

Boa Mesa

GASTRONOMIA Evento A Feira vai celebrar a comida artesanal, regada à cerveja artesanal e música ao vivo

SABOR EM CLIMA DE FEIRA

Barracas, trailers e food trucks servirão pratos com cara de comida de rua, com um toque de requinte

VALESKA MATEUS
valeska@jornalacidade.com.br

Mais um evento gastronômico em Ribeirão Preto vai celebrar a comida e as cervejas artesanais, em clima de feirinha de rua. Tudo ao som de música ao vivo.

A Feira ocorre amanhã, das 14h às 22h, no boulevard da 8ª expansão do RibeirãoShopping.

Segundo a chef Sabrina Galli, uma das idealizadoras e organizadoras do evento, será um espaço para ampliar o paladar com combinações diferentes. Ela lembra que a comida de rua vem ganhando novas propostas, que fogem da antiga e tradicional comida de feira, como o pastel do Sudeste brasileiro e a tapioca no Nordeste.

“É bem ao gosto das feirinhas que já acontecem nas grandes capitais. Acharmos que o público de Ribeirão Preto tem sede desse tipo de evento”, define.

De acordo com Sabrina, serão servidos pratos que podem ser degustados em um restaurante, só que em

um ambiente descontraído e a preços mais acessíveis. “Os pratos podem ser degustados em pequenas porções. Experimentando as novidades, a pessoa apura seu paladar”, comenta.

Onze barracas e cinco trailers e food trucks servirão de hot dog e ceviche, passando por pratos veganos a lombo suíno. Para harmonizar com os pratos e petiscos, entram em cena as cervejas artesanais de seis cervejarias da cidade.

As crianças terão garantidas oficinas de culinária infantil no Espaço Kids.

Culinária taliana

Gabriel Nogueira, de O Pastifício, servirá três pratos da culinária italiana em sua barraca. “Apostamos em ingredientes diferenciados ou receitas tradicionais, com uma pegada contemporânea que sempre atrai a atenção. O fato de eles serem feitos com receitas legitimamente italianas já é um diferencial”, diz.

Para ele, as feiras gastronômicas são uma tendência e ajudam a fomentar a cultura local. “Consegue-se oferecer algo diferente das habituais franquias do segmento alimentício. É uma oportunidade de atrair e fidelizar um público que está sempre em busca de novidades nessa área”, opina.

PARA A GAROTADA

As crianças de 5 a 8 anos poderão colocar a mão na massa como minis chefs nas oficinas de culinária infantil do evento. Nelas, os pequenos aprenderão a fazer panquecas divertidas e saladas de frutas.



MILENA AUREA / A CIDADE

DEMOCRATIZAÇÃO

CHEF FAZ RELEITURA DE PRATO DA CULINÁRIA REGIONAL

Toni de Souza, do Raízes, acredita que A Feira é uma forma de democratizar a alta gastronomia, permitindo que o público tenha acesso a preparos com um pouco mais de refinamento, mas a preços mais interessantes.

No evento, Toni vai servir um prato icônico da gastronomia regional do interior do Brasil: o lombo suíno. “Fizemos uma releitura do prato. O lombo é cozido em um processo moderno, a mandioca é processada, a couve vira uma espuma e o tomate é confitado – uma desconstrução do prato, sem fugir da composição clássica”, afirma.

RESGATE DAS RAÍZES ‘Vamos servir um prato típico da gastronomia do interior, o lombo suíno, mas com uma nova leitura’, diz Toni de Souza

SERVIÇO

A Feira

Amanhã, das 14h às 22h, no boulevard da 8ª Expansão do RibeirãoShopping, que fica na Avenida Coronel Fernando Ferreira Leite, 1.540. A entrada é gratuita.

TRADIÇÃO Gabriel Nogueira, da Pastifício, complementa sobremesa italiana: ‘Apostamos em ingredientes diferenciados e receitas legítimas, mas com uma pegada contemporânea’



MATHEUS URENHA / A CIDADE