúmeras as opções de bolos, tortas, doces e salgados. O bolo Miloca (massa de chocolate, recheio de nozes e leite condensado, com cobertura de mousse de chocolate), a torta de ricota com espinafre e a torta doce de maracujá são as melhores pedidas. De segunda a sábado, das 8 às 20 h.

**Rua Nove de Julho, 797 - Centro**  
Tel. (16) 3371-6829

### Chef Badra Restaurante

[ FINALISTA ]

O cacetinho caseiro (pão caseiro recheado de linguiça artesanal e queijo) foi mais uma criação do chef Carlos Badra de

Labio, um dos finalistas da edição de 2014, com o surpreendente cuscuz vegano com caviar de tapioca.

Horários e encomendas, sob consulta.

**Av. Rua São Joaquim, 1458 - Centro**  
Tel. (16) 3361-4144 ou (16) 99195-5885

### Restaurante Mosaico

[ FINALISTA ]

Em ambiente bastante agradável, com janelões que dão para uma praça, o restaurante oferece boas opções de entradas, sanduíches e pratos principais. Para o Sabor de São Paulo 2015,

o chef Igor Fernandez criou o risoto de galinhada com mix de pimentas, crocante de batata, coco e hortelã. De quarta a segunda-feira, das 11h30 às 14h30 e das 18 h às 23h30.

**Rua Aquidabam, 1342 - Centro**  
Tel. (16) 3371-3943 ou (16) 99185-2957

## ARARAQUARA

### Arquitetando na Cozinha com JP

[ FINALISTA ]

O sempre criativo chef João Paulo Papandré Lemos mostra a habilidade para elaborar receitas à base de carne suína, para eventos e encomendas. Para o Festival Sabor de SP fez a porchetta à pururuca (em 2014) e agora chegou à final com o joelho suíno à pururuca. De quarta-feira a sábado, das 8 às 18 h.

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

### Arte & Sabor

[ FINALISTA ]

O frango sertanejo na cana-de-açúcar e laranja, de Everaldo Molina Gil, do Arte & Sabor, foi criado com o auxílio, para lá de especial, do filho do cozinheiro.



FRANGO SERTANEJO,  
DA ARTE & SABOR



SANDUICHE DE LINGUIÇA,  
DO RESTAURANTE PLANALTO

O jovem aconselhou o pai a utilizar ingredientes típicos da região e o resultado é um prato aconchegante e saboroso.

**Rua Primo José Segnini, 483  
Jardim Tamoio**  
Tel. (16)3357-0011 ou (16) 99783-7979

## Boteco Pé na Cova

[ FINALISTA ]

O nome remete à localização do bar, atrás do cemitério da cidade e o cardápio é inspirado em temas fúnebres. Entre os melhores está a coruja branca (*bolinho de arroz com gorgonzola*) e o espetinho serial killer (*parmegiana de carne ou de frango*). Nas tardes de sábado é a melhor opção da cidade. De segunda a sexta-feira, das 18 h à meia-noite; sábado, a partir das 12 h; domingo, das 16 h à meia-noite.

**Av. Brasil, 1037 - Centro**  
Tel. (16) 3461-4080 ou (16) 99769-726

## Coxinhas Douradas

Já são quase 15 anos que o local é de peregrinação para os amantes de coxinha. A cada fim de semana, cerca de 5.000 pessoas saem de todos os lugares do estado em busca do crocante e inigualável salgado. A tradicional de

frango é a mais pedida, mas a de carne-seca é indescritivelmente deliciosa. De terça a domingo, das 9 às 22 h.

**Av. Dr. Nilo Rodrigues da Silva, 670  
Bueno de Andrada**  
Tel. (16) 3335-4176

## DESCALVADO

### Bar 4 Cantos

[ FINALISTA ]

É no tradicional bar da cidade que dona Nilza recebe encomendas para festas e eventos da pinha (também conhecido como chuvisco), um doce de origem francesa feito com ovos e açúcar. O sanduíche de churrasquinho do bar também vale a visita. De quarta a sábado (e em alguns domingos).

**Rua Bezerra Paes, 384 - Centro**  
Tel. (19) 3583-1775 ou (19) 99398-8483

## TAQUARITINGA

### Massas Aline

Na rotisserie mais tradicional da cidade, dona Izildinha traz de sua ascendência italiana a boa mão para produzir massas e biscoitos doces.

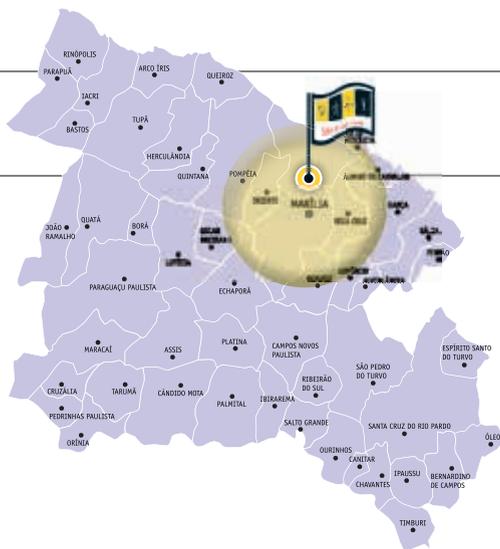
**Praça Centenário, 39 - Centro**  
Tel. (16) 3523-2752



PINHA, DO  
BAR 4 CANTOS



## ETAPA 9



### MARÍLIA

Marília, fundada em 1926, como um distrito de Cafelândia, tem história fortemente ligada à cultura. Seu nome, por exemplo, foi inspirado na obra do poeta Tomás Antônio Gonzaga, *Marília de Dirceu*. Um de seus atrativos é o **Museu de Paleontologia**, criado 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 do gênero no Brasil.

Para quem gosta de passeio de trem, Paraguaçu Paulista oferece o **Trem Turístico Moita Bonita**, que funciona aos sábados e domingos, e é 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 em um roteiro com 3 horas de duração. Outro passeio charmoso e nostálgico é a visita a **Varpa**, distrito originalmente ocupado por colonizadores da Letônia.



#### CHEF PADRINHO

André Ahn (Karú, São Paulo, SP)

Ousado, talentoso, um verdadeiro apaixonado por gastronomia. O chef padrinho desta edição, André Ahn, tem entre suas fontes de inspiração, a trajetória criativa de Alex Atala (D.O.M. e Dalva e Dito). Por dois anos, ele comandou o restaurante Guaiaó, em Santos, com uma proposta autoral e inventiva, e agora aporta na capital.



1

FOTO KENCHU



2

FOTO ALF RIBEIRO



3

FOTO ALF RIBEIRO



4

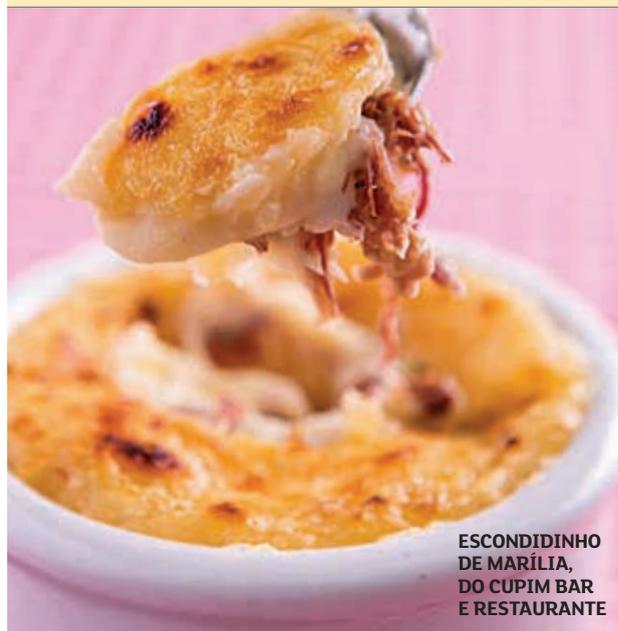
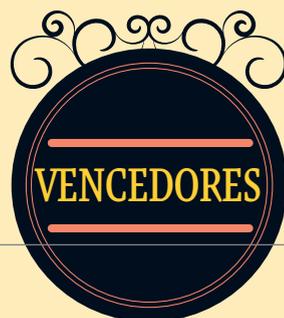
FOTO PREFEITURA DA ESTANÇIA TURÍSTICA DE VARPA

1. AOS SÁBADOS E DOMINGOS, O TREM TURÍSTICO MOITA BONITA PASSEIA PELAS ESTRADAS DE FERRO DE PARAGUAÇU PAULISTA. 2. O MUSEU DE PALEONTOLOGIA FOI CRIADO PARA PROMOVER A PESQUISA EM MARÍLIA, QUE TAMBÉM ABRIGA A PRIMEIRA RODOVIÁRIA DO BRASIL (3). 4. COLONIZADA POR LETÕES, VARPA MANTÉM O MUSEU DOS PIONEIROS, O MAIOR ACERVO CULTURAL DESSES IMIGRANTES INSTALADO FORA DA LETÔNIA

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): AUGUSTO BERTONCINI, DO COMIDARIA SABORES DA GASTRONOMIA (ASSIS); ELIAS PERINO, DA GELATERIA PERINO (OURINHOS); GUSTAVO BRACCIALI, DO RESTAURANTE SAVOY (MARÍLIA); ROBERTO LEITE, DO CUPIM BAR E RESTAURANTE (MARÍLIA)



ESCONDIDINHO DE MARÍLIA, DO CUPIM BAR E RESTAURANTE

**Av. Pres. Roosevelt, 4 - Centro**  
**Tel. (14) 3453-1257 ou (14) 99656-2334**

### SAVOY LOUNGE [ VENCEDOR ]

Mistura de bar, lounge e restaurante, é um dos lugares preferidos para quem deseja comer, beber e ouvir boa música na cidade. Os pratos têm ótima apresentação e as porções são muito bem servidas. Bom exemplo é a de costelinha defumada com barbecue, servida com batatas rústicas, uma das receitas campeãs do Sabor de SP 2015.

De terça-feira a domingo, a partir das 18 h.  
**Av. Pres. Roosevelt, 52 - Centro**  
**Tel. (14) 3413-4378 ou (14) 99802-2656**

### MARÍLIA

#### CUPIM BAR E RESTAURANTE [ VENCEDOR ]

A especialidade deste tradicional restaurante de Marília são as carnes, mas também é possível apreciar pratos inspirados na culinária típica da fazenda, como o carreteiro baiano (arroz preparado como risoto, carne-seca, bacon e calabresa em cubos), galinhada e o já famoso e premiado escondidinho de Marília, feito com mandioca, carne-seca de novilha, Catupiry e parmesão. De terça-feira a sábado, das 11h30 às 14h30 e das 18 às 2 h.



COSTELINHA DEFUMADA BARBECUE, DO RESTAURANTE SAVOY

### OURINHOS

#### GELATERIA PERINO [ VENCEDOR ]

São mais de 20 sabores de sorvetes artesanais, todos criados e produzidos ali mesmo no simpático espaço onde também são servidos cafés e pratos rápidos. Entre as divindades, estão o de groselha, de iogurte com amarena, de maracujá e o sorvete de paçoca, vencedor do Festival Sabor de SP. De terça a quinta-feira, das 13 às 22 h; sexta até as 23h30, e sábado, até a 0h30.  
**Av. Rodrigues Alves, 185**  
**Tel. (14) 3322-2430 ou (14) 99890-2430**



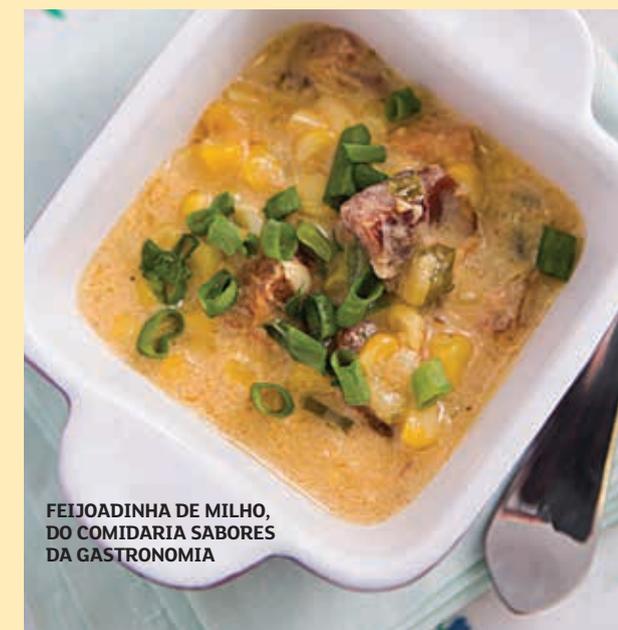
GELATO DE PAÇOCA, DA GELATERIA PERINO

### ASSIS

#### COMIDARIA SABORES DA GASTRONOMIA [ VENCEDOR ]

Famosa rotisserie na cidade prepara massas, carnes, tortas, antepastos e sobremesas sob encomenda. Venceu com uma reinvenção da feijoadinha de milho, receita típica da Festa do Milho. Segunda-feira, das 10 às 15 h; de terça a sexta-feira, das 10 às 18 h; domingo, das 9 às 16 h.

