

No coração do Brasil

Paulo Cunha

Com fortes influências da cozinha mineira, indigena e do Norte/Nordeste brasileiros, a cozinha goiana é uma das mais ricas e variadas do Brasil. A mistura de sabores e o acentuado tempero contribuíram para a criação de pratos apreciados em todo o País.

O calor durante o ano inteiro, típico da região Centro-Oeste, é um generoso convite para procurar um refresco nos finais de tarde, sábados e domingos.

De acordo com um levantamento feito pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas em Goiás (Sebrae-CO) em 2002, existem, em Goiânia, cerca de 800 restaurantes e 1200 bares. Para uma cidade com cerca de 1,2 milhão de habitantes, este número é bastante significativo.

Na média de bares por número de habitantes, Goiânia só perde para Belo Horizonte, que nesse quesito está à frente de todas as capitais.

Os restaurantes Chão Nativo e Arcoíria são os que mais se destacam no cardápio de comidas típicas. Diariamente, os dois recebem uma clientela avida pelo famoso

frango caipira, arroz com pequi, empadão goiano, guarfiroba e feijão tropiro, entre outras especialidades do cerrado, que também incluem a sobremesa com doces caseiros, os licores de frutos da terra e a tradicional pingüinha de engenho.

CARNE DE LATA - Inaugurado há cinco anos, o Chão Nativo ficou famoso pela saborosa comida caseira, pela cambuquira (broto de abóbora cozido), e pela carne de lata (acondicionada na banha de porco).

Já o Arcoíria, que recebeu o prêmio da revista Quatro Rodas na categoria de comida típica, oferece, além dos pratos tradicionais, criações bastante exóticas e saborosas, como a taratuga assada ao molho de leite de coco.

O calor que faz na capital de Goiás combina muito bem com a cerveja, o chopininho e os drinques gelados que aparecem em várias versões. Os 1200 bares da cidade oferecem um pouco de tudo. Entre os tradicionais, mais badalados e descolados estão o Chopp 10, o Bell's Beer, Pit Stop, Cerrado e Seasons Bar.

O Pingüim, tradicional choperia de Ribeirão Preto, montou uma filial em Goiânia e contribui com aquele famoso chope servido a temperaturas baixíssimas, para saciar a sede dos nativos e dos turistas que visitam a cidade a passeio ou a negócios.

A lista de bons bares e restaurantes é engrossada pelo O Piquitias, Catererie, Café Cancun, L'Étoile D'Argent, Matsuri e o Ipe, no Castro's Park Hotel, pontos de encontro bastante concorridos da cidade.



O Parque Vant Banna está entre as paisagens mais bonitas de Goiânia.



O chef Armando do restaurante Ipe (Castro's Park Hotel) apresenta o frango caipira com quidão, acompanhado de arroz com pequi, um dos destaques da gastronomia goiana.

Em Goiânia, existe uma brincadeira que diz que o goiano é um mineiro disfarçado e isso, sem dúvida, se reflete na gastronomia.

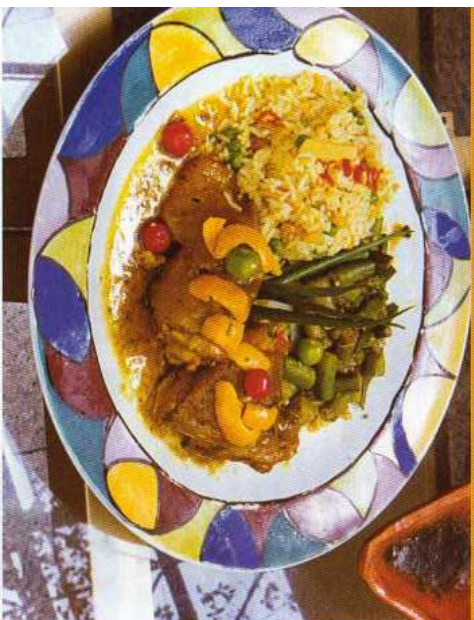


Foto: Divulgação

Serviços

Onde Comer em Goiânia (62)

- Ameno - Rua 146, 570 - Tel.: 241-5975
- Bell's Beer - Av. T-4, 169 - Tel.: 281-6157
- Café Cancun - Av. Jamil Cacho, 3300 - Tel.: 546-223
- Catererie - Av. T-2, 518 - Tel.: 285-331
- Chopp 10 - Rua 15, 539 - Tel.: 215-3043
- Chopp 10 - Av. T-1, 2.215 - Tel.: 285-7266
- Chão Nativo - Av. República do Líbano, 1809 - Tel.: 223-5396
- Ipe - Av. República do Líbano, 1530 - Tel.: 223-776
- L'Étoile D'Argent - Rua 146, 528 - Tel.: 241-381
- Matsuri - Rua João de Almeida, 49 - Tel.: 215-401
- Piquitias - Av. República do Líbano, 1758 - Tel.: 223-816

ROTEIRO DO VINHO

Beber vinho sempre é bom. Imagine apreciá-lo em sua origem.



Conheça os principais vinhedos do região produtora dos melhores vinhos do país.



Roteiro do Vinho, um evento organizado pelo Colégio de Estudos do Uru - Verde - Colheita



Fone: (54) 292.1461
e-mail: turismo@terrabella.com.br
site: www.terrabella.com.br
ou consulte seu agente de viagens.