
Região Sul

By logomotiva

Published: 24/03/2008 - 14:23

Mapa da Região: gfsdgsdfsd

Um dos principais exemplos, talvez o principal, de turismo gastronômico no país está no Sul, no [Vale dos Vinhedos](#) em terras gaúchas. Tudo bem, estamos falando mais de turismo enogastronômico, mas não podemos deixar de lado a riqueza culinária da região e, principalmente, determinadas ações que estimulam o turismo por intermédio da gastronomia, como é o caso da [Estrada do Sabor](#), que percorre a zona rural de colonização italiana de Garibaldi (principalmente) e Bento Gonçalves.

A gastronomia do Rio Grande do Sul é tão rica e variada que nos deixa até meio perdidos. Podemos começar, como aperitivo, com os espumantes de Garibaldi, considerados entre os melhores do mundo.

A refeição poderia ser um churrasco, prato tão característico do gaúcho, ou o galeto de Garibaldi, inigualável. Como acompanhamento, um bom vinho do Vale dos Vinhedos, onde são produzidos os melhores do país. Mas se você não bebe, tudo bem, servimos um suco de uva, também do Vale. A sobremesa pode ser chocolate de Gramado, doces de Pelotas ou a simplesmente maravilhosa torta de maçã de Canela.

A cultura gaúcha que se expressa por meio da culinária e da gastronomia é resultante de uma maravilhosa mistura: dos pampas - brasileiros, uruguaios e argentinos - nos apresentaram o churrasco; os italianos nos deram a uva, o vinho, o galeto, as massas; os portugueses ensinaram os pelotenses a fazer doces saborosos; os alemães nos ensinaram deliciosas tortas. O Rio Grande, afinal, é uma mistura linda de povos, culturas e sabores.

Serra Gaúcha

A Serra Gaúcha merece um capítulo à parte. É dividida entre a parte italiana (Bento Gonçalves, Garibaldi, Caxias do Sul) e a alemã (Nova Petrópolis, Gramado, Canela, São Francisco de Paula). Se bem que, em ambos os lados, encontram-se resquícios das culinárias herdadas desses povos. Isso sem contar as inúmeras famílias que hoje têm no sobrenome a mistura italiana e alemã. Na parte italiana, vamos encontrar vinho, galeto, embutidos, queijos, cordeiro, massas, risotos, pães, polentas. Na parte alemã, embutidos, queijos, doces, defumados e até a fondue suíça em Gramado.



Centro de Gramado

Interessante conhecer as pequenas vinícolas de Bento Gonçalves e Garibaldi. Como a produção é pequena, o vinho raramente chega nos grandes centros como Rio e São Paulo. Muitos são consumidos apenas no Sul ou, até mesmo, só no Rio Grande. Um lugar para se provar vinhos de duas pequenas vinícolas é o Chez Pierre, de Gramado, que tem em sua adega os vinhos Dom Laurindo e Dal Pizzol.

Santa Catarina

Santa Catarina é, dentre outras coisas maravilhosas e interessantes, o maior produtor de ostras do país. Essa produção concentra-se em Florianópolis, a popular Floripa, uma das cidades mais agradáveis e com uma das melhores qualidades de vida do Brasil: praias lindas, a velha Ponte Hercílio Luz, cartão postal da cidade, os frutos do mar. A capital catarinense produz 80% das ostras do país (o estado de Santa Catarina é responsável por 92%). Isso sem contar a grande produção de mexilhões e de tainhas, também uma das maiores do Brasil.



Cultivo de Ostras em Florianópolis

Tanto que, ostras e tainhas merecem festa. Em junho acontece a Festa da Tainha e em outubro a já famosa Fenaostra, ou Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana. A festa gastronômica da cidade, porém, continua com os camarões, abundantes nas barracas de praia e nos bares e restaurantes, e na variedade de peixes.

Descendo para o Sul vamos chegar em Laguna e ver de perto uma das coisas mais lindas na relação homem-animal, a pesca da tainha, em que os pescadores artesanais são auxiliados pelos golfinhos, fenômeno que acontece apenas em três lugares do mundo. Laguna é, ainda, um grande produtor de camarão. Saindo do mar e indo para o interior, chegaremos em Criciúma para, ali perto, em Nova Veneza, ver como os descendentes de italianos preparam a famosa galinha no fio.

Paraná

Foto: Divulgação/Adalberto Camargo



Paçoca de charque do Estrela da Terra.

No Paraná, Curitiba agrada pelo urbanismo, com seus ícones como o Jardim Botânico, a Rua 24 Horas, a Universidade Livre do Meio Ambiente. Ali vamos aportar no Estrela da Terra para apreciar os vários pratos da comida típica do estado para, depois, ir até Morretes comer o que é, talvez, o prato mais conhecido e famoso do Paraná, o barreado. Antes ou depois, uma passagem pela cidade de Lapa, a 70 quilômetros de Curitiba, para conhecer de perto uma tradição deixada pelos tropeiros, a quirera lapeana.

Leia mais sobre a Região Sul do Brasil nos links abaixo:

[Vale dos Vinhedos](#)

[Estrada do Sabor](#)