**Rua Joaquim Galvão de França, 316**  
**Tel. (18) 33213701 ou (18) 98152-5050**



FEIJOADINHA DE MILHO, DO COMIDARIA SABORES DA GASTRONOMIA



## MARÍLIA

### Açaí Café

Serve pratos tradicionais como o filé à parmegiana, mas atrai clientela com as criações da dona Helena, caso do filezito (cubos de filé ao molho quatro queijos e farofa de banana). De terça-feira a domingo, das 11h30 às 14h30 e das 18h30 às 22h30.  
**Av. República, 129**  
**Tel. (14) 3306-9485**

### Bolis Doces

[ FINALISTA ]

Dona Ida Maura preserva a tradição familiar produzindo doce sakotis à base de ovos, baunilha e creme de leite. Demorou quase três anos para acertar o ponto da receita que aprendeu com um tio-avô, na Lituânia. Aceita encomendas.  
**Rua João Patrocínio de Araújo, 650 Jardim Itaipu**  
**Tel. (14) 3417-3388 ou (14) 98828-1408**

### Café do Lado

[ FINALISTA ]

Há 12 anos serve lanches, cafés, sucos e ótimos pratos rápidos. Os doces são um espetáculo à parte. Os melhores são o chocolate (vencedor em 2014) e o crazy lover (bolacha, licor de café, sorvete de creme e farofa de paçoca). De terça a quinta-feira, das 19 h à 1h30, sexta e sábado até as 3 h.  
**Av. das Esmeraldas, 11**  
**Tel. (14) 3414-1779 ou (14) 99731-9196**

### Chaplin

O bar mais movimentado e bem localizado de Marília tem cerveja gelada e variedade de pratos, pizzas e petiscos. A feijoada de sábado já virou patrimônio da cidade. De terça a sexta-feira, das 17 às 2 h, sábado e domingo, das 11 às 2 h.  
**Av. República, 129**  
**Tel. (14) 3413-2411**



SAKOTIS, DO BOLIS DOCES

### Vovó Formiga

Vencedora em 2014, com o bolo de mandioca com goiabada, a loja já tem 12 unidades entre o interior paulista e Minas. Milho com requeijão e banana com nozes são outros sucessos. De segunda-feira a sábado, das 9 às 18 h.  
**Av. Santo Antônio, 571**  
**Tel. (14) 3301-5108**

## GARÇA

### Cincinnati Steak House

Serve pratos de inspiração americana, adaptados a ingredientes nacionais. Um exemplo é a costela de porco ou de cordeiro em cama de cabotia. A cebola empanada e a costela suína com molho barbecue, acompanhada de fritas, fazem sucesso. De terça a quinta-feira, das 18 h à meia-noite. Sexta-feira e sábado, das 18 à 1 h; domingo, das 13 às 19 h.  
**Rua América, 446.**  
**Tel. (14) 3407-4848**

### Toninho's Rotisserie

Coxinhas, esfihas, empadas, croissants, tortas e lanches. Tem sabores autênticos de quiches, como carne-seca com abóbora, frango e berinjela. Produz 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**



DOCINHO INDIANO DA BISA REGINA, DA LÉIA DOCES

### Léia Doces

[ FINALISTA ]

Desde 1991, as irmãs Mariana e Ana Carolina reproduzem receitas de família como o docinho indiano da bisca Regina, feito com leite condensado, ameixa, nozes e coco ralado. De segunda a sexta-feira, das 9 às 19 h; sábado até as 16 h.  
**Av. Cascata, 35**  
**Tel. (14) 3413-3276**



ROSQUINHA DE PINGA, DO PONTO DE CULTURA

## LUPÉRCIO

### Total Sabor

[ FINALISTA ]

Famosa em Lupércio por vender quentinhas, Andréia uniu a tradição das farinheiras da região com o México para preparar a tapioca com

chili, feijão gordo da Península de Iucatã.  
**Rua Bechara Abib, 102**  
**Tel. (14) 3474-1107 ou (14) 99682-2452**

## OSCAR BRESSANE

### Ponto de Cultura

[ FINALISTA ]

Nesse centro cultural do pequeno município, é possível encontrar a rosquinha de pinga, receita da bisavó de Claudinéia Sanchez.  
**Av. José Manzano Garcia, 225**  
**Tel. (14) 3457-1297**

## PARAGUAÇU PAULISTA

### Gregory Burger

[ FINALISTA ]

Primeira hamburgueria artesanal da cidade se destaca pelo ótimo atendimento e sanduíches preparados pelo chef Alex Gregory, como o costela búrger do Gregory, feito com costela bovina e saladada, queijo prato e molho especial. De terça-feira a domingo, a partir das 19 h.  
**Rua Engenheiro Loschi, 790 Centro**  
**Tel. (14) 3362-3285 ou (18) 99758-8887**

## O Barracão

O peixe na telha é o carro-chefe e está no cardápio há 60 anos. Serve também picanha, bacalhau e o tradicional torresminho. De terça-feira a domingo, das 11 às 15 h. Sábado, das 19 às 23 h.

**Rua Washington Luiz, 319**  
**Tel. (18) 3361-2779 ou (18) 98123-6135**

## Suspiro

A dificuldade é escolher entre a moqueca de tilápia com camarões, a batata recheada com estrogonofe, a tulipinha com geleia de pimenta e a picanha maturada com palmito juçara. O espaço conta com miniempório e extensa carta de cervejas artesanais. De segunda-feira a sábado, das 10 às 23 h.

**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 coalhada. Diariamente, das 11 às 15 h, e das 18 às 22 h.

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



COSTELA BÚRGER, DO GREGORY BÚRGER

## SALTO GRANDE

### Casa de Sucos do Japonês

São inúmeros sabores de sucos feitos na hora para acompanhar a imbatível coxinha com massa de mandioca. Parada obrigatória para quem passa pela Rodovia Raposo Tavares, no caminho para Ourinhos.

**Rod. Raposo Tavares, km 384**  
**Tel. (14) 3378-4103**

## VARPA

### Rancho dos Defumados

Família da colônia leta defuma Joelho de Porco, picanha, cupim, filé, costela, coxa e sobrecoxa. Produz ainda salame de frango, de filé-mignon e a aclamada linguiça mista defumada. Diariamente, das 8 às 18 h.

**Rua Rio do Peixe, 60**  
**Tel. (14) 3493-2167**



## REGISTRO

Guardiã do ouro, é como podemos definir a cidade de Registro, que ganhou esse nome por deter a responsabilidade de registrar o minério explorado na região. Cidade acolhedora, recebeu de braços abertos os imigrantes japoneses e 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**. Outro atrativo é o Centro Cultural K.K.K.K., conjunto arquitetônico do começo do século XX, que resgata a história da imigração japonesa.

Próximo está a cidade de Iguape, onde é possível vivenciar a cultura caçara. No **Centro Histórico**, o bem preservado conjunto arquitetônico de imóveis de estilo colonial português proporciona 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 na primeira casa de fundição de ouro do Brasil.

Os municípios de Juquiá e Pariqueira-Açu se destacam pelas belezas naturais. Em Juquiá, vale conhecer a cachoeira homônima. Em Pariqueira-Açu, o parque Campina do Encantado é ótimo passeio para se estreitar o contato com a natureza, observar o viveiro de mudas, usar o quiosque com churrasqueira e o espaço para brincadeiras. Em Cananeia, onde fica o Parque Estadual da Ilha do Cardoso, local de natureza bem preservada e instalações rústicas, recomenda-se visitar as praias, as cachoeiras e as piscinas naturais. Em **Ilha Comprida** as belas praias são a atração, bem como os passeios de barco e o cicloturismo.



### CHEF PADRINHO

Luís Yscava (2<sup>nd</sup> Floor Noodle Bar, São Paulo, SP)

Apesar da formação inicial em design gráfico, a paixão de Luiz Yscava é pela gastronomia. A carreira do consultor gastronômico do 2<sup>nd</sup> Floor Noodle Bar, restaurante da capital paulista, começou no Japão, mas o currículo dele também inclui passagem por restaurantes premiados da Europa e da Ásia.



FOTO ALI RIBEIRO

1



FOTO MONGE ISSHIN TAKARASHI

2



FOTO ALI RIBEIRO

3

1. UMA DAS PRAIAS FAVORITAS DE ILHA COMPRIDA É A PONTA DA PRAIA, QUE CONTA COM ÓTIMAS OPÇÕES DE RESTAURANTES. 2. ACOLHEDORA DE IMIGRANTES JAPONESES, REGISTRO ABRIGA RIQUEZAS CULTURAIS, COMO O TEMPLO BUDISTA HONPA HONGWANJI. 3. O CENTRO HISTÓRICO DE IGUAPE PRESERVA IMÓVEIS COLONIAIS PORTUGUESES QUE PERMITEM VIAJAR NO TEMPO

## CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): CLÉBER FERREIRA, DA SORVETERIA NEVADA (IGUAPE); PATRICK ROELA, DO RESTAURANTE BACHAREL (CANANEIA); PRIMO MELARÉ, DO PRIMO DE QUEM? (REGISTRO); AUGUSTO FAES, FERNANDO DE OLIVEIRA E RODRIGO KATO, DO CDP BAR (REGISTRO)

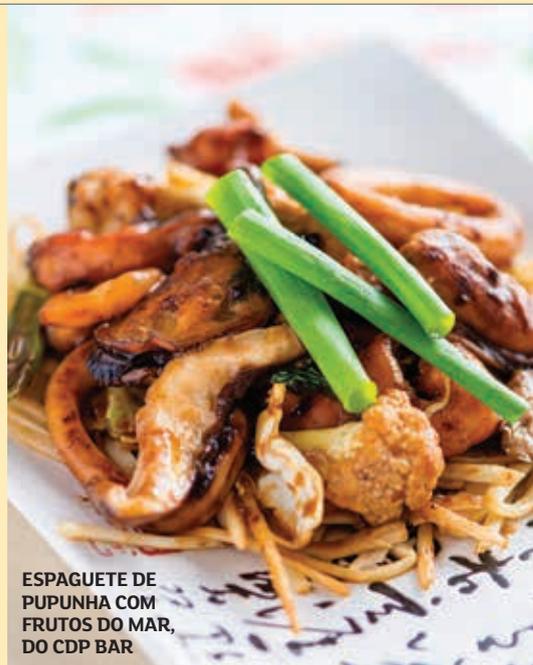


**REGISTRO**

**CDP BAR**  
[ VENCEDOR ]

Autodidata em culinária japonesa, Rodrigo Kato comanda, há cerca de um ano, a parte de cozinha japonesa do bar mais conhecido da cidade. Ele resolveu inventar uma versão regional com a base do tradicional yakisoba, incorporando o shiitake e o shimeji de Miracatu, os frutos do mar de Cananeia e a pupunha de Registro. Virou sensação no bar e no Sabor de São Paulo 2015. De quarta-feira a domingo, das 19 à 1 h.

**Rua São Paulo, 156**  
**Tel. (13) 99704-5399**



ESPAQUETE DE PUPUNHA COM FRUTOS DO MAR, DO CDP BAR



SORVETE DE BANANA DA JUREIA, DA SORVETERIA NEVADA

cream cheese e cebolinha, enrolado na folha de shiso. De terça-feira a domingo, das 11h30 às 16 h e das 18 às 23 h.

**Av. Independência, 835**  
**Tel. (13)3851-3443 ou (13)998176-2049**

**IGUAPE**

**SORVETERIA NEVADA**  
[ VENCEDOR ]

Há 36 anos, a família Ferreira produz sorvetes artesanais na Jureia, reserva natural de Iguape, sempre utilizando frutos da região, como lichia e mexerica. No de banana, sentem-se os pedaços da fruta.

**Av. São Pedro, 18 - Barra do Ribeira**  
**Tel. (13) 3849-1257 ou (13) 99737-2243**

VEGGANBURGER, DE PRIMO DE QUEM?



**PRIMO DE QUEM?**  
[ VENCEDOR ]

Depois de se aventurar em gastronomia para eventos, o chef Primo Maleré resolveu investir o primeiro delivery de hambúrguer artesanal da cidade. Surgiu o Primo de quem?, com cinco tipos de hambúrguer, entre eles o veganburger (shimeji, shiitake e biomassa de banana), pão de mandioquinha, cream cheese, salada e cebola caramelizada. Todos os dias, das 18 às 23 h.

**Tel. (13) 3821-7778 ou**  
**(13) 99614-2464**

**CANANEIA**

**RESTAURANTE BACHAREL**  
[ VENCEDOR ]

Funciona há mais de 30 anos, desde que dona Valdete veio do Espírito Santo preparar a moqueca de peixe com molho de camarão, inspiração para que seu filho Patrick se tornasse chef. Hoje, ele comanda o restaurante japonês onde transforma peixes regionais em sushis e sashimis. A receita vencedora do Sabor de São Paulo é feita com tiras de robalo empanado em farinha panko com

ROBALO NO SHISSÔ, DO RESTAURANTE BECHAREL





HOT BANANA  
COM SORVETE,  
DO BRASIL SUSHI  
RESTAURANTE

## REGISTRO

### Brasil Sushi Restaurante

[ FINALISTA ]

Tradicional restaurante japonês de Registro oferece, entre sushis e sashimis, a sobremesa hot banana com sorvete.

**Av. Jonas Banks, 235**  
**Tel. (13) 3821-6359 ou (13) 99777-5796**

### Chopparium

Entre uma infinidade de recheios da tradicional batata suíça, a que leva batata ralada, carne-seca, tomate seco, muçarela e muçarela de búfala, segue sendo a preferida do público. De segunda-feira a domingo, das 17h30 à 1 h.

**Av. Haguemu Matsuzawa, 78**  
**Vila Ribeirópolis**  
**Tel. (13) 3821-3466**

### Delícias da Tê

[ FINALISTA ]

O nhoque de mandioca com muçarela de búfala é uma das muitas receitas entre massas, bolos, pães, biscoitos e acompanhamentos que Teresinha Eiko prepara para eventos ou para um simples almoço em família.

**Tel. (13) 3822-1858 ou (13) 99725-1858**  
**deliciasdate.com.br**

## CANANEIA

### Sambaqui

É especializado em peixes e frutos do mar fresquinhos, pescados ali próximo ao restaurante. Com a matéria-prima prepara risotos, pratos e aperitivos.

**Rua Dom João II, 74**  
**Tel. (13) 3851-2058**

## IGUAPE

### Ali da Toca

[ FINALISTA ]

Produz artesanalmente conservas salgadas feitas com bananas defumadas da região, que podem ser usadas como antepastos e temperos para molhos e carnes. O produto é a base para preparar a brusqueta musa. Sob encomenda.

**Tel. (13) 3848-1590**

### Manjuba & Cia.

São diversas opções de pratos, sempre com a manjuba – pescada no Rio Ribeira, ali do lado – como base. O casadinho (manjubinha recheada com camarão), com o qual venceu a etapa de Santos em 2013, é o maior sucesso. Em 2014, na etapa de Registro do Sabor de São Paulo, nova vitória, dessa vez com a moqueca de manjuba. Sob encomenda.

