

Fotos: Divulgação

De clássicos consagrados a estreias que já viraram desejo, o maior festival de gastronomia do país segue até o fim de agosto

Por Natasha Sobrinho (@restaurants_to_love)

Os amantes da boa mesa já estão vivendo a experiência do Rio Gastronomia 2025. Em edição especial que celebra os 15 anos do festival, o evento voltou ao Jockey Club Brasileiro e, depois de uma primeira semana de sucesso, já se prepara para sua segunda rodada de sabores até este domingo (24).

Entre os mais de 35 restaurantes participantes, alguns pratos já conquistaram o público: o famoso trio de Pão de Queijo Gruyère (R\$ 23) da chef Paula Prandini do Empório Jardim, o irresistível rigatoni ao molho pomodoro, basilíco e burrata, (R\$ 40) do chef Elia Schramm, do Babbo, a fraldinha com arroz de brócolis (R\$ 56) do Giuseppe



O Rio Gastronomia reúne estandes de mais de 35 restaurantes



Fraldinha, do Giuseppe Grill



Rigatoni ao molho pomodoro, basilíco e burrata, do Babbo



Ion Gin

Grill e o divertido “Pirulito de Adulto” (R\$ 40), barriga de porco defumada, frita e servida no palito, criação do chef Jimmy Ogro para o Bistrego, que virou hit absoluto do festival.

Com cardápios completos disponíveis no site oficial, cada restaurante apresenta ainda seu próprio “Prato RG”, vendido a até R\$ 30, seja em forma de criação inédita ou releitura de um clássico já amado.

E para brindar cada experiência, o ION Gin chega em quatro versões irresistíveis: a clássica Gin Tônica Ion (R\$ 35); o refrescante Ginger Ion (R\$ 40), com gengibre e maracujá; a surpreendente Caju Tonic (R\$ 40), com baunilha, caju e noz-moscada e o Negroni Carioca (R\$ 40), que mistura vermute, Campari, jabuticaba, maracujá e laranja.

Depois de uma primeira semana intensa, o festival prova que ainda há muito sabor para descobrir. Afinal, o Rio Gastronomia é daqueles eventos que pedem repeteco, porque cada visita é uma nova experiência à mesa.

SERVIÇO

RIO GASTRONOMIA
Jockey Club Brasileiro
(Praça Santos Dumont, 31 - Gávea)
Até 31/8, quintas e sextas (17h às 0h), sábados (12h às 0h) e domingos (12h às 23h)
Ingressos: <https://11nq.com/IVCvm>



Pirulito de Adulto, do Bistrego



Pão de Queijo Gruyère, do Empório Jardim