

---

## Tiradentes

***By logomotiva***

Published: 11/12/2008 - 10:55

Mapa da Região: Tiradentes **Um passeio pela história**

Chico Junior



Aqui entre nós, Tiradentes é um charme. Mais do que isso, Tiradentes é história. E, um pouco mais ainda, Tiradentes é pura culinária mineira, tanto que abriga um dos mais famosos e freqüentados festivais de gastronomia do Brasil, o Festival Internacional de Cultura e Gastronomia, que atrai gente de todo o país e chefs nacionais e do exterior.

---

A pequena cidade vê, nos feriados prolongados e nas férias, sua população de seis mil habitantes mais do que dobrar, todos em busca da paz que se encontra nas ruelas e em meio aos prédios antigos, do século XVIII. Estar em Tiradentes é passear pela história, cidade berço da Inconfidência Mineira e terra de Joaquim José da Silva Xavier, o Tiradentes, que nasceu num sítio próximo à cidade. Ali busca-se, também, comer bem, comida boa e farta.



### **Restaurante da Beth**



**Beth Beltrão**

Depois de bater perna pelo centro histórico de Tiradentes, vem “aquela” fome. Não desista da caminhada e siga até chegar na Rua do Moinho e conhecer o Viradas do Largo, ou, como também é conhecido, o restaurante da Beth. Um lugar que se ganha duplamente em bom gosto: decorado com um belo estilo regional e considerado um dos restaurantes onde mais se entende de comida mineira no Brasil. A dona, Beth Beltrão, é de Passos e vem de uma família em que todos gostam de cozinhar. Trabalhava com informática, mas há 15 anos foi para Tiradentes e passou a dedicar-se à cozinha. É uma autêntica mineira falando, com aquele delicioso sotaque, uai, e fala com emoção quando o assunto é comida. “Minha comida é sincera, honesta, mineira mesmo”, diz orgulhosa.

Saiba mais sobre Beth Beltrão e veja como se faz o seu famoso [feijão-de-tropeiro](#)

---

## **Estalagem do Sabor e Pau de Angu**

Além do Viradas, registre-se dois outros restaurantes que são referências em comida mineira na cidade: Estalagem do Sabor e o Pau de Angu. O primeiro se apresenta com pratos criativos no sabor e nos nomes: abóbora real (recheada com carne seca), jiló preguento (jiló, quiabo, costelinha de porco e angu) e mané sem jaleco, um tipo de mexidão. O Pau de Angu, que fica na Estrada para Bichinho, prepara na hora seus pratos em fogão a lenha, como o lombo de panela (servido na chapa, com ovo caipira frito, feijão, couve e arroz ) e o frango preguento, um frango caipira inteiro que vem, como eles dizem, com um “trem” de acompanhamento, ou seja, um monte de coisas.

## **Chico Doceiro**



**Seu Chico Doceiro**

Em Tiradentes há um personagem folclórico, seu Chico Doceiro, que produz doces há 40 anos e é famoso em toda a região. Não é muito difícil, em qualquer hora do dia, encontrar seu Chico em sua pequena loja, fazendo seus doces no tacho de cobre, fogo a lenha. Sempre com a ajuda do filho José, que aprendeu com muita pouca idade o ofício de fazer doces. O grande sucesso são os canudinhos, recheados com doce de leite. São vendidos também sem recheio, caso o cliente queira acrescentar um outro sabor. Há as cocadas, o cajuzinho e os doces de mamão, cidra, abóbora, figo, maçã, batata. Tudo natural. Uma dica: os doces vendem muito rápido e, caso queira comprar muito, leve na hora o que puder.

### **[A leiteia do Dr. Luiz Ney](#)**

---

## As facas do Russo

Em toda cozinha tem faca, certo? Bem, se for possível ter uma faca super especial, de alta qualidade, tanto melhor. Então, quem gosta de cozinha e de cozinhar, tem que fazer uma visita ao Atelier de Artes e Ofícios Burza, do russo Woldyslack Zacarowskyni, que produz artesanalmente as facas Burza, feitas com uma liga especial de aço – com cromo, vanádio, molibdênio e cobalto - importada da Áustria. A família do Russo produz facas desde 1692. As visitas, com hora marcada, levam ao salão de exposição e venda e à linha de produção.