**Estrada do Umbu**  
**Tel. (13) 99777-8593**



BRUSQUETA  
MUSA, DO  
ALI DA TOCA



## Panela Velha

Localizado no agradável Centro Histórico da cidade, tem como especialidade o combinado à ecologia. O prato foi criado há 26 anos para homenagear a chegada à cidade da ONG SOS Atlântica. Leva três ícones da preservação ambiental da região: camarão, palmito e lula, misturados a um delicioso molho de requeijão e temperos. De segunda-feira a sábado, das 11 às 23 h; domingo até as 17 h.  
**Rua 15 de Novembro, 190 - Centro**  
**Tel. (13) 3841-1869**

### ILHA COMPRIDA

## O Portuga

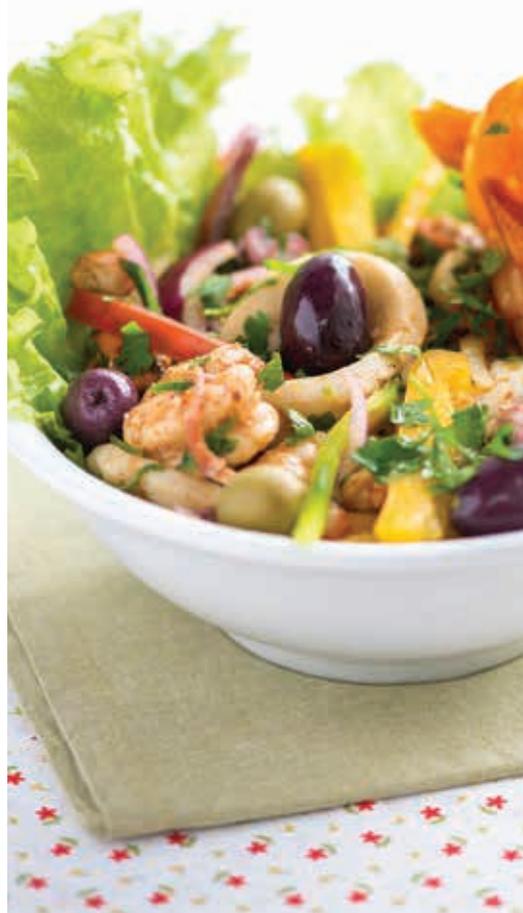
[ FINALISTA ]

Serve desde pizzas a pratos com frutos do mar como base. No Sabor de São Paulo de 2015 classificou a salada de frutos do mar (marisco, lula, camarão, polvo, pimentões e cebola) para a final.  
**Av. Beira-Mar, 13050**  
**Tel. (13) 3842-4129 ou (13) 99759-7759**

## Porto Velho

Com o conhecimento de quem morou em 27 países, o ex-fuzileiro naval Lourival Júnior abriu o espaço para produzir hambúrguer. Ali, o suíno é feito com lombo de porco e bacon, temperado na grelha e

SALADA DE FRUTOS DO MAR, DE O PORTUGA



montado com queijo, abacaxi grelhado, geleia de pimenta e cebola-roxa temperada. Todos os dias, das 19 h à meia-noite.  
**Av. Beira-Mar, 9780**  
**Tel. (13) 3842-2171**

### JUQUIÁ

## Sítio São José

[ FINALISTA ]

Vencedora da etapa do ano passado com a galinhada da Lene, a cozinheira Edilene de Lima Dias desenvolveu para 2015 o arroz de pupunha, usando o palmito cultivado no próprio sítio, onde serve suas receitas sob encomenda.  
**Rodovia Tenente Celestino, SP 79**  
**Estrada dos Pereiras**  
**Tel. (13) 3844-3983 ou (13) 99768-3395**

## Rancho Nossa Senhora Aparecida

[ FINALISTA ]

Este espaço reúne cavalos e serviço de hospedagem e é boa opção para passar o dia. Por lá, Alberisa Conceição dos Santos criou o pirão regado com moqueca de tilápia em iscas para a etapa do Festival Sabor de São Paulo de 2015.  
**Estrada do Itopava, 10**  
**Tel. (13) 3844-1315 ou 99785-1062**

PIRÃO REGADO COM MOQUECA DE TILÁPIA, DO RANCHO NOSSA SENHORA APARECIDA





## 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 e cultural da cidade fica exposto no Museu de Arte de Ribeirão Preto (Marp), 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, troles, máquinas de beneficiar café etc. Outro passeio muito recomendado é uma visita ao Quarteirão Paulista, formado pela Praça XV de Novembro e o conjunto arquitetônico que abrange o **Theatro Pedro II**, o prédio do antigo Palace Hotel e o edifício Meira Júnior, no qual 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.

Próximo está também Dumont, pequena cidade que preserva a história de Alberto Santos Dumont, com a casa em que o aviador morou e seu escritório. Em **Santo Antônio da Alegria**, a diversão se faz pela variedade de atividades de ecoturismo e turismo de aventura, como a Cachoeira do Baú e a Serra da Lajinha ou Três Montes, assim como pelas fazendas e propriedades rurais.



### CHEF PADRINHO

Rafael Despirite (Marcel, São Paulo, SP)

Bem-humorado, Raphael Despirite vive na cozinha desde os 14 anos, quando começou a trabalhar no restaurante da família, o tradicional Marcel. Estudou na França e ganhou experiência em estrelados restaurantes europeus antes de chegar ao posto de chef da casa paulistana. É também criador do projeto Fechado para Jantar e comanda o movimento de resgate da comida de rua com o hot dog francês.



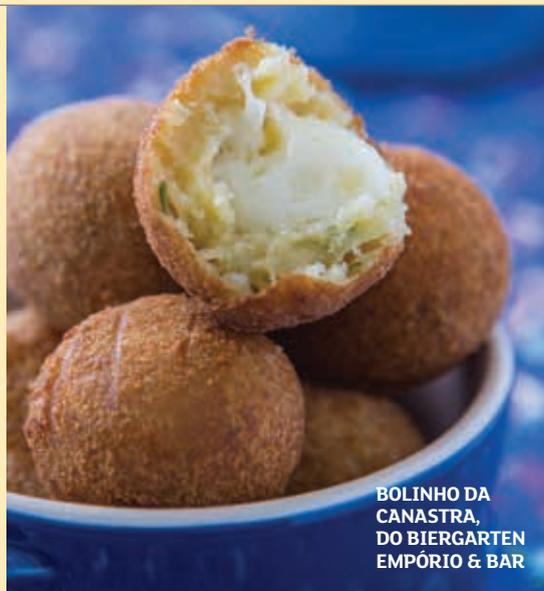
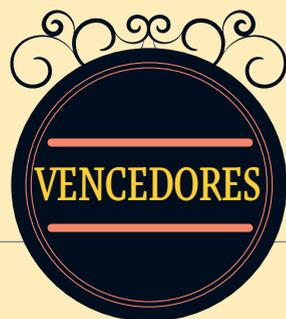
1. NO QUARTEIRÃO PAULISTA ESTÁ INSTALADO O THEATRO PEDRO II. 2. O MUSEU DO CAFÉ É PEDIDA CERTEIRA PARA OS AMANTES DA BEBIDA E DA HISTÓRIA LOCAL. 3. A CIDADE DE SÃO SIMÃO É CONSIDERADA A MAIS ANTIGA DA REGIÃO E ESTÁ LOCALIZADA JUNTO DA NATUREZA. OFERECE AR PURO E MUITAS HISTÓRIAS A SER DESCOBERTAS. 4. SANTO ANTÔNIO DA ALEGRIA TEM CENTRO COM VARIEDADE DE ESPORTES RADICAIS, CASO DO VOO LIVRE, QUE OFERECE VISTA PANORÂMICA DA REGIÃO



### CHEFS FINALISTAS



ADRIANO RODRIGO DO VALLE, DA SORVETERIA ADRIANO (SÃO SIMÃO), MARCELO VESOLOSKI E MARIA GABRIELA BENEDINI, DO BIERGARTEN EMPÓRIO & BAR; MIRIAM PATERNO, DO BUFFET BLACK TIE; E SABRINA GALLI, DA CASA DE CRIAÇÕES CULINÁRIAS (RIBEIRÃO PRETO)



**BOLINHO DA CANASTRA, DO BIERGARTEN EMPÓRIO & BAR**

## RIBEIRÃO PRETO

### BIERGARTEN EMPÓRIO & BAR

[ VENCEDOR ]

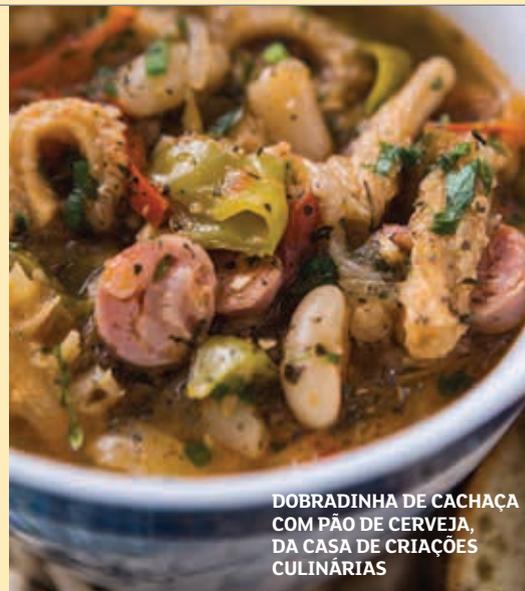
Começou como box para vender cervejas especiais no novo Mercado Municipal e logo virou ponto de referência no assunto, com cerca de 350 rótulos.

Para beliscar, sanduíches e aperitivos de tirar o chapéu, como o pastel de shimeji e o bolinho da canastra, feito com queijo da canastra curado e envolvido em uma massa de milho, vencedor do Sabor de São Paulo 2015.

**Rua Av. Lygia Latuf Salomão, 605**

**Box 83**

**Tel. (16) 3237-0722 ou (16) 99739-9409**



**DOBRADINHA DE CACHAÇA COM PÃO DE CERVEJA, DA CASA DE CRIAÇÕES CULINÁRIAS**

### CASA DE CRIAÇÕES CULINÁRIAS

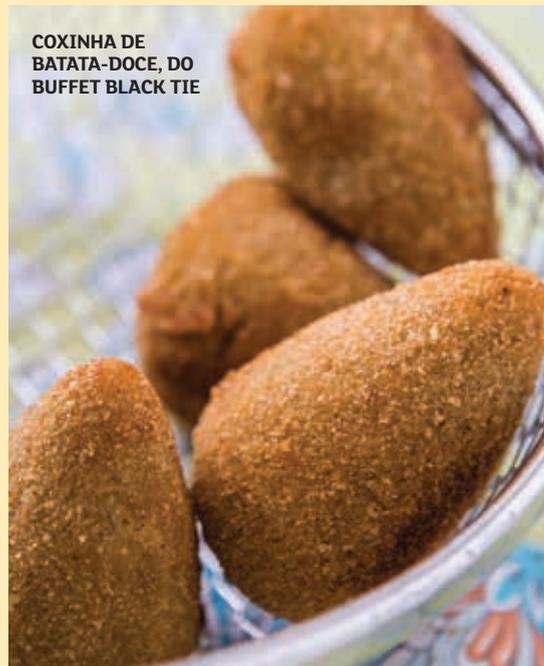
[ VENCEDOR ]

No local, a chef Sabrina Galli traz um conceito diferente: uma mistura de local para cursos, preparo de receitas, degustações, mercearia. Foi lá que ela criou a dobradinha com cachaça e pão de cerveja, homenagem à história culinária da cidade e a seus ingredientes. De segunda-feira a sábado, das 9 às 18 h.

**Rua Manoel Ache, 760**

**Jardim Irajá**

**Tel. (16) 3623-3007 ou (16) 99153-9292**



**COXINHA DE BATATA-DOCE, DO BUFFET BLACK TIE**

### BUFFET BLACK TIE

[ VENCEDOR ]

Há 26 anos, dona Miriam Paterno coloca sua criatividade e seu amor pela culinária para elaborar o cardápio de festas, recepções e casamentos de boa parte de Ribeirão Preto e região. A coxinha de batata-doce faz parte de suas inúmeras opções de salgado. Sob encomenda.

**Rua General Osório, 850**

**Centro**

**Tel. (16) 3977-3933 ou (16) 99796-0552**



**SORVETE DE JABUTICABA, DA SORVETERIA ADRIANO**

## SÃO SIMÃO

### SORVETERIA ADRIANO

[ VENCEDOR ]

Outro bicampeão regional, Adriano do Valle é o responsável pela produção artesanal dos sorvetes vendidos no local, receitas passadas de pai para filho. Se no ano passado a vitória foi do sorvete de laranja com morango, neste ano, o prêmio veio com o excepcional sabor jabuticaba.

**Praça da República, 361**

**Centro**

**Tel. (16) 3984-2375 e (16) 99709-9223**



QUADRADO DE LINGUIÇA COM AIPIM CROCANTE, DA CASIMIROS BOTECO GOURMET



## RIBEIRÃO PRETO

### Brigaderia Gourmet João Brigadeiro

[ FINALISTA ]

Pelo terceiro ano consecutivo, o especialista no doce chegou à fase final do Sabor de São Paulo com uma receita nova. O brigadeiro de arroz-doce remete ao tradicional quitute do interior. O de churros também acaba com qualquer regime.

**Shopping Iguatemi, Piso 1,  
Rua Altino Arantes, 1531  
Tel. (16) 3442-4323 ou  
(16) 99974-1160**

### Casimiros Boteco Gourmet

[ FINALISTA ]

Um dos bares mais agitados de Ribeirão Preto, o Casimiros tem em seu cardápio um verdadeiro tesouro escondido: o quadradinho de linguica, preparado com linguica artesanal, polenta crocante e molho de tomate fresco com manjericao.

**Rua Casimiro de Abreu, 909  
Tel. (16) 3610-8558 ou (16) 99740-3070  
sejacasimiro.com.br**

### Cervejaria Invicta

O bar tem como pano de fundo a cervejaria Invicta, uma das melhores de Ribeirão Preto.

MINI-HAMBÚRGUER DE PICANHA, DA CERVEJARIA INVICTA



No cardápio, opções de lanches, pratos e petiscos, como a porção de mini-hambúrguer de picanha feito no pão de malte, produzido com o lúpulo da cerveja local. De terça-feira a sábado, das 11 h à meia-noite.

**Av. do Café, 1365  
Tel. (16) 3236-1365**

### Cervejaria Colorado Cervejarium

Bar oficial da cervejaria Colorado, a Cervejarium oferece uma carta com 120 rótulos de 27 microcervejarias nacionais e 30 tipos de porções e petiscos para acompanhar. Caso do casadinho piratininga (pães de queijo acompanhados de linguica).

De segunda-feira a sábado, a partir das 17h30.

**Av. Independência, 3242  
Tel. (16) 3911-4949**

### Chocolate com Pimenta

Criação do proprietário Rubens Antônio dos Santos, que por 22 anos foi gerente do famoso Bar Pinguim, o gohantel, surpreendente bolinho de arroz, é recheado com galinha desfiada e Catupiry. O ambiente é decorado com mais de mil quadros com fotografias



**BRIGADEIRO DE ARROZ-DOCE, DA BRIGADEIRIA GOURMET JOÃO BRIGADEIRO**

e camisas alusivas ao futebol. De segunda a sábado, das 17h30 à 1 h.

