

**D**urante o feriado prolongado de Semana Santa e de São Jorge, o bairro de Santa Teresa é palco da edição 2025 do festival “Santa na Mesa”. Organizado pela Amesanta (Associação do Polo turístico, gastronômico e cultural de Santa Teresa), o evento reunirá 20 restaurantes e bares locais com pratos especiais inspirados nas celebrações da Páscoa e no tradicional Dia de São Jorge. Além da gastronomia, o público poderá desfrutar de programação cultural gratuita no Centro Cultural Laurinda Santos Lobo e no Parque Glória Maria, antigo Parque das Ruínas.

Nos cardápios, receitas criativas e autorais destacam ingredientes típicos da época, como bacalhau, feijoadas e doces tradicionais. Entre as opções, o restaurante Adega do Pimenta oferecerá uma feijoada alemã com feijão branco e embutidos típicos, enquanto o Agô apostará no peixe crocante com purê de banana ao gengibre e xerém de castanhas. O Aprazível traz uma versão refinada do bacalhau em pão de ló com brotos orgânicos, e a Alda Maria Doces Portugueses serve o “bacalhau espiritual” acompanhado de pastel de nata de chocolate. Para os adeptos da culinária vegana, o Café do Alto propõe uma feijoada à base de tempeh, tofu e legumes.

Por **Cláudia Chaves**

Especial para o Correio da Manhã

Com quase 127 anos de história, o bar e restaurante Aurora é um dos portos seguros tradicionais do Rio. Um espaço onde é possível encontrar conforto em pratos clássicos e também novidades que deixam o cardápio eclético sem descaracterizar a casa – por lá metade do menu é português e a outra parte é brasileiroíssimo.

O Aurora combina o charme de um botequim tradicional com um ambiente acolhedor e familiar. As mesas na calçada proporcionam uma experiência descontraída, ideal para apreciar a refeição ao ar livre. O restaurante é um verdadeiro ícone da gastronomia carioca.

É o caso da feijoada servida às sextas e aos sábados, que foi repaginada pela chef Ana Beatriz Capão sem perder a originalidade da receita. Com preparo sem panela de pressão, a iguaria cozinha de um dia para o outro, com direito a costela, carne-seca, linguiças, orelha e pé de porco, tudo como manda o figurino.

O serviço na panela de barro garante

# Boa mesa em Santa

O charmoso bairro promove festival de gastronomia e cultura no feriado prolongado

Divulgação



*A Adega do Pimenta é um das casas participantes do festival*

A programação inclui ainda uma imersão no universo da cachaça artesanal no Centro Cultural Laurinda Santos Lobo, onde a Magnífica de Faria — que completa 40 anos em 2025 — promoverá experiências sensoriais e degustações nos dias 18 e

19 de abril, com a condução do embaixador da marca, Arthur de Faria. No mesmo período, crianças terão atividades recreativas gratuitas no Parque Glória Maria, incluindo caça aos ovos e brincadeiras com a equipe da Kidimi Brincante.

Além dos pratos principais, os estabelecimentos participantes criaram drinks exclusivos com a cachaça Magnífica, como o “Rabo de Galo Magnífico” da Adega do Pimenta, o “Água de Oxum” do Agô e o “Gengibre da Paixão” da Tribas Pizzas. De versões clássicas a combinações com frutas tropicais e especiarias, os coquetéis reforçam o protagonismo da cachaça como símbolo da cultura brasileira.

“Nossa intenção é de que cariocas e turistas venham se deliciar com nossa gastronomia variada e aproveitem para curtir as atrações culturais, passando um dia agradável no bairro, que também conta com várias opções de hospedagem”, destaca Lilliana Jaeger, presidente da Amesanta.

Com atmosfera boêmia, ruas de paralelepípedo e vista privilegiada da cidade, Santa Teresa reafirma seu apelo como destino turístico e cultural durante este período. A união entre sabores, tradições e experiências sensoriais promete atrair tanto moradores quanto visitantes em busca de um roteiro afetivo e saboroso no coração do Rio.

**CRÍTICA / RESTAURANTE / AURORA**

## Salve Jorge!

Filico/Divulgação



*Repaginada pela chef Ana Beatriz Capão, a feijoada do Aurora é preparada de um dia para o outro, sem panela de pressão, e reúne todos os itens indispensáveis da iguaria*

que o prato chegue à mesa fumegante, perfumando o salão, e garante a temperatura e a cremosidade ideais até o final da refeição. Para acompanhar vai arroz branco, farofa, couve com bacon, laranjas Bahia descascadas e cálices de bebidas digestivas cítricas de cachaça com limão e abacaxi. O torresmo crocante é um destaque especial, proporcionando uma textura irresistível ao prato.

A feijoada só é servida fora desses dias em duas datas, que andam juntinhas no calendário: no Dia de São Jorge (nesta quarta, 23 de abril) e no 1º de maio, Dia do Trabalhador. Uma ótima chance de quem quer provar essa delícia e não tem como chegar por lá em outros dias do ano. A feijoada fica disponível sempre de 11h às 17h (ou até acabar!) em versões individuais ou para duas pessoas. A exceção é às sextas, com a opção de prato executivo.

**SERVIÇO**

**AURORA**

Rua Capitão Salomão, 43, Humaitá  
Diariamente, Das 11h à 1h