



Comer, comer. Os ecochefs e as cinco iguarias regionais que irão preparar

## Volta ao Brasil em cinco sabores

**Pratos regionais serão servidos em praças durante o Rio Gastronomia**

**BEATRIZ INHUEDES**  
rioshow@oglobo.com.br

Amazônia, Caatinga, Mata Atlântica, Pantanal e Pampa. O que esses biomas únicos têm em comum? Comida boa, naturalmente. E o carioca vai poder descobrir seus sabores na atividade Pelas Ruas do Brasil, parte do superevento Rio Gastronomia. Entre 21 e 25 de agosto, as praças Afonso Pena (Tijuca), Serzedelo Correia (Copacabana) e Nelson Mandela (Botafogo), além do Largo da Carioca e do shopping Downtown (Barra), ganharão quiosques onde se servirão, das 11h às 15h, pequenas porções (ao igualmente pequeno preço de R\$ 6).

— Ao levar esses pratos para a rua, queremos que o povo conheça a autêntica comida brasileira. É uma forma de protestar contra a invasão da *fast food* americana —

brinca a ecochef Teresa Corção, presidente do Instituto Maniva, parceira do GLOBO no Rio Gas-

Peixe com farofa d'água (Amazônia), baião de dois (Caatinga), mexidinho de pupunha (Mata Atlântica), feijão campeiro com farinha torrada (Pampa) e caribéu pantaneiro serão preparados por 12 chefs do Maniva, com o auxílio de 45 estagiários do Senac. As delícias foram apresentadas pelos chefs Marcelo Scofano, Bia Lopes, Kátia Barbosa e Ana Salles, além da própria Teresa.

— Procuramos manter nos pratos os ingredientes exatos, utilizados em seus respectivos biomas. Assim, para o do Pampa, usamos charque; para o da Caatinga, carne-seca; para o da Amazônia, pescada amarela e farinha d'água, e por aí vai — Bia enumera.

Salvou? Pois não deixe para provar muito tarde. Cada quiosque vai oferecer somente 120 porções por dia.

— Hoje, fala-se em vender a comida brasileira no mundo. Mas é preciso fazer o dever de casa: comida de verdade, do jeito que se come — crê Kátia.

O Rio Gastronomia é uma realização do GLOBO com apresentação da Riotur, patrocínio

### 5 menus

**21/8:**  
**Amazônia.**  
Peixe com farofa d'água

**22/8:**  
**Caatinga.**  
Baião de dois

**23/8:**  
**Mata Atlântica.**  
Mexidinho de pupunha

**24/8:**  
**Pantanal.**  
Caribéu

**25/8:**  
**Pampa.** Feijão campeiro com farinha torrada

master da CEG e do Sebrae, apoio do governo do estado e do Senac, e parceria do Sindicato