**Rua Alagoas, 222**  
**Tel. (16) 3013-2927**

### Empório Brasília

Era ali que o ex-jogador Sócrates passava tardes e noites com o amigo e proprietário da casa, o também ex-jogador Márcio Pallandri, tomando cerveja e degustando o famoso e sequinho torresmo da casa. Junto disso, compunha a mesa a succulenta porção de carne-seca com tomate e cebola, e mandioca (frita ou cozida) para formar o Trio Brasília, petisco mais servido no bar. De terça-feira a domingo, das 10h30 às 2 h.

**Rua Florêncio de Abreu, 1065**  
**Tel. (16) 3636-7412**

### Obah Gastrobar

[ FINALISTA ]

A especialidade desse simpático bar são as coxinhas e seus 11 sabores. Entre eles, de carne desfiada com redução de cerveja Colorado Demoiselle, shimeji cremosa e hot roll, finalista do Sabor de SP. Para acompanhar, mais de 100 rótulos de cerveja disponíveis.

**Rua Vicente de Carvalho, 1032**  
**Tel. (16) 3101-3457 ou (16) 99732-3312**  
**obahgastrobar.com.br**

### Sorveteria do Geraldo

Ha 66 anos, o sr. Geraldo fabrica os sorvetes artesanais que ficaram conhecidos em toda a região. Algumas das máquinas ainda são as mesmas utilizadas no início da sorveteria. Entre os sabores, não dá para não experimentar os de damasco, figo, ameixa, gengibre e café com chocolate. Todos os dias, das 8 h às 23 h.

**Av. da Saudade, 901**  
**Campos Elíseos**  
**Tel. (16) 3961-1681**

### BONFIM PAULISTA

### Cervejaria Walfänger

No local funciona a fábrica com capacidade de produção para 20.000 litros de cerveja por mês, além de um pub com receitas que misturam as cozinhas alemã e brasileira. Ótimo exemplo é o sorvete de cerveja com strudel de maçã ou de banana. De quarta a sexta-feira, das 18 h à meia-noite; sábado e domingo, da 12 h às 18 h.

**Rua Carlos Ribeiro de Souza, 115**  
**Tel. (16) 3325-3660**

**COXINHA DE CARNE DESFIADA COM REDUÇÃO DE CERVEJA COLORADO DEMOISELLE, DO OBAH GASTROBAR**





## CAJURU

### Alex Bar e Festas

[ FINALISTA ]

A dobradinha do interior do bar não foi uma das receitas vencedoras, mas quem aprecia o verdadeiro sabor e a força dos temperos de uma dobradinha tradicional não pode deixar de experimentá-la.

*Rua Amapá, 968*

*Tel. (16) 3667-6017 ou (16) 99214-8752*

### Doces Caseiros Bela Vista

A especialidade são os doces cristalizados, em calda, bolos e rocamboles. O bombom de figo é simplesmente único.

*Rua Domingos Elias, 450*

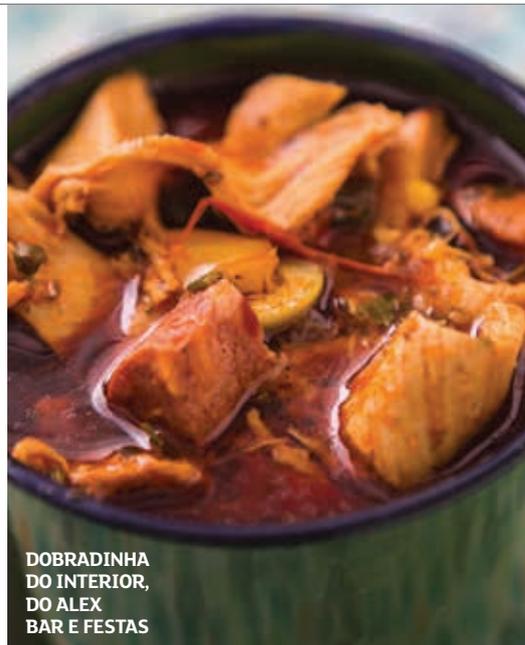
*Tel. (19) 99106-1249*

## 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. A linguiça oriental (recheada com permil, gengibre, wasabi e molho shoyu) figura entre as mais de 50 variedades disponíveis. Para o festival deste ano, apresentou o sanduíche de linguiça seca



DOBRADINHA DO INTERIOR, DO ALEX BAR E FESTAS



SANDUÍCHE DE LINGUIÇA SECA COM PÃO DE MANDIOCA E ERVAS, DA CASA VERONEZI

artesanal com pão de mandioca e ervas.

*Fazenda Albertina*

*Tel. (16) 3944-2211 ou (16) 99733-1837*

## MONTE ALTO

### Botequim do Herculano

[ FINALISTA ]

Casais e grupo de amigos da pequena cidade se encontram no bar que tem um cardápio com sanduíches e petiscos criativos. O finalista Tá um mel (cubinhos de filé com queijo de coalho e geleia de pimenta), tem a companhia do Kevin Bacon (pão prensado, filé-mignon, queijo derretido, palmito e bacon americano) e do Michael Jackson (miniquibes recheados com queijo).

De quarta a sexta-feira, das 18 à meia-noite; sábado e domingo, das 12 às 18 h.

*Rua Carlos Ribeiro de Souza, 115*

*Tel. (16) 3325-3660 ou (16) 99226-0104*

## SANTO ANTÔNIO DA ALEGRIA

### Massas Cuscuzeiro

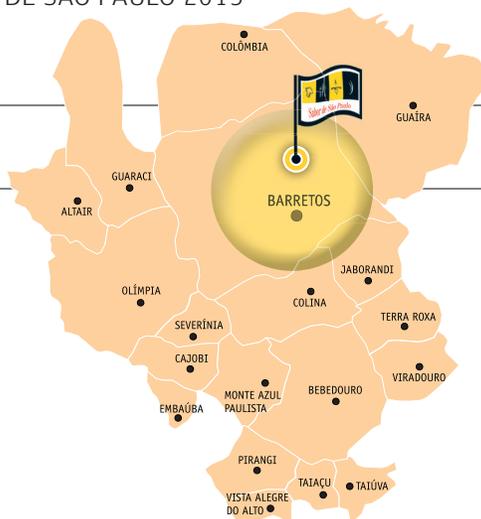
A especialidade do chef Robinson de Paula, proprietário do local, são as massas, como o tagliatelle à la verdure. O carré de carneiro ao pé da serra (sob encomenda) é o sucesso do lugar.

*Rua João Batista de Paiva, 478*

*Tel. (16) 3668-2099*

TÁ UM MEL, DO BOTEQUIM DO HERCULANO





## ETAPA M

### BARRETOS

Conhecida mundialmente por sua famosa Festa do Peão, considerada a maior do país, Barretos é uma das cidades que mais crescem quando o assunto é turismo. Obrigatório conhecer a Praça da Primavera, com belo coreto, ponte e fonte luminosa que atraem os visitantes para um agradável passeio. A centenária **Catedral do Divino Espírito Santo** tem belos vitrais, o Marco Histórico é ilustrado com imagens da família Barreto – um mural que não pode deixar de ser visitado – e o belo **Orquidário Rancho da Serra**. Situada a 400 quilômetros da capital paulista, a cidade anfitriã desta etapa mostra cada vez mais uma gastronomia de ponta. Olímpia, por sua vez, tem como principal atração o complexo de lazer aquático **Thermas dos Laranjais**. Na cidade, vale a pena visitar o **Museu de História e Folclore Maria Olímpia**, com um acervo de cerca de 10.000 peças, entre as indumentárias de folia de reis, congada e reisado; objetos representativos dos mitos brasileiros, instrumentos musicais etc. Bebedouro, cidade próxima que já foi conhecida como a Terra da Laranja, abriga diversas atrações, entre elas a Praça Barão do Rio Branco, o Museu Ferroviário e o Parque Ecológico.



#### CHEF MADRINHA

Ana Kanamura (Sanpo Bentô Deli, São Paulo, SP)

Especialista em saquê, Ana Toshimi Kanamura já teve bares com foco na bebida, na capital paulista, e hoje atua como consultora na área. Também é ela a responsável pela Sanpo Bentô Deli, localizada em Pinheiros, casa que serve lanches rápidos japoneses para saborear no espaço ou para levar.



1



2



3



4

1. BARRETOS É MAIS DO QUE A TRADICIONAL FESTA DE PEÃO, ABRIGA AINDA O BELO ORQUIDÁRIO RANCHO DA SERRA, QUE RESERVA UMA INFINIDADE DE CORES E ESPÉCIES DA FLOR QUE NOMEIA O ESPAÇO. 2. OS BELOS VITRAIS DA CATEDRAL DO DIVINO ESPÍRITO SANTO TAMBÉM MERECE A VISITA EM BARRETOS. 3. SEGUINDO PARA OLÍMPIA, O COMPLEXO AQUÁTICO THERMAS DOS LARANJAIS É OPÇÃO DE ENTRETENIMENTO PARA CRIANÇAS E ADULTOS. 4. PARA RESPIRAR CULTURA, A DICA É O MUSEU DE HISTÓRIA E FOLCLORE MARIA OLÍMPIA

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): ANA MARIA SANTANA MARTINS, DO SABORES DE LOS ANDES (BARRETOS); MARCELA RODRIGUES DA SILVA BRANDÃO, DO RESTAURANTE MACADÂMIA (BARRETOS); MARIANA RODRIGUES ALVARENGA, DO LÂ NO ARMAZÉM RESTAURANTE (OLÍMPIA); SERGIO ANTONIO RONDINI, DO ORQUIDÁRIO RANCHO DA SERRA (BARRETOS)



## BARRETOS

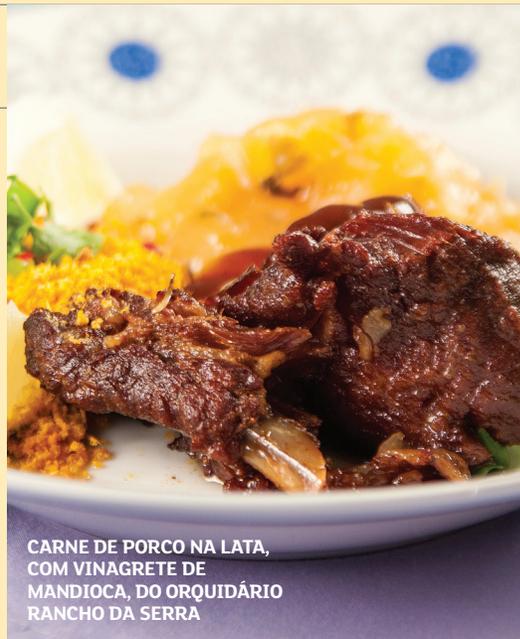
### RESTAURANTE MACADÂMIA [ VENCEDOR ]

Vencedor em 2014 com a costelinha cascão com arroz caipira, o estabelecimento trouxe para 2015 a lasanha sertaneja (carne-seca, molho de cabotiá e massa de espinafre), receita tradicional da região que ganhou mais vida nas habilidosas mãos de Marcela Rodrigues da Silva, dona do restaurante. Todos os dias, das 11 h às 14h30.

**Av. Dr. Jerônimo Barcelos, 136**  
**Tel. (17) 3323-7331**



LASANHA SERTANEJA,  
DO RESTAURANTE  
MACADÂMIA



CARNE DE PORCO NA LATA,  
COM VINAGRETE DE  
MANDIOCA, DO ORQUIDÁRIO  
RANCHO DA SERRA

### ORQUIDÁRIO RANCHO DA SERRA [ VENCEDOR ]

O local por si só vale o passeio. São 260 espécies de orquídeas, além do restaurante, no qual a tradição pede o sanduíche de linguiça caseira, temperada com manteiga de garrafa e prensada a ferro (*vencedor do Sabor de São Paulo 2014*). Em 2015, o restaurante apostou e também ficou entre os primeiros com a elaborada carne de porco na lata com vinagrete de mandioca e farinha, preparada de maneira tradicional, em que a carne é frita e conservada na gordura. De segunda-feira a sábado, das 8 às 19 h; domingo, das 14 às 19 h.

**Rod. Assis Chateaubriand, km 113**  
**Tel. (17) 3323-4905**



### SABORES DE LOS ANDES [ VENCEDOR ]

Serve pratos com influência chilena, argentina, mexicana e japonesa. Mas foi inspirada na tradicional culinária do interior que a proprietária Ana Maria Santana Martins criou o bolinho do tropeiro (linguiça, carne-seca, bacon, arroz e temperos), vencedor da etapa do Sabor de São Paulo. De terça-feira a domingo, das 18h30 à meia-noite.

**Rua 22, esq. 31, nº 207 - Centro**  
**Tel. (17) 3325-2145**



BOLINHO DO  
TROPEIRO,  
DO SABORES  
DE LOS ANDES

BOLINHO DE  
VACA ATOLADA, DO  
LÁ NO ARMAZÉM



## OLÍMPIA

### LÁ NO ARMAZÉM RESTAURANTE [ VENCEDOR ]

O ambiente aconchegante e o ótimo atendimento já credenciam o restaurante para uma visita. Quando se experimenta o bolinho de vaca atolada não se quer mais sair de lá.

**Av. do Olimpiense, 584**  
**Centro**  
**Tel. (17) 3279-7422**



MEDALHÃO DE QUIABO, DO BAR DO ESPETO

## BARRETOS

### Bar do Espeto

[ FINALISTA ]

Além da cerveja sempre gelada, serve espetos dos mais variados, mas nenhum se compara ao de bacon com quiabo, também na versão com jiló. Todos os dias, das 17 às 23 h.

Rua 40, 1300  
Tel. (17) 3325-3098

### Bar do Walter

Mais conhecido como bar do “Warti”, o lugar é ponto de encontro de jovens, que nos fins de semana buscam as porções generosas para acompanhar a cerveja gelada. A de torresmo com mandioca é insuperável.

