

# Favela Gourmet anuncia o seu top 3



Bolinho de bacalhau - Bar do Lukinhas



Ossobuco - Panelada



Cuscuz com Carne Seca - Flor de Baunilha

AFFONSO NUNES

Projeto pioneiro na formação de uma rota gastronômica nas comunidades cariocas, o Favela Gourmet anunciou os três vencedores de sua primeira edição. O concurso reuniu 14 restaurantes da Rocinha, Vidigal, Pavão-Pavãozinho e Cantagalo, transformando a gastronomia em ponte entre visitantes e moradores, revelando territórios que carregam histórias profundas através de sabores que traduzem memórias e identidade local.

O Bolinho de Bacalhau do Bar do Lukinhas conquistou o público da Rocinha. Pelo Vidigal, o Cuscuz com Carne Seca do Flor de Bauni-

lha foi o mais votado. Já na região que compreende as comunidades do pavão-Pavãozinho e Cantagelo, o restaurante Panelada venceu com o Ossobuco acompanhado de arroz branco e pirão de pato de vaca. Cada vencedor recebeu R\$ 3 mil de premiação. Mas além dessa ajuda financeira, os comerciantes de todas as casas participantes apontaram um aumento médio de 35% no faturamento durante os dias de competição, reflexo direto da maior visibilidade conquistada pelo circuito.

Cerca de mil pessoas votaram no concurso, circulando pelas comunidades em busca de experiências gastronômicas de real impacto social. O formato de competição estimulou essa movimentação entre os territórios.

Renan Monteiro, criador do

Evento  
gastronômico  
mobilizou em  
dezembro 14  
estabelecimentos  
de quatro  
comunidades



aplicativo Favela Turismo e participante da competição com o Mirante da Rocinha, explica que a iniciativa conseguiu promover a circulação de visitantes e revelar os territórios. “Além disso, fortalecemos negócios locais que são expressão viva da identidade das comunidades, impulsionamos o turismo comunitário como ferramenta de desenvolvimento e pertencimento”, destaca.

Os estabelecimentos ofereceram preços acessíveis que variaram de quinze a trinta e cinco reais para petiscos e de trinta e cinco a cinquenta reais para pratos principais, apresentando cardápios com o sabor da diversidade carioca. No Bar da Laje, no Vidigal, a feijoada tradicional veio acompanhada de caipirinha de gengibre. Já no Mirante da Rocinha, o destaque foi o Torresmo Mirante.

Criações exclusivas transformaram cada refeição em uma narrativa sobre o território.

Monteiro, CEO do Na Favela Turismo, ressalta que o visitante não consumiu apenas um prato, mas conheceu a história do chef, a origem dos ingredientes, a dinâmica de cada localidade e os desafios que moldam o cotidiano das favelas. “É a gastronomia como porta de entrada para entender o território e quem o constrói”, afirma, acrescentando que o projeto reposiciona as favelas como destinos de excelência no turismo local.

O projeto incluiu cursos de capacitação voltados à formação dos restaurantes participantes. Com o sucesso desta edição, a expectativa é que haja uma maior adesão dos estabelecimentos e aumento de público nas próximas edições.

## NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



### Drinques para o verão

O Kitchen, referência em alta gastronomia japonesa, aposta uma carta de drinques autoral pensada para quem busca refrescância e sabores vibrantes com a essência da estação mais quente do ano. Entre as opções, o Gueixa (R\$ 44) com saquê, sumo de morango, xarope de cranberry, lichia e albumina, resultando em um drink aromático e delicado. Já o Tangerine (R\$ 53) com gin Beefeater, tangerina, gengibre, chá de hortelã e água tônica. Para quem prefere um toque mais sofisticado, o Ginger Passion (R\$ 47) leva espumante, saquê, gengibre e um toque de angostura.



### A sopa da sorte para 2026

Para comemorar o Oshougatsu, o ano novo japonês, a Casa Ueda, especializada em gastronomia nipônica, vai oferecer aos clientes, no dia 2 de janeiro, um prato clássico como cortesia de boas-vindas a 2026: o Ozoni. Muito popular no ano novo, o Ozoni simboliza sorte e a graça dos deuses pelo ano todo aos que o consomem. O prato é uma sopa com mochi, entre outros ingredientes. A sopa varia muito de região para região e de família para família, com cada receita carregando um significado especial e tradições passadas por gerações.



### Brasa pela madrugada

A Lagoa é ponto de encontro de quem não quer que a noite acabe. O BBQ Lagoa, no Parque dos Patins, abre de sexta e sábado, das 0h às 5h, com um menu pós-balada. Entre as opções, a Trinca Saideira (R\$ 24), com coxinha de cupim, bolinho de costela e bolinho de pulled pork, o Smash com Piscininha de Cheddar (R\$ 46) e combos como Choripán + batata + chopp (R\$ 48) e Smash Simples + batata + chopp (R\$ 49). Com vista privilegiada para a Lagoa, o espaço entra para lista de hotspots da madrugada para repor as energias com comida de brasa.