



Flor de Baunilha: Crepioca de Frango

Com o sabor da diversidade

AFFONSO NUNES

Não é novidade que bares e restaurantes localizados nas favelas cariocas brilhem em competições gastronômicas como o Comida di Buteco. E um novo circuito chega para colocar um novo tempero nessa tendência. É o Favela Gourmet, que reúne, pela primeira vez, 14 restaurantes da Rocinha, Vidigal, Pavão-Pavãozinho e Cantagalo. O concurso, que vai até sábado (20) vai premiar os melhores pratos e drinques, mas o mais saboroso é a possibilidade de promover uma experiência de turismo cultural e territorial, usando a gastronomia para aproximar visitantes e moradores.

Oferecendo preços acessíveis que variam de R\$ 15 a R\$ 35 para petiscos e de R\$ 35 a R\$ 50 para pratos principais, os restaurantes participantes (veja lista completa ao lado) apresentam cardápios com o sabor da diversidade carioca. No Bar da Laje, no Vidigal, a feijoada tradicional vem acompanhada de caipirinha de gengibre. Já no Mirante da Rocinha, o destaque é o Torresmo Mirante. São criações exclusivas pensadas para traduzir memórias, tradição e identidade local, transformando cada refeição em uma narrativa sobre o território e quem o constrói.

“O visitante não irá apenas consumir um prato. Ele vai conhecer a história do chef, a origem dos ingredientes, a dinâmica do bairro, os desafios e as conquistas que moldam o cotidiano da favela. É a gastronomia como porta de entrada para entender o território e quem o constrói”, afirma Renan Monteiro, CEO do Na Favela Turismo, em-



Bar da Laje: croquete de carne seca com geleia de pimenta

presa responsável pela iniciativa.

O projeto, explica, inaugura uma nova forma de fazer turismo nas favelas. O circuito funciona como estratégia para abrir caminhos, gerar oportunidades e reposicionar as favelas como destinos de excelência no turismo local. Durante o evento, o público será convidado a caminhar pelas três comunidades, vivenciando experiências que vão além do sabor. O formato de concurso, com votação popular para eleger os melhores em três categorias, estimula a circulação de visitantes e fortalece negócios locais.

“Estamos ampliando as redes de circulação e descentralizando o turismo. O Favela Gourmet mostra que os territórios populares também são pólos de excelência gastronômica, inovação e potência criativa”, reforça Monteiro, acrescentando

que a iniciativa inclui ainda cursos de capacitação realizados na última semana, voltados à formação e qualificação dos restaurantes participantes.

Enquanto os visitantes descobrem sabores e histórias, chefs, cozinheiras, bartenders, gestores e jovens aprendizes adquirem ferramentas para crescer, empreender e expandir conhecimentos. O Favela Gourmet está de parabéns ao gerar renda, visibilidade e novas oportunidades dentro das comunidades.

SERVIÇO

FAVELA GOURMET

Até 20/12
Restaurantes da Rocinha, Vidigal, Pavão-Pavãozinho e Cantagalo
Petiscos de R\$ 15 a R\$ 35; pratos principais de R\$ 35 a R\$ 50
Informações: @nafavelaturismo



Via Trattoria: Panino no bafo

RESTAURANTES PARTICIPANTES POR COMUNIDADE

ROCINHA

*Mirante Rocinha: Estrada da Gávea, 233. Dom a ter (12h às 22h), sex e sáb (12h às 0h)

*Churrascaria Sabor na Brasa: Estrada da Gávea, 415. Das 11h30 às 17h

*Boteco Resenha: Estrada da Gávea, 462. Das 17h às 1h30

*Panificação Rocinha: Estrada da Gávea, 447. Das 5h às 22h

*Via Trattoria: Via Ápia da Rocinha, 23. Das 11h30 às 13h30 (seg a qui) e 11h30 às 2h (sex a dom)

Olinto de Magalhães, 44. Das 8h às 18h (ter a sex), 8h às 13h (sáb) e 8h às 12h (dom)

*Visual dos Crias: Rua padre Ítalo Coelho, 34. Das 12h às 18h (qua a seg)

*Confeitaria Cravo & Canela: Av. Pres. João Goulart, 919. Das 13h às 20h (ter a sáb)

PAVÃO-PAVÃOZINHO E CANTAGALO

*Restaurante Pão e Vida: Rua Alberto de Campos, 12. Das 12h às 15h (seg a sex)

*Pizzaria Mais Sabor: Rua Saint Roman, 23. Das 11h às 4h

*Panelada: Rua Saint Roman, 27. Das 12h às 4h (qua a seg)

*Mirante do PPG: Av. Pistão, s/nº. Das 11h às 23h



Mirante: Torresmo do Mirante

Divulgação