Rua 46, 531  
Tel. (17) 3325-3907

### Barretos Country Acquapark

[ FINALISTA ]

No maior hotel da região, os chefs William Santos, Dirceu Henrique e Dielson Elias preparam pratos, sanduíches e petiscos para hóspedes e visitantes. O buraco quente do Barretão (sanduíche de linguiça artesanal flambada na cachaça, salpicada com queijo da canastra) é uma homenagem à tradicional arena de rodeios da cidade, conhecida como

o maior buraco do mundo. Sábado, domingo e feriados.  
Via Pedro Vicentini, 111  
Tel. (17) 3321-2323

### Bocadas Bar e Restaurante

[ FINALISTA ]

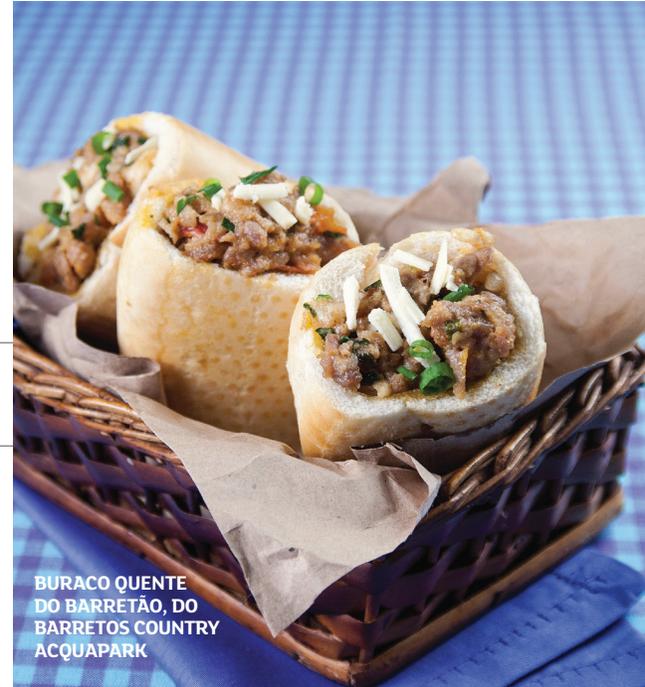
Há 15 anos o local é conhecido por ter o melhor torresmo da região, temperado apenas com sal, mas o filé fazendeiro (mignon coberto com presunto e muçarela, empanado e coberto com molho branco e legumes) também não é de se desperdiçar. Todos os dias, das 11 às 14 h; de terça-feira a domingo, das 17 h à meia-noite.

Rua 41, 531  
Tel. (17) 3322-9242

### Carol Lanches

A especialidade do quiosque são os lanches gigantes, recheados de tudo o que se pode imaginar, mas o frangopiry no prato (pão, filé de frango, Catupiry, muçarela, batata palha, milho e tomate) está entre os mais pedidos, ao lado do x-Barretos, lanche de picanha fatiada com purê de mandioca e salada, no pão sírio. De quinta a terça-feira, a partir das 18 h.

Av. 1, 1230  
Tel. (17) 3325-6883



BURACO QUENTE DO BARRETÃO, DO BARRETOS COUNTRY ACQUAPARK



PORÇÃO DE TORRESMO, DO BOCADAS BAR E RESTAURANTE

### Petiskaria

Os pratos, porções e petiscos do local têm a cozinha árabe como influência. Bom exemplo é essa cafta síria ao creme de leite e alho. Os caldos, como o de mandioca com costela, são sempre muito bem recomendados.

Rua 30, 2323  
Tel. (17) 3325-5003



NHOQUE DE BATATA-DOCE, DA COZINHA DA CIDINHA

## Reino Doce

A venda dos deliciosos macarons de Patrícia Trevisan – como o de caipirinha – ainda é sob encomenda, mas a doceira deve inaugurar em breve o café Reino Doce, onde serão vendidos também doces, bolos, tortas e pudins.

*Av. Bandeirantes, 70  
Tel. (17) 3325-9006*

## Sorveteria Kinata

São 36 anos preparando sorvetes artesanais sem o uso de gordura, e feitos com frutas dali mesmo da vizinhança, como os de jabuticaba, pera, jaca e tamarindo.

*Av. 29, 898  
Tel. (17) 3043-2222*

## 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. Também tem pizzas para delivery. De terça-feira a sábado, das 18 h à meia-noite; domingo, das 12 às 15 h.

*Rua Adolfo Pinto, 276  
Tel. (17) 3342-8161*

## CAJOBI

### Cozinha da Cidinha

[ FINALISTA ]

A cozinheira Aparecida de Lourdes Bouducchi se inspirou na receita de nhoque tradicional da família para valorizar a batata-doce, tubérculo que forma a base alimentar de muitos da região.

*Rua Capitão Lázaro Vaz de Lima, 61  
Tel. (17) 3563-1302*

### Pesqueiro do Turvo

[ FINALISTA ]

Para quem gosta de uma boa pescaria, acompanhada de aperitivos, vale a pena passar por lá. São porções generosas e saborosas, como a de ceviche de tilápia.

*Rod. João Carlos Rosa, km 6  
Tel. (17) 3563-1579*

## OLÍMPIA

### Restaurante e Pizzaria Villa da Vó

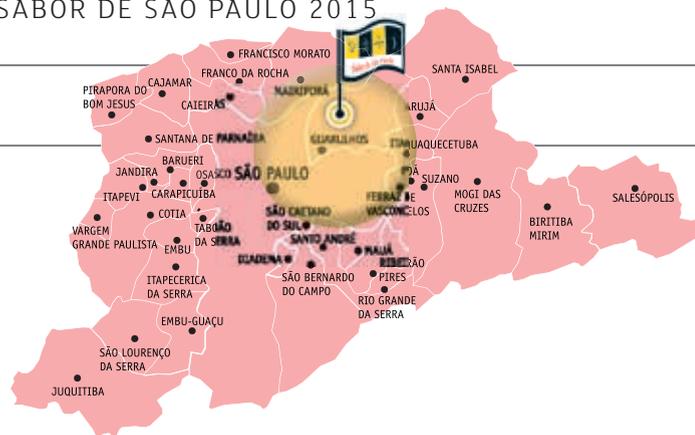
[ FINALISTA ]

Muita gente vai ao local para pedir uma das boas opções de pizza, mas o hambúrguer de mandioca com carne-seca e patê de pimenta é imperdível.

*Rua Bruno Riscali, 285  
Tel. (17) 3279-7555*

LINGUIÇA CUIABANA COM FAROFA DE CEBOLA, DO VILLA DA VÓ





## ETAPA N

### GUARULHOS

Vizinha da capital paulista, Guarulhos é a segunda cidade mais populosa do estado. A cidade abriga riquezas naturais e culturais, tais como a **Catedral Nossa Senhora da Conceição**, que guarda marcas da fundação da cidade.

O Horto Municipal Burle Marx, com cerca de 300.000 metros quadrados de extensão, sendo que 61% encontram-se em estado primitivo. Outra área verde é o Bosque Maia, muito frequentado para caminhadas, atividades físicas, descanso e relaxamento. Vale visitar o Zoológico Municipal, com mais de 400 animais de cerca de 100 espécies, dentre eles leões, onças, macacos etc.

Nas cidades que compõem o Circuito Turístico das Nascentes, que tem o nome em homenagem à nascente do Rio Tietê, localizada em Salesópolis, encontra-se variadas atrações. Em Mogi das Cruzes, o Largo do Carmo, possui construções históricas e arquitetônicas, com destaque para o Conjunto Carmelita em estilo barroco e rococó, o **Parque Centenário da Imigração Japonesa**, a Estação e o Museu Ferroviário de Sabaúna, fazendas e propriedades rurais, com farta produção de frutas. Dentre elas estão o Casarão do Chá, a Fruticultura Hoçoça e o Orquidário Oriental. Próximo está o pequeno e agradável município de Biritiba Mirim, em meio aos vales e a belas paisagens naturais.

Não se pode também de deixar de mencionar São Paulo, a capital paulista, que reúne infinitas opções de lazer, cultura, entretenimento, vida noturna e gastronomia aliada a completa infraestrutura de meios de hospedagem, transportes, eventos e serviços. Dentre os atrativos estão o Parque do Ibirapuera, a **Avenida Paulista**, o Mercado Municipal, as construções históricas e religiosas do centro da cidade.



#### CHEF PADRINHO

Bel Coelho (Clandestino, São Paulo, SP)

Eclética, a cozinheira Bel Coelho estudou gastronomia no The Culinary Institute of America, nos Estados Unidos, e hoje comanda o projeto Clandestino, em que realiza jantares especiais, sempre com temas muito bem estudados e embasados. A delicadeza e o equilíbrio fazem parte de seus preparos. É também apresentadora do programa *Receitas de Viagem*, na TLC Discovery.



FOTO SERGIO LUIZ JORGE

1



FOTO SERGIO LUIZ JORGE

3



2

FOTO SERGIO LUIZ JORGE

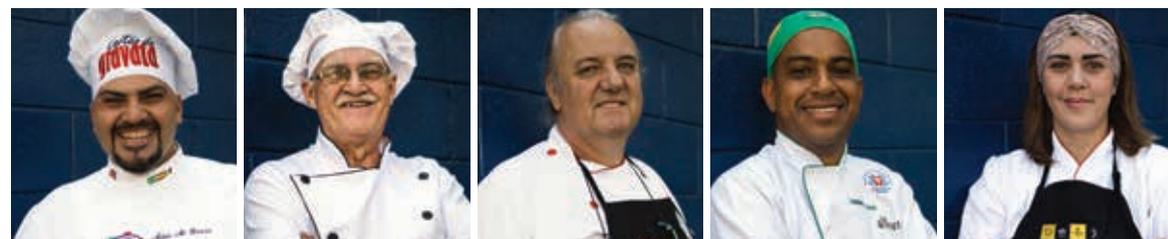


4

FOTO ALEN CHU

1. MUSEU DE CIÊNCIAS NATURAIS É UMA DAS ATRAÇÕES DO ZOOLOGICO MUNICIPAL E EXPÕE PEÇAS VEGETAIS, MINERAIS E ATÉ FÓSSEIS.
2. A CATEDRAL NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO FOI FUNDADA NO SÉCULO XVI.
3. EM MOGI DAS CRUZES, O PARQUE CENTENÁRIO DA IMIGRAÇÃO JAPONESA HOMENAGEIA A CULTURA NIPÔNICA.
4. A CAPITAL PAULISTA NÃO PODE FICAR DE FORA, COM UMA VIDA FERVILHANTE, ABRIGA ATRAÇÕES FANTÁSTICAS COMO A AVENIDA PAULISTA, O PARQUE DO IBIRAPUERA E O MERCADO MUNICIPAL, ENTRE OUTROS

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): ADAN ÁLVARES GARCIA, LEITÃO DE GRAVATA (MOGI DAS CRUZES); JOEL GARCIA DA SILVA, DO BISCOITOS DO VÔ JOEL (BIRITIBA-MIRIM); NELIO NEI ONAGARATTO, DO PONTO K (GUARULHOS); VANDERLEI RODRIGUES DE SOUZA, DA SORVETERIA PICOLECO (CARAPICUÍBA); VANESSA ÁLVARES GARCIA, DO ALESSANDRO SANTANA ALVES (BIRITIBA-MIRIM)



## GUARULHOS

### PONTO K CHURRASCARIA E CHOPERIA [ VENCEDOR ]

Desde 1970 trabalhando com carnes, Nelio Nei Onagaratto, proprietário da Ponto K, de Guarulhos, se rendeu de vez à costela em 1990, quando aprimorou a temperatura e o tempo certo para prepará-la. “Esse corte é sensível, exige cuidados”, disse na ocasião do evento. O arroz carreteiro deu o toque regional à receita.



COSTELA NO  
BAFO, DO PONTO K

“Foi a combinação perfeita.”

**Av. Paulo Faccini, 1337**  
**Chácara São Luiz**  
**Tel. (11) 2468-2298 e 2440-8778**

## BIRITIBA-MIRIM

### ALESSANDRO SANTANA ALVES – ME [ VENCEDOR ]

Vanessa Álvares Garcia produz artesanalmente na pequena Biritiba-Mirim biscoitos, rosquinhas e doces típicos do interior paulista e apostou em uma receita da avó de Minas Gerais para se classificar entre as cinco melhores da etapa regional. “A textura é incomparável a qualquer pé de moleque. A massa é o diferencial”, disse ela antes da degustação do júri.

A vitória comprovou bem isso.  
**Rodovia Professor Alfredo Rolim de Moura, 682 - Hiroy**  
**Tel. (11) 4692-6033**

PÉ DE MOLEQUE  
DA ROÇA, DA  
ALESSANDRO  
SANTANA ALVES



### BISCOITOS VÔ JOEL [ VENCEDOR ]

Vencedor da etapa de Santo André em 2014, Joel Garcia da Silva, do Biscoitos do Vô Joel, lembrou suas raízes mineiras e utilizou três queijos (provolone, meia cura da Canastra e parmesão) para preparar o pão e recheá-lo com linguiça caseira. “Amo esse clima do Sabor de São Paulo. Foi pelo projeto que fiquei conhecido e que meu negócio prosperou”, agradeceu depois de mais uma vitória.  
**Rodovia Professor Alfredo Rolim de Moura, 680 - Hiroy**  
**Tel. (11) 4692-6033**

## CARAPICUÍBA

### PICOLECO SORVETES ARTESANAIS [ VENCEDOR ]

Vanderlei Rodrigues de Souza começou a relação com o sorvete vendendo os picolés que a mãe fazia. Hoje, produz de forma artesanal 20 sabores vendidos na Sorveteria Picoleco, no município da Grande São Paulo. “Essa vitória pode mudar um pouco a percepção das pessoas sobre Carapicuíba, mostrando que também temos potencial gastronômico e turístico”, disse.  
**Av. Inocêncio Seráfico, 3500, Sala 6 Vila Silva Ribeiro**  
**Tel. (11) 4167-6480**



SORVETE DE MORANGO COM  
CALDA DE LIMÃO-SICILIANO  
E CROCANTE DE CASTANHA-  
DE-BARU, DA PICOLECO  
SORVETES ARTESANAIS

## MOGI DAS CRUZES

### LEITÃO DE GRAVATA [ VENCEDOR ]

Outra figura carimbada do Sabor de São Paulo é Adan Álvares Garcia, do Leitão de Gravata. Representando Mogi das Cruzes, ele fez uma reeleitura do típico prato nordestino. “Sempre tenho como base a cultura regional e brasileira para criar os pratos”, diz o vencedor das três edições do Sabor de São Paulo.  
**Avenida Prefeito Carlos Ferreira Lopes, 550 - Vila Mogilar**  
**Tel. (11) 4728-1604**



CUSCUZ PAULISTINHA DA AIDA, DA ASSOCIAÇÃO EDUCACIONAL SOCIAL CAMINHO DA ESPERANÇA

## GUARULHOS

### Associação Educacional Social Caminhos da Esperança

[ FINALISTA ]

Atuando na associação e também no buffet, o Mancini Carvalho, de Aida Mancini, vende delícias sob encomenda. O cuscuz paulistinha está entre as boas pedidas produzidas por essa cozinheira de mão-cheia.

