

# TOP GOURMET



A colunista Dani Hispagnol comanda a agência Gouté - Gourmet Travel Experience

## DIVERSIDADE DOS SABORES DO BRASIL

SINTA OS AROMAS E CAPTURE A ESSÊNCIA DE SÃO PAULO, UMA METRÓPOLE QUE ASSIMILA A MELHOR CULINÁRIA DO MUNDO EM SUAS DIVERSAS TRADIÇÕES

por **MAYRA E PATRICIA ABBONDANZA**



### BELISCOS BRASILEIROS

Não há quem resista a uma degustação de brigadeiro gourmet, um pão de queijo quentinho e um café brasileiro. A sugestão aqui é um passeio pelo bairro dos Jardins, incluindo uma degustação na Maria Brigadeiro e visita a casas de pão de queijo e a cafeterias selecionadas.

sempre muito saborosos. Para começar, sugerem com uma visita ao Mercado – Mercado Central de São Paulo – com direito a uma aula dada por elas mesmas, utilizando os produtos locais. Depois continuam o passeio até o Pátio do Colégio, para um chá da tarde fantástico. O tour termina com uma pitstop no Mosteiro de São Bento, para conferir os bolos e pães feitos pelos monges.

### PASSEIOS PELA DIVERSIDADE

Mayra e Patrícia Abbondanza, da Dedo de Moça, são craques em organizar a cozinha de casa de maneira muito profissional e agora organizam também passeios gastronômicos por São Paulo,

Gouté - Gourmet Travel Experience  
[www.goute.com.br](http://www.goute.com.br)

### BOTECOS PAULISTANOS

Cerveja, caipirinha e coxinha também farão parte do cardápio dos tours gastronômicos. Bar da Dona Onça, Melograno, Frangó e Veloso, famosos pelas melhores coxinhas e caipirinhas de São Paulo, estão na lista dos lugares a serem visitados. Poderão ser agendadas degustações de cervejas com a presença de um mestre cervejeiro.



### FEIRA

Comércio tão típico brasileiro, que tal uma visita guiada a uma feira de rua e ao melhor mercado da cidade? A feira escolhida foi a da Rua Barão de Capanema, por sua localização e pela proximidade de restaurantes interessantes e variedade infindável de ingredientes frescos e saborosos. Pastel frito na hora, caldo de cana e tapioca de coco serão degustados. Depois todos seguem para uma visita ao Empório Santa Luzia onde as chefes darão ótimas dicas de compras.



### CULINÁRIA TRADICIONAL

Foram selecionados alguns restaurantes que representam bem a culinária brasileira e prezam por ingredientes tipicamente brasileiros, como Brasil a Gosto, Tordesilhas, Maní, Dalva e Dito e Mocotó. A intenção aqui é explicar um pouco da origem dos ingredientes e tornar a refeição uma experiência cultural. Pode ser um ótimo programa para estrangeiros, já que oferecem um acompanhamento bilíngue.

