

São Jorge, o santo guerreiro, inspira releituras da iguaria em seis restaurantes do Rio, Niterói e Búzios

AFFONSO NUNES

O dia 23 de abril mobiliza a gastronomia do Rio de Janeiro no que ela tem de melhor: a arte de promover encontros. É quando a data religiosa — o Dia de São Jorge — se torna ritual coletivo em torno de uma caudalosa feijoada regada a muito samba em eventos repletos de história, identidade e afeto. Este ano, listamos seis casas do Rio, Niterói e Búzios que fazem da tradicional iguaria celebrações que refletem diferentes visões sobre o que significa comer junto em torno do santo guerreiro.

No Centro Histórico, o Sobrado da Cidade — instalado em um casarão de 1865 com portas azuis e rodeado por paralelepípedos — mantém a feijoada como protagonista. Sob comando da chef Alice Isha, a casa oferece duas versões: a Feijoada Tradicional “Bernardo Mendes da Costa”, preparada com rigor às raízes da gastronomia brasileira, servida com arroz branco, farofa de bacon, couve na manteiga, torresmo e laranja (R\$

Feijoada em todos os estilos



Nas unidades do Bar do Zeca Pagodinho, a feijoada tem a grife do chef Toninho Momo

79 para uma pessoa, R\$ 152 para duas); e a Feijoada Vegetariana “Leopoldina Adelaide de Guimarães Serpa”, com batata, cenoura, tofu e cogumelos, acompanhada de arroz integral, farofa de pankó, couve e laranja (mesmos valores). O almoço funciona das 11h30 às 16h30, em um espaço que se consolidou como polo cultural e gastronômico do Rio Antigo.

O Bar do Zeca Pagodinho leva a celebração para quatro uni-

dades simultaneamente: Flamengo, Vogue Square (Barra), Norte-Shopping e ParkJacarepaguá. Das 13h às 18h, a feijoada assinada pelo chef Toninho Momo é servida com linguiça, arroz branco, torresmo, couve fatiada, farofa da casa e laranja. O ingresso inclui buffet completo e open bar com chopp, caipirinha, caipivodka, refrigerante, suco e água. A programação musical varia por unidade: no Vogue Square, Xande de Pila-

res chega às 16h; no NorteShopping, Caju Pra Baixo (15h); no ParkJacarepaguá, Fabinho (15h); e no Flamengo, Samba do Mikimba (13h30) e Dudah (16h).

No Empório da Brasa, a feijoada servida à vontade por R\$ 69,90 divide espaço com samba ao vivo. O buffet liberado está disponível nas unidades do West Shopping e Plaza Shopping Niterói, mantendo a proposta de clima de festa e celebração ao redor da mesa.

Em Ipanema, o Teva Bistrô apresenta sua feijoada 100% vegetal, preparada com cogumelos paris e shiitake, cenoura e tofu defumados, além de linguiça vegetal da marca Plant Choice. O prato segue a tradição brasileira com o tempero especial do chef Daniel Biron. A celebração acontece na charmosa Rua Henrique Dumont, com samba ao vivo das 13h às 16h, comandado por Raoni e Dandara — netos de Martinho da Vila que representam a nova geração do samba, misturando clássicos do gênero com composições autorais. O restaurante, primeiro do Brasil a conquistar certificação de Empresa B, se destaca por gastronomia baseada em vegetais.

Na Barra da Tijuca, o Pato com Laranja aposta em uma feijoada completa assinada pela chef Andréa Tinoco. A receita reúne carne seca, costelinha, lombo e paio, acompanhados de arroz branco, couve refogada no alho, torresmo, farofa e laranja. A experiência é completada com um shot de caipirinha de limão como cortesia. Servida das 12h às 17h, a feijoada custa R\$ 75 por pessoa.

Em Armação dos Búzios, o Casablanca Búzios oferece uma releitura litorânea: a feijoada de frutos do mar. A receita substitui as carnes suínas por lula, camarão, mexilhão, peixe branco e peixe defumado, acompanhados de arroz branco, vinagrete cítrico e farofa. Servida em duas versões — individual (R\$ 108) e para duas pessoas (R\$ 207) — a feijoada vem acompanhada de uma caipirinha. O restaurante se destaca pelo ambiente inspirado no clássico do cinema e pela vista privilegiada para o pôr do sol.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Rodrigo Azevedo/Divulgação

Pizzas e cervejas

Depois de ser eleita a 15ª melhor pizza do mundo, a Oficina Local dá mais um passo importante em sua trajetória e inaugura um novo espaço dentro de sua unidade em Botafogo. Batizado de “Deppósito”, o ambiente ocupa o segundo andar da casa e nasce como uma proposta mais intimista e acolhedora, voltada para valorizar a harmonização entre pizzas e cervejas artesanais. O projeto é resultado de uma parceria com a cervejaria carioca Ferdinand, de Carlos Witte, e terá uma curadoria especial de rótulos para harmonização.



Divulgação

So_Lo abre quiosque

O So_lo, café com endereços em Ipanema, Copacabana e Leblon, acaba de abrir sua nova unidade em um dos pontos mais privilegiados do Rio: um quiosque na Lagoa Rodrigo de Freitas, bem na altura do Corte Cantagalo. Espaçoso, com deque e mesas ao ar livre, o endereço se destaca entre os muitos quiosques existentes naquele entorno. A novidade leva para a orla insumos orgânicos, produtos artesanais e pães de fabricação própria. Outro diferencial é o brunch servido durante todo o dia.



Tomás Vélaz/Divulgação

Low Fire com novidades

Referência em American BBQ no Centro, o Low Fire Smokehouse apresenta novidades no cardápio: carnes preparadas lentamente no pit smoker, cortes robustos e pratos que unem tradição e conforto gastronômico. O principal destaque é o Hammer Steak, corte bovino retirado da canela do animal e apresentado com o osso longo limpo, técnica conhecida como frenched, que dá à peça o formato de um grande martelo. Não à toa, o corte ganhou fama internacional com o apelido de Thor's Hammer (Martelo de Thor).