*Rua Joaquina de Jesus, 1560 (fundos) - Parque Santo Agostinho  
Tel. (11)2404-0087 e 2407-3891*

### Empório Cantareira

Mix de restaurante e mercado gourmet, o Empório Cantareira tem boas opções em ambos. No almoço, vale o self-service por quilo. Entretanto, boa pedida são os executivos com filé de frango, picanha, chuleta, entre outras, escudadas por: arroz, feijão, fritas, farofa ou vinagrete – e salada inclusa. Petiscos tradicionais como polenta frita, pastéis, torresmo, e outros estão presentes. No empório, pode ser encontrada grande variedade de cachaças. Vinhos, queijos, embutidos e frios deixam o salão com cara de armazém de secos e molhados.

*Av. Salgado Filho, 1798  
Parque Renato Maia  
Tel. (11) 2408-5236*

### Forneria Capannone

A Forneria Capannone é um pedaço da Itália em Guarulhos. Massas frescas produzidas artesanalmente, pizzas crocantes assadas em tradicional forno a lenha são os principais atrativos. No cardápio, destaque para a bruschetta partenopea, focaccia mista, ravioli di brie e a lasagna bolognese.

*Rua Lázara Bueno de Oliveira, 92 (acesso pela saída 222 da Via Dutra)  
Tel. (11) 2441-3231*

### Praça do Boteco Gastronomia Brasileira

[ FINALISTA ]

Receitas oriundas das profundas raízes brasileiras podem ser encontradas no restaurante Praça do Boteco. A casa tem como foco os pratos que foram criados originalmente no Brasil. Para o Festival Sabor de São Paulo, apresentou o spaghetti al mare.

*Rua Diogo De Farias, 307  
Vila Miriam  
Tel. (11) 2461-2968, 2408-5007 e 2442-8175*



SPAGHETTI AL MARE, DA PRAÇA DO BOTECO GASTRONOMIA BRASILEIRA



LASANHA AGATHA,  
DO TOK D'CHEF  
RESTAURANTE



BOLO DE AMENDOIM COM  
DOCE DE CASTANHA-DO-PARÁ,  
DE SUELI ESPÓSITO DE SÁ

## Tok D'Chef Restaurante

[ FINALISTA ]

Tudo começou em 2013 com a criação do bufê Tok D'Chef Cocktail, comandado pelo cozinheiro Bruno Caraça. O sucesso foi tanto que logo virou uma rede com restaurantes, buffet, assessoria gastronômica e food truck. No Sabor de São Paulo, parte do motivo desse crescimento pôde ser verificado ao paladar com a lasanha da Aghata.



BOLINHO DE MILHO,  
DO UNIFOCO EVENTOS  
E DECORAÇÕES

*Galeria Praça D, Rua Sete  
de Setembro, 145, Praça  
de Alimentação - Centro  
Tel. (11) 2408-4562*

SÃO PAULO

## Sueli Espósito de Sá

[ FINALISTA ]

Bolos, tortas e doces no geral podem ser encomendados neste local, com entrega tanto na capital paulista como na Grande São Paulo.

Vale provar o bolo de amendoim com doce de castanha-do-pará, que participou do festival.

*Rua da Mooca, 4776 - Mooca  
Tel. (11) 99439-2272*

## Unifoco Eventos Buffet e Decorações

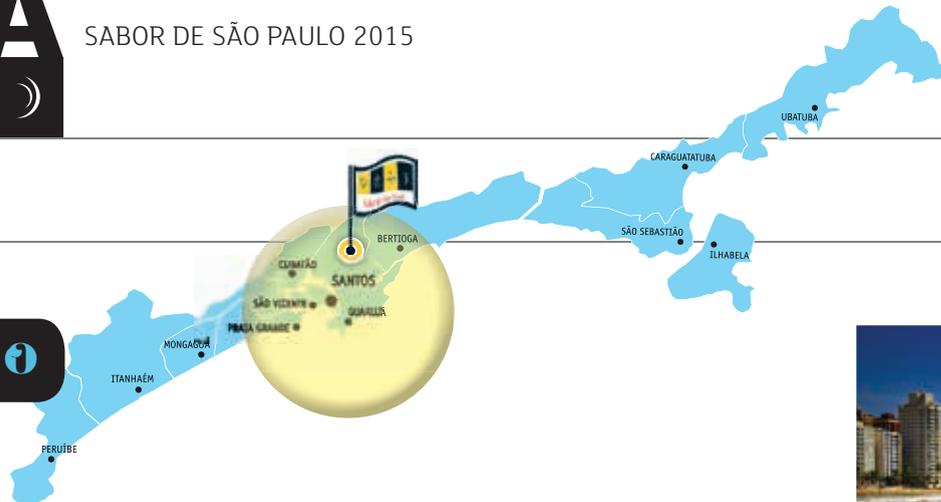
[ FINALISTA ]

Este buffet está acostumado a atender de casamentos a eventos corporativos, da área de gastronomia à de decoração. O trabalho detalhado é comandado por Edna Marques, que foi finalista no Festival Sabor de São Paulo com delicioso bolo de milho.

*Rua Prof. José Maria Calazans  
Nogueira, 78 - Pq. São Domingos  
Tel. (11) 3831-2670*



## ETAPA 1



**SANTOS** O jardim que emoldura suas praias é um dos mais extensos do mundo, admirado pelos turistas e por seus moradores. Neste ano, Santos completa 470 anos. Vizinho ao complexo portuário (o maior da América Latina), o Centro Histórico revela muito do passado glorioso da cidade, com seus charmosos cafés e ruas de pedra. Ali fica o **Museu do Café**, que abrigava a maior Bolsa do Café e de mercadorias do mundo, o Santuário Santo Antônio do Valongo, de 1640, e o Museu Pelé, com instalações interativas, para contar a história do rei do futebol.

Na vizinha **Guarujá**, vale visitar, especialmente com crianças, o Acqua Mundo, maior aquário da América do Sul, com tubarões, pinguins, peixes de água doce e salgada, tartarugas etc., além das 27 praias, entre as quais a do Tombo, certificada pela qualidade da água – referência em turismo ambiental. **Itanhaém** abriga belas paisagens e formações rochosas, como a Cama de Anchieta, local inspirador, onde – dizem – o padre jesuíta José de Anchieta costumava meditar. Suas praias calmas e seu centro histórico são outros atrativos. Em Peruíbe, imperdível são as belas praias, como a do Guaraú, as cachoeiras, as trilhas ecológicas e também o Lamário, espaço com aplicação de lama negra, famosa pelas propriedades estéticas terapêuticas.

Ubatuba, Caraguatatuba e Ilhabela, no **Litoral Norte**, abrigam as mais belas praias do estado, das mais preservadas às mais urbanizadas, além de áreas de proteção ambiental, belas paisagens naturais, entre outras atrações.



### CHEF PADRINHO

Eudes Assis (Taioba Gastronomia, São Sebastião, SP)

Precursor da culinária caiçara, Eudes Assis é também conhecido como “chef taioba” por ter colocado na boca do povo as folhas típicas do litoral. Começou, ainda aos 13 anos, lavando pratos em um restaurante e logo percebeu que seu lugar era a cozinha. Viajou e estudou até abrir o próprio restaurante, o Taioba Gastronomia, em Camburi.



1

ISABELA CARBARU/PREFEITURA DE SANTOS/TV VULCÃO

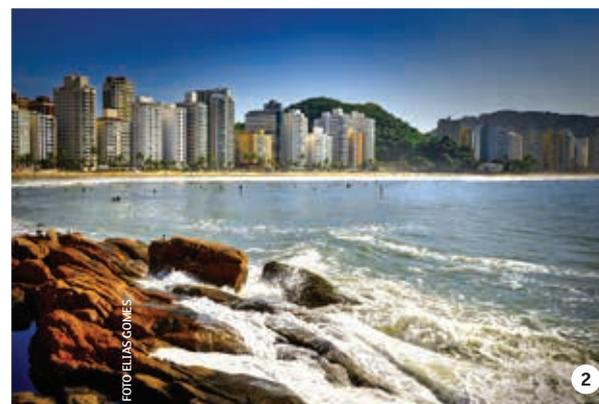


FOTO: ELIAS GOMES

2



FOTO: KEN CHU

3

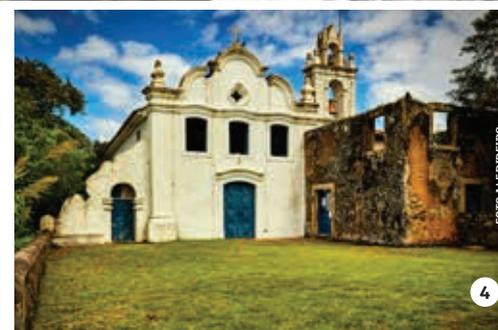


FOTO: ALFREDO

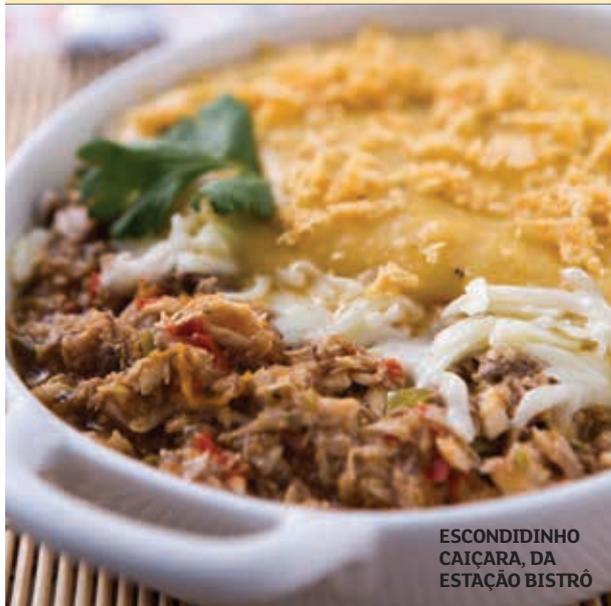
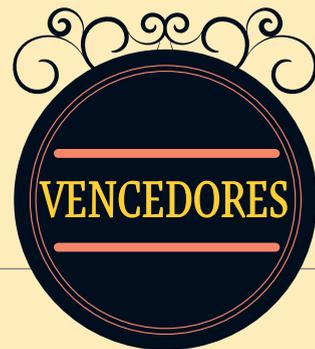
4

1. A ESTAÇÃO DO VALONGO, NO CENTRO HISTÓRICO DE SANTOS, TEM ARQUITETURA NEOCLÁSSICA INSPIRADA NA ESTAÇÃO LONDRINA, VICTORIA STATION. PELO LOCAL PASSA O BONDE TURÍSTICO, QUE REALIZA PASSEIOS PELAS RUAS DO CENTRO E SEUS PONTOS TURÍSTICOS. 2. PRAIA DAS ASTÚRIAS MERECE VISITA EM ILHABELA. 3. VELAS EM ILHABELA. 4. CONVENTO NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, EM ITANHAÉM

### CHEFS FINALISTAS



(DA ESQ. PARA A DIR.): JÉSSICA MOURA DA SILVA, DO QUIOSQUE PONTO 13 (UBATUBA); JOSÉ MONTEIRO LEITE JUNIOR, DO ESTAÇÃO BISTRÔ (SANTOS); LIA CASSETTARI DE MELLO, DO MAGNÓLIA GOURMET (GUARUJÁ); PATRÍCIA DA SILVA NÓBREGA, DO AQUI NO BISTRÔ (CUBATÃO)



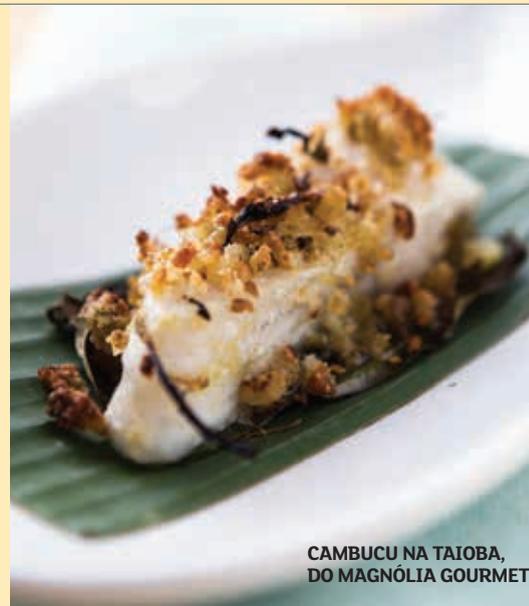
ESCONDIDINHO  
CAIÇARA, DA  
ESTAÇÃO BISTRÔ

## SANTOS

### ESTAÇÃO BISTRÔ [ VENCEDOR ]

Pensando em criar uma receita com ingredientes regionais típicos, o chef José Monteiro Leite Jr. chegou ao escondidinho caíçara, que leva banana, tainha e mussarela de búfala. O menu fixo ainda tem a famosa meca santista e a picanha do rei, o prato preferido do Pelé. De terça a sábado, das 12h às 15h

**Praça Marques de Monte Alegre, s/n - Valongo**  
**Tel. (13) 3219-3494 ou (13) 98136-8052**



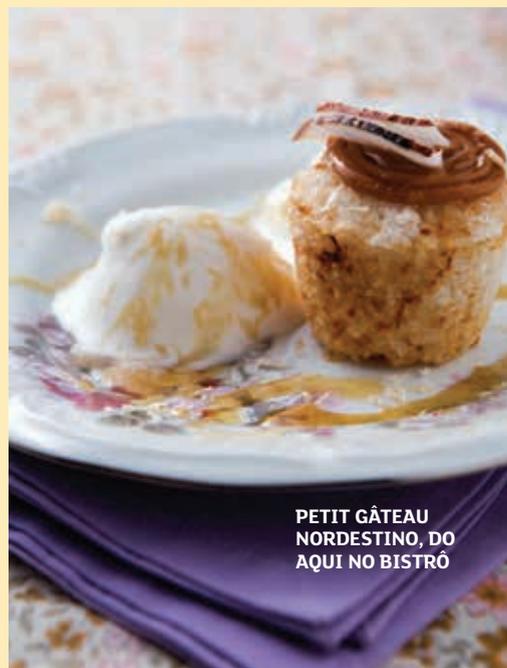
CAMBUKU NA TAIOBA,  
DO MAGNÓLIA GOURMET

## GUARUJÁ

### MAGNÓLIA GOURMET [ VENCEDOR ]

Mistura de boulangerie, restaurante e empório, serve café da manhã e comidinhas leves e naturais. Lia Cassettari de Mello venceu com a pescada cambucu, tradicional do Guarujá, e criou essa rústica e saborosa entrada, servida e assada na taioba.

