



Prato do 'Bistrô' conquista vaga na final do Sabor de SP

Escondidinho nordestino é a iguaria do restaurante-escola que concorre ao título de festival, em novembro

FOTOS: RAIMUNDO ROSA

Com Escondidinho Nordeste, receita que equilibra os sabores do purê de banana-da-terra, muçarela de búfala, queijo parmesão e tainha, o Estação Bistrô Restaurante-escola conquistou público, jurados e um dos quatro lugares para a finalíssima do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo, dias 7 e 8 de novembro, na Capital.

Dez concorrentes do litoral participaram da 15ª e última etapa do festival, realizada quinta-feira na Secretaria de Turismo, parceira da secretaria estadual e da revista Prazeres da Mesa no festival. As outras vagas ficaram com o restaurante Magnólia Gourmet (Guarujá), com Cambucu na Taioba; Quiosque Ponto 13 (Ubatuba), com Trio da Terra, e Aqui no Bistrô (Cubatão), com Petit Gateau Nordestino.

DEGUSTAÇÃO

O pátio interno da Setur foi pequeno para abrigar o público interessado em gastronomia, que durante o período de degustação trocou impressões, informações e elogios.

Houve até quem questionasse chefs sobre os ingredientes, atrás de segredos para o preparo. Público também pôde escolher as quatro receitas de sua preferência, em votação isolada dos jurados.

No primeiro final de se-

Quatro pratos do litoral avançaram à final

mana de novembro, os interessados poderão conferir as quatro receitas selecionadas em cada uma das 15 microrregiões do estado, entre doces e salgados.

WORKSHOP

As atividades da final do Sabor de SP começaram com um workshop do chef Eudes Assis. Para donas de casa, estudantes de gastronomia, cozinheiros e amantes da boa mesa e do prato cheio, que lotaram o auditório do Museu Pelé, ele preparou terrine de polvo e torta de limão cravo.



SERVIÇO

ESTAÇÃO BISTRÔ: ESTAÇÃO DO VALONGO, LARGO MARQUÊS DE MONTE ALEGRE, 1, CENTRO.
HORÁRIO: DE TERÇA A SÁBADO, DAS 11H30 ÀS 15H

Prato leva purê de banana-da-terra, muçarela de búfala, queijo parmesão e tainha