De segunda-feira a sábado, das 12 às 15 h (*almoço*) e das 7 às 19 h (*padaria*).  
**Rua Jordano de Paiva, 68**  
**Jardim Ideal**  
**Tel. (13) 3304-2730 ou (13) 98202-3843**



PETIT GÂTEAU  
NORDESTINO, DO  
AQUI NO BISTRÔ

## CUBATÃO

### AQUI NO BISTRÔ [ VENCEDOR ]

A musicista Patrícia da Silva Nóbrega, cresceu ouvindo Luiz Gonzaga e comendo pratos típicos pernambucanos, e usou isso de inspiração para abrir esse delicioso bistrô. O danado de bom (sanduíche com carne de sol, queijo de coalho e molho de tamarindo) e o petit gâteau nordestino, com massa de tapioca e doce de leite, são de tirar o chapéu. Terça-feira, das 11 h às 17h30; de quarta-feira a domingo, das 11 h à meia-noite.

**Avenida Brasil, 447**  
**Jardim Casqueiro**  
**Tel. (13) 3304-0366 ou (13) 99111-7661**



TRIO DA TERRA,  
DO QUIOSQUE  
PONTO 13

## UBATUBA

### QUIOSQUE PONTO 13 [ VENCEDOR ]

Jéssica Moura da Silva aprendeu com o pai a lidar com os ingredientes da terra e hoje prepara porções e pratos como o trio da terra (banana-da-terra, sororoca e taioba), que lhe rendeu o segundo prêmio do Sabor de São Paulo. De quarta a segunda-feira, das 8h30 às 19 h.

**Av. Governador Abreu Sodré, 364**  
**Perequê-Açu**  
**Tel. (12) 3833-4201 ou (12) 99749-0870**



SOPA DE PEIXES E FRUTOS DO MAR, DO EVARISTO BAR

## SANTOS

### Carmel

Oferece grelhados de carne e frango. Vale escolher um dos cinco tipos de peixe (pescada-amarela e cambucu, salmão, linguado e meca) servidos com arroz,

molhos e acompanhamentos diversos. De segunda a sábado, das 11 h às 16h30.  
**Rua Goitacazes, 19**  
**Tel. (13) 3288-3574**

### Evaristo Bar [ FINALISTA ]

O bar é conhecido pelo carangueijo, meca santista com farofa de banana e marisco lambe-lambe, mas foi com a autêntica sopa de peixe e frutos do mar que chegou à final do concurso. Sob encomenda. De terça-feira a sábado, das 17 à 1 h.  
**Rua Evaristo da Veiga, 224**  
**Tel. (13) 3345-2831 ou (13) 97405-6986**

### Massas Siena

Artesanais massas, tortas (a de camarão é imbatível) e sobremesas consagram a casa como melhor rotisserie de Santos.  
**Rua Machado de Assis, 60**  
**Tel. (13) 3321-8627**

### O Rei das Tortas

Ademar Felipe, da famosa torta de banana da doceria Sevilha, abriu o estabelecimento para servir a iguaria. Camadas finas de massa podre emolduram duas dúzias e meia de bananas-nanicas com canela e groselha. De segunda a sexta, das 7h30 às 20h30.  
**Rua Dr. Cunha Moreira, 261**  
**Tel. (13) 3221-4856**

### Oca

Vencedor em 2014 com a meca ao molho de agrião e risoto de aspargos, a casa de Daniel Stucchi é ícone gastronômico. O cardápio, prático e bem elaborado, tem saladas e pratos à base de peixe. De segunda a sábado, das 11h30 às 15 h; de quarta a sábado, também das 19 às 23 h.  
**Rua Azevedo Sodré, 155**  
**Tel. (17) 3302-3133**

### Sorveteria Royal

Há 60 anos, José Villela produz sorvetes como o de cereja, de maracujá e de doce de leite. Todos os dias, das 8 à meia-noite.  
**Av. Senador Pinheiro Machado, 1030.**  
**Tel. (13) 3329-8484**

### Trapiche

Na Ponta da Praia, serve deliciosa lula na manteiga, torre de berinjela e pastel indiano com creme de manga.  
**Av. Saldanha da Gama, s/nº**  
**Ponte Edgar Perdigão, piso superior**  
**Tel. (13) 3261-2231**

## CARAGUATATUBA

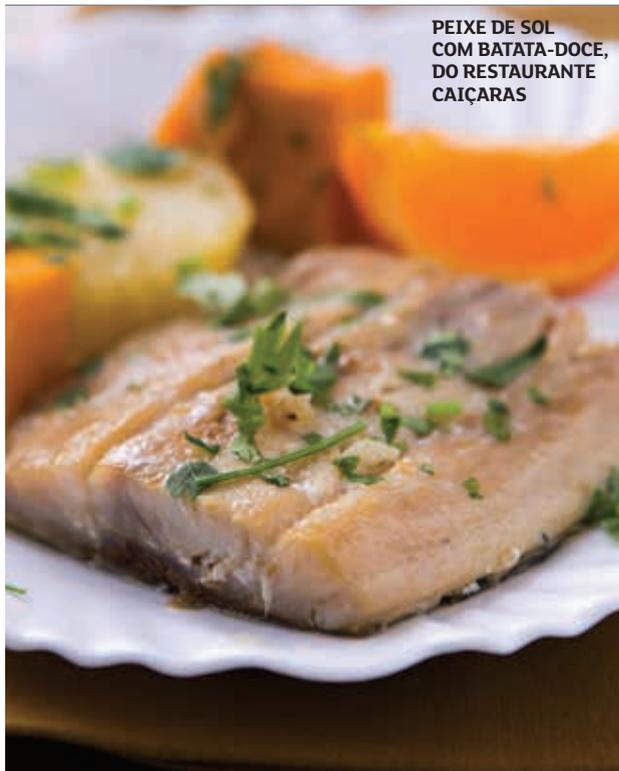
### Restaurante Caiçaras [ FINALISTA ]

Filho de pescador, João Carlos de Oliveira comanda a cozinha especializada em peixes e frutos do mar. O peixe de sol com batata-doce (*necessita consulta prévia*) é preparado da mesma

maneira há séculos. De terça a sábado, das 10 h às 22h30; domingo, das 9 às 18 h.  
**Av. Maria Carlota, 720**  
**Massaguaçu**  
**Tel. (12) 3884-3586 ou (12) 99771-1449**



ESCONDIDINHO À CABRAL, DO RESTAURANTE E CERVEJARIA CABRAL



PEIXE DE SOL  
COM BATATA-DOCE,  
DO RESTAURANTE  
CAIÇARAS

## GUARUJÁ

### Alcide's

A casa, do proprietário Alcy Leite, ícone do Guarujá, serve camarão na moranga, filé de peixe à catarinense, com camarão e Catupiry, e o risoto Alcide's, com camarões sete-barbas e rosa, mariscos, lula e polvo. De quarta a segunda, das 12 às 23 h. Na temporada, abre diariamente.

**Av. Dom Pedro I, 398**  
**Tel. (13) 3387-6323**

### Chopp do Pedaco

No mix de pizzaria, restaurante e pub, o chef Thiago Novelli Posada serve criações como o fusilli alla Tino e o risoto de alho negro com topo de camarão.

**Praça das Nações Unidas, s/nº - loja 20**  
**Tel. (13) 98184-2468**

### Chopp Halle

Aberto em 1964 como restaurante alemão, incorporou receitas caiçaras em 1982. O garçom Manoel sugeriu tirar a casca do camarão-rosa antes de grelhá-lo e 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**

### Quiosque da Helena

Na Praia de Guaiúba, aprecie a vista junto de porções e pratos com peixes frescos, indicados pelo sr. Ronaldo.

**Praia de Guaiúba, s/nº**  
**Tel. (13) 3354-2719**

## ILHABELA

### TW Cabana Restaurante

O restaurante mescla gastronomia caseira e caiçara com tendências internacionais, a anchova assada na brasa com farofa de camarão é seu carro-chefe.

**Av. Riachuelo, 5360 - Praia do Juiú.**  
**Tel. (12) 3894-9304**

## ITANHAÉM

### Beach Club Siri Cascudo

[ FINALISTA ]

Valdirene Correia e o marido holandês trouxeram da Holanda e da Bélgica, onde viviam, a inspiração para os sanduíches, petiscos, drinques. O pladys vis é feito com o peixe solha, comum tanto na Holanda como no Litoral Sul de São Paulo, com creme de cebola.

**Av. Governador Mário Covas Júnior, 471 - Cibratel II**  
**Tel. (13) 99821-2863**

### Capelinha Itanhaém

Carlos Ivankio e dona Cida preparam pratos típicos com ingredientes locais. A paella caiçara leva frutos do mar e banana-da-terra e o lambe-lambe vai com camarão, marisco, polvo e arroz. Todos os dias.

**Av. Padre Anchieta, 297**  
**Praia dos Pescadores**  
**Tel. (13) 3427-3849**

### Casa da Sogra

Apesar de se apresentar como pizzaria, a estrela é a costela bovina em folha de bananeira, criação do proprietário Luís Marcelo, e vencedora em 2014.



PLADYS VIS,  
DO BEACH CLUB  
SIRI CASCUDO

Todos os dias, das 9 h à meia-noite; segunda-feira até as 15 h.

**Av. Rui Barbosa, 2541**  
**Tel. (13) 3427-4350**

### Taberna Baska

Inaugurada em 1980, serve paella, com sardinha curtida no vinagre. Foi vencedora do Sabor de SP em 2014. Terça, quinta-feira e domingo, das 11 às 15 h; sexta-feira e sábado até as 23 h.

**Rua Europa, 26.**  
**Tel. (13) 3422-4890**

### Tia Lena

Desde 1994, serve caldos e pratos como o sabores do mar (abadejo, camarão-rosa, molho branco e brócolis gratinado). A fama é do bolinho caiçara de mandioca com camarão. Diariamente, das 11 às 17 h e das 19 h à meia-noite.

**Av. João Batista Leal, 665**  
**Tel. (13) 3422-2185**



À dir., cozinheiros participantes da etapa de Santos do Festival Sabor de São Paulo, Prazeres da Mesa. Ao centro, público criterioso degusta os quitutes dos dez

junto do chef padrinho Eudes Assis e de membros da Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo e de participantes. À esq., o secretário de Turismo do estado, Roberto de Lucena abre a última etapa de 2015

## PRAIA GRANDE

### Cafeteria Café com Leite

[ FINALISTA ]

Serve bolos, salgados, sorvetes e doces. O pudim de tapioca com baba de moça é cobinado. Diariamente, das 10 às 22 h.

**Av. Ayrton Senna da Silva, 1511**

**Lojas 1 e 2**

**Tel. (13) 3473-4824 ou 99530-3985**

### Caiçara Pier Restaurante

Há 60 anos mantém a tradição em pratos com peixes e frutos do mar. De terça-feira a domingo, das 11h30 às 23 h.

**Av. Presidente Castelo Branco, 48**

**Tel. (13) 3473-7933**

## PERUÍBE

### Mão de Pilão

[ FINALISTA ]

Restaurante caseiro, em que dona Neusa prepara nhoque de banana,

mariscada e espaguete com frutos do mar, entre outros. Todos os dias, das 12 às 21 h.

**Rua Paulino Bento da Silva, 418**

**Tel. (13) 99627-7442 ou 99765-9987**

### Mamma Lina

Apesar de famosa pela pizza na pedra, o destaque é O camarão à Noronha, inspirado no caruru nordestino, da chef e proprietária Lina Gomes da Silva. Terça a domingo, das 11 h à meia-noite.

**Av. Central, 643 - Guaratú**

**Tel. (13) 3457-9386**

## SÃO SEBASTIÃO

### Manacá

Do chef Edinho Engel, expressa a cultura caiçara do peixe com pirão, arroz com coco e banana. Necessita reserva na temporada. Quinta-feira, das 18 às 23 h; sexta e sábado, das 13 h à meia-noite; domingo, das 13 às 21 h.

**Rua do Manacá, 102 - Camburi**

**Tel. (12) 3865-1566.**

### Sebastiana Beach & Burger

Serve pratos tradicionais da culinária brasileira e caiçara. A carta de cervejas especiais é bem interessante. De terça-feira a domingo, das 10 h à meia-noite.

**Av. Walkir Vergani, 607 - Boiçucanga**

**Tel. (12) 3865-1797**

### Pitangueira

Serve massas, risotos e frutos do mar, e é famoso pelo linguado ao limão, com risoto de aspargos. Sexta e sábado, das 13 h à meia-noite; domingo, das 13 às 22 h.

**Estrada do Camburi, 1088 - Camburi**

**Tel. (12) 3865-1688**

### Taioba Gastronomia

Em meio à Mata Atlântica, o chef Eudes Assis traz maravilhas como os bolinhos de taioba e o PF caiçara (posta de peixe empanada, arroz de taioba, pirão e banana assada). Quinta e domingo, das 13 h às 22 h; sexta e sábado, das 13 às 23 h.

**Rua Tijucas, 55 - Camburi**

**Tel. (12) 3865-2846.**

## SÃO VICENTE

### Restaurante e Cervejaria Cabral

[ FINALISTA ]

O creme de mandioquinha, destaque no festival anual de caldos do estabelecimento, é a base do escondidinho à Cabral que leva camarão no recheio. Todos os dias, das 11 às 2 h.

**Praça 22 de Janeiro, 686 - Biquinha**

**Tel. (13) 3304-9204 ou (13) 99141-1365**

## UBATUBA

### Cannelle

Caprichosa, a chef Michele Gilberte valoriza ingredientes e receitas da região. Modificado duas vezes por ano, o cardápio tem itens permanentes, como bolinho de pupunha e caldinho de frutos do mar com leite de coco. De quarta a sexta, das 18 h à meia-noite; sábado e domingo, a partir das 12 h.

**Rua Guarani, 240**

**Tel. (12) 99634-1890**



- |   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>37 AGUDOS</b> Doces Caseiros Nayá<br/>Estação Lanches<br/>La Donosti</p> <p><b>22 ALUMÍNIO</b> Doces da Vó Clarinha</p> <p><b>78/80/82 a 84 ARAÇATUBA (G)</b> Benedito Gastronomia<br/>Boteco<br/>Costelaria Bola 7<br/>Hotel Botânico<br/>Kaza Flora e Café<br/>Kenjiro Japanese Food<br/>Maria Salsa<br/>Martha Benez Bolos e Doces<br/>Peixe Frito<br/>Pizzaria Donna Oliva<br/>Restaurante Barracão<br/>Santa Horta<br/>Terra do Boi Churrascaria<br/>Vila das Carnes<br/>Vite Forno e Pizza</p> <p><b>26 ARAÇOIABA DA SERRA</b> Sabor e Arte</p> <p><b>47 ARAMINA</b> Centro de Artesanato e Cultura "Arte Viva"</p> <p><b>101 e 102 ARARAQUARA</b> Arquitetando na Cozinha com JP<br/>Arte &amp; Sabor<br/>Boteco Pé na Cova<br/>Coxinhas Douradas</p> <p><b>107 ASSIS</b> Comidaria Sabores da Gastronomia</p> <p><b>25 AVARÉ</b> Aris Art Alimentos<br/>Assuq Restaurante<br/>Caramelles Chocolates<br/>Doce de Leite Avaré<br/>Dom Gaspar<br/>Dom Gaspar Represa</p> <p><b>73 BADCYBASSIT</b> Porcada Tradicional</p> <p><b>130/132 a 136 BARRETOS (M)</b> Bar do Espeto<br/>Bar do Walter</p> | <p><b>30/32 a 36 BAURU (B)</b> Bar e Bistrô Grão 3<br/>Bar do Português<br/>Bistrô Turquez<br/>Buffet Olivia<br/>Do Fundo do Bauru<br/>Empório São Lourenço<br/>Friggere Pizza Frita<br/>La Terrasse<br/>Marchante Butcher &amp; Grill<br/>O Mió<br/>Rubom Comida di Buteco<br/>Servus Bier Cervejaria</p> <p><b>136 BEBEDOURO</b> Mercatto Bar e Restaurante</p> <p><b>80 BILAC</b> Restaurante Mamma Luiza</p> <p><b>81/85 BIRIGUI</b> Bar do Barão<br/>Lanchonete do Mané Simpatia<br/>Yak Sushi Bar</p> <p><b>140 e 141 BIRITIBA-MIRIM</b> Alessandro Santana Alves<br/>Biscoito do Vô Joel</p> <p><b>127 BONFIM PAULISTA</b> Cervejaria Walfänger</p> <p><b>26/27 BOTUCATU</b> Bioloja Demetria<br/>Empório Stammersch<br/>Pizza Bel<br/>Pizza Frita Semião</p> <p><b>89 e 90 BRAGANÇA PAULISTA</b> Bolo da Madre<br/>Linguíça Real Bragança</p> <p><b>Barretos Country Acquapark</b><br/><b>Bocadas Bar e Restaurante</b><br/><b>Carol Lanches</b><br/><b>Orquidário Rancho da Serra</b><br/><b>Petiskaria</b><br/><b>Reino Doce</b><br/><b>Restaurante Macadâmia</b><br/><b>Sabores de Los Andes</b><br/><b>Sorvete Kinata</b></p> | <p><b>137 CAJOBI</b> Cozinha da Cidinha<br/>Pesqueiro do Turvo</p> <p><b>128 CAJURU</b> Alex Bar e Festas<br/>Doces Caseiros Bela Vista</p> <p><b>91 CAMPINAS</b> Bar do Carioca<br/>Bouquet Garni<br/>Rei do Joelho</p> <p><b>60/62 e 63 CAMPOS DO JORDÃO</b> La Gália<br/>Mercearia Campos<br/>Restaurante Charpentier<br/>Safári Restaurante &amp; Bar<br/>Vemaguet 67<br/>Vila Chá<br/>Villa Gourmet</p> <p><b>115 e 117 CANANEIA</b> Restaurante Bacharel<br/>Sambaqui</p> <p><b>151 CARAGUATATUBA</b> Restaurante Caiçaras</p> <p><b>141 CARAPICUÍBA</b> Picoleco Sorvetes Artesanais</p> <p><b>71/73 e 74 CATANDUVA</b> Di Latte Gelato<br/>Iracema Rosticceria<br/>Gubbio Ristorante<br/>La Buca Italiana</p> <p><b>148 CUBATÃO</b> Aqui no Bistrô</p> <p><b>64 e 65 CUNHA</b> Bar da Vila<br/>Café &amp; Arte Empório<br/>O Gnomo Restaurantes e Petiscos<br/>Doceria da Cidinha<br/>Observatori Gastronomia e Cultura<br/>Quebra Cangalha</p> <p><b>99 e 102 DESCALVADO</b> Descalvado Bar 4 Cantos<br/>Cabana Churrascaria<br/>Lanchonete D'mamãe</p> <p><b>55 DRACENA</b> Bambu<br/>Mochileiros Casual Restaurant</p> |
|---|---|---|



- 128 DUMONT** Casa Veronezi
- 74 a 75 FERNANDÓPOLIS** Brigadeiro Real  
Café da Fazenda  
Docemel Bolos e Bolachas  
Doce Mistura Gelato Italiano
- 40/ 42/44 a 47 FRANCA (C)** Azul Culinária Brasileira  
Bangalô Batataria  
Bar Devassa  
Costelão de Ouro  
Doces Binuto  
Doces Valdete  
La Borgata  
Lu Wasabi  
Nicanor  
Pastel do Lu  
Sapataria da Pizza  
Sorveteria Pimpinella  
Tenda Árabe  
Vila do Café
- 109 GARÇA** Cincinnati Steak House  
Toninho's Rotisserie
- 85 GUARARAPES** A Quinta do Sardão
- 65 GUARATINGUETÃ** Wimpy Bikão
- 149 e 152 GUARUJÃ** Alcide's  
Chopp do Pedaco  
Chopp Halle  
Magnólia Gourmet  
Quiosque da Helena
- 140, 142 a 144 GUARULHOS (N)** Associação Educacional Social  
Caminhos da Esperança  
Empório Cantareira  
Fomeria Capannone  
Ponto Ka Churrascaria e Choperia  
Praça do Boteco Gastronomia Brasileira

- 91 HOLAMBRA** The Old Dutch
- 91/92 HORTOLÂNDIA** Druds Gourmet
- 27 IBIÚNA** Apiário Giancoli
- 47 IGARAPAVA** Picanha do Edinho
- 115, 117 e 118** Ali da Toca
- IGUAPE** Manjuba & Cia.  
Panela Velha  
Sorveteria Nevada
- 118 ILHA COMPRIDA** O Portuga  
Porto Velho
- 85 ILHA SOLTEIRA** Terrace
- 152 ILHABELA** TW Cabana Restaurante
- 92 INDAIATUBA** Crema Gelati  
Pezão Bar  
Restaurante Bastião
- 153 ITANHAÉM** Beach Club Siri Cascudo  
Capelinha Itanhaém  
Casa da Sogra  
Taberna Baska  
Tia Lena
- 22 ITAPETINGA** Feichtenberger Defumados
- 27 ITAPEVA** Celeiro Restaurante
- 92 e 93 ITATIBA** Fazenda das Oliveiras  
Fazendinha Cheiro do Mato  
Kambucy  
Panificadora Assis  
Recanto Colonial Restaurante  
Seo Clóvis Bar
- 27 ITATINGA** Casa São Libório
- 48 ITUVERAVA** Pastéis Vandin  
Pedrinho dos Peixes e Frutos do Mar
- 65 JACAREÍ** Restaurante Tulu  
Vila Galetto Bistrô

- 93 JAGUARIÚNA** Bar da Praia
- 75 a 76 JALES** Angico
- 38 JAÚ** Armazém Restaurante e Cachaçaria  
Empadão de Jaú
- 86/88 e 90 JUNDIAÍ (H)** Adega Beraldo di Cale  
Adega Maziero  
Clamar Conservas  
Família Brunholi  
Pizza da Cidade  
Quintal Fratelli Pizzaria  
Spiandorello
- 119 JUQUIÁ** Sítio São José  
Rancho Nossa Senhora Aparecida
- 93 e 94 LIMEIRA** Pesqueiro e Restaurante  
Lago Grande  
Recanto do Bego
- 38 e 39 LINS** Choppão Cristal  
Forte Apache  
Sorveteria Fazendinha Tropical
- 110 LUPÉRCIO** Total Sabor
- 27 MAIRINQUE** Haras Rodamalu
- 104/106/108 e 109 MARÍLIA (J)** Açai Café  
Bolis Doces  
Café do Lado  
Chaplin  
Cupim Bar e Restaurante  
Léia Doces  
Savoy Lounge  
Vovó Formiga
- 55/56 MARTINÓPOLIS** Bar do Roberto  
Frigideira Carioca Bistrô  
Feira da Reforma Agrária
- 141 MOGI DAS CRUZES** Leitão de Gravata
- 94 MOGI GUAÇU** Restaurante Jangada
- 89 e 94 MONTE ALEGRE DO SUL** Adega Peterlini



- 129 MONTE ALTO Doçaria Peschiera
- 76 NOVO HORIZONTE Botequim do Herculano
- Bonani Beer
- Dita Pães e Doces
- Paçoca Caseira Novo Horizonte
- 48 NUPORANGA Casa do Noca
- 133 e 137 OLÍMPIA Lá no Armazém Restaurante
- Restaurante e Pizzaria Villa da Vó
- 110 e 111 OSCAR BRESSANE Ponto de Cultura
- 107 OURINHOS Gelateria Perino
- 77 OUROESTE Portal Pousada e Restaurante
- 110 PARAGUAÇU Gregory Burger
- PAULISTA O Barracão
- Suspiro
- Turquinho
- 43 PATROCÍNIO PAULISTA Rancho do Valle
- 85 PENÁPOLIS Grill 187 Burger e Tacos
- 154 PERUÍBE Mão de Pilão
- Mamma Lina
- 28 PIEDADE Café do Caipira
- 66 PINDAMONHANGABA Alecrim
- Boteco do David
- 71 PINDORAMA Japabutikim
- 94 PINHALZINHO Villa Itália
- 89/94 e 95 PIRACICABA Babbino Italian Street Food
- Cicagna Secos & Molhados
- Pizzaria Babbo Giovanni
- Vecchio Cancian
- 39 PIRATININGA Angatu Restaurante Pesqueiro
- 154 PRAIA GRANDE Cafeteria Café com Leite
- Caiçara Pier Restaurante
- 56 PRESIDENTE EPITÁCIO Restaurante do Posto da Ponte
- 50/52 a 54 PRESIDENTE Casa da Linguíça
- PRUDENTE (D) Colher de Pau
- Doce Ana Cacau & Trigo

- Estação Sanduba
- Fulô de Mandacaru
- Navio Rotisseria Frutos do Mar
- 112/ 114 e 116 REGISTRO (K) Brasil Sushi Restaurante
- CDP Bar
- Chopparium
- Delícias da Tê
- Primo de Quem?
- 120/122/124 a 127 RIBEIRÃO PRETO (L) Biergarten Empório & Bar
- Brigaderia Gourmet João
- Brigadeiro
- Buffet Black Tie
- Casa de Criações Culinárias
- Casimiro Boteco Gourmet
- Cervejaria Colorado
- Cervajarium
- Cervejaria Invicta
- Chocolate com Pimenta
- Empório Brasília
- Obah Gastrobar
- Sorveteria do Geraldo
- 49 RIFAINA Águas do Vale Náutico Clube
- Hotel
- 95 RIO CLARO Mero Restaurante
- 53 ROSANA Donna Batata
- 28 SALTO Bar e Restaurante Couto de
- Minas/ Raffinato Gourmet
- 111 SALTO GRANDE Casa de Sucos do Japonês
- 129 SANTO ANTÔNIO DA ALEGRIA Massas Cuscuzeiro
- 60 e 61 SANTO ANTÔNIO DO PINHAL Le Montcho Chocolateria/
- Eisland Gelateria
- Santa Truta Restaurante

- 146/148/150 e 151 SANTOS (O) Carmel
- Estação Bistrô
- Evaristo Bar
- Massas Siena
- O Rei das Tortas
- Oca
- Sorveteria Royal
- Trapiche
- 96/98/100 e 101 SÃO CARLOS (I) Armazém Restaurante e Steakhouse
- Braseiro Santo Antônio
- Café Sete
- Chez Marcel
- Hamburgueria 1282
- Miloca Bolos
- Chef Badra Restaurante
- Restaurante Mosaico
- 95 SÃO JOÃO DA BOA VISTA Sorveteria Macaúba
- 49 SÃO JOAQUIM DA BARRA Somel Doceria
- Sorveteria Primavera
- 67 SÃO JOSÉ DO BARREIRO Pirilampo Bistrô
- 68/70/ 72 a 73 SÃO JOSÉ DO RIO PRETO (F) Bar do Pitú
- Costela Marruada
- Doceria Schimidt
- Doces Noémia
- Flor de Sal Bistrô
- Frei Caneco Choperia
- Lazzo Gelato Italiano
- Nhô Botequim
- Sanduba de Rua
- 66 e 67 SÃO JOSÉ DOS CAMPOS Bar Coronel
- Empório Hopfields
- Le Quintal - VIP Gourmet Club
- Le Palmier
- O Rei do Peixe
- Villa Velha

# GUIA

SABOR DE SÃO PAULO 2015



162

## ÍNDICE DE CIDADES

### 61 SÃO LUIZ DO

**PARAITINGA** Restaurante Santa Terezinha

**28 SÃO MANUEL** Flabella Empadas

**145 SÃO PAULO** Sueli Espósito de Sá  
Unifoco Eventos Buffet e Decorações

**28 e 29 SÃO ROQUE** Delícias do Chef  
Mondiale Restaurante  
Pousada e Restaurante Casa dos Vargas  
Quinta do Olivardo

### 154 e 155

**SÃO SEBASTIÃO** Manacá  
Sebastiana Beach & Burger  
Pitangueira  
Taioba Gastronomia

**123 SÃO SIMÃO** Sorveteria Adriano

**155 SÃO VICENTE** Restaurante e Cervejaria Cabral

**95 SERRA NEGRA** Sr. Bacalhau

**95 SOCORRO** Pennynsula Dom Raul

**20/24 SOROCABA (A)** Costela É o Nome  
Rancho do Saci  
Doda Supermercados

**102 TAQUARITINGA** Massas Aline

**29 TATUÍ** Rancho Maricota

**58/ 62 TAUBATÉ (E)** Cantina Gadioli  
Casa da Elisa  
Le Bistro

Quintal do Peperone

**57 TEODORO SAMPAIO** Cumbuca Restaurante e Pizzaria  
Mercearia da Pizza

**67 TREMEMBÉ** Barão Bistrot e Empório

**149/155 UBATUBA** Cannelle  
Quiosque Ponto 13

**77 UCHOA** Café da Colônia Turismo Real

**111 VARPA** Rancho dos Defumados

**77 VOTUPORANGA** Restaurante do Filó



### APOIO EDUCACIONAL



### REALIZAÇÃO