Algumas das facas do Russo

Em 2007 inauguraram a nova casa, ou melhor, uma vila construída com a mesma arquitetura, o sistema construtivo (material e ferragens) de uma aldeia russa do século XVII para marcar a 10ª geração da família. A primeira geração nascida no Brasil e cuja linha de produção é liderado por uma mulher, uma das filhas mais nova do Russo. Arte transmitida de pai para filha.



**Woldyslack Zacarowiskyni, o Russo**

As facas não são baratas (uma faca do tipo chef não sai por menos de R\$ 350), mas a qualidade é excepcional. São abastadas de um só lado, o que facilita o ato de fatiar. Usadas de forma correta só precisam ser afiadas a cada seis anos. Os cabos são feitos de madeira com jacarandá e algumas exóticas, como o pau de cobra (muito se parece com pele de cobra), vinda do Suriname.

### **O artesanato de Bichinho**

Já que você está em Tiradentes, não deixe de ir a Bichinho, uma vila simples, mas rica em arte. Ali você vai encontrar um lugarejo simpático que vive basicamente do artesanato produzido em grande parte por pessoas da própria comunidade. São dezenas de artesãos, muitos deles formados pela já conhecida e famosa Oficina de Agosto, onde tudo começou. Ali trabalham mais de 80 pessoas produzindo peças que são até exportadas para a Europa. São verdadeiras obras-de-arte, desde as “gordinhas” - bonecas feitas com cabaça, barro e papel machê, de Marcelo Maia - até os sofisticados móveis feitos com material de demolição.



Toalha de mesa, artesanato de Bichinho

Bichinho, na realidade Vitoriano Veloso, é um distrito do município de Prados e fica a sete quilômetros de Tiradentes, a maior parte em estrada de terra. São cerca de 20 minutos de viagem.

Para comer, a melhor opção é o Tempero da Ângela. Num ambiente simples, as pessoas se servem nas panelas (de ferro fundido e pedra-sabão), sobre o fogão a lenha em que as comidas estão sendo feitas. Tradicional comida mineira. Quase em frente ao Tempero da Ângela está à casa da D. Maria, doceira de mão cheia que produz roscas, biscoitos e doces variados, incluindo o de batata roxa, em tacho de cobre.

## Botando a mesa

---

No que chamamos de “artesanato de mesa” destacam-se três pontos em Bichinho.  
Ponto e Nó (Carmen) > toalhas de mesa em algodão cru e crochê; panos de prato, avental e toalhas de mesa em algodão cru pintados à mão, bordados e feitos com aplicação.  
R. Moisés Pinto de Souza, 26 – perto da igreja. Tel. 32. 3353-7017.  
Caminho de Luz (Tânia e Miriam) > toalhas de mesa, avental e jogo americano, tudo em algodão cru pintado. R. Presidente Kubitschek 14 – perto da igreja. Tel. 32. 3353-7021.  
Eliana > bandejas de madeira; toalhas de mesa, jogo americano e avental em algodão cru pintado. Rua Samuel Possa 109. Tel. 32. 3353-7012.

#### **Endereços e telefones**

**Chico Doceiro**  
Rua Francisco Pereira de Moraes 74.  
Tel: (32) 3355-1900

**Estalagem do Sabor**  
R. Min. Gabriel Passos, 280.  
Tel: (32) 3355-1144

**Facas Burza**  
Rua João Rodrigues Sobrinho, 121 - Parque dos Bandeirantes.  
Tel: (32) 3355-1561

**Oficina de Agosto**  
R. São Sebastião, 107 - Bichinho.  
Tel: (32) 3353-7080

**Pau de Angu**  
Estrada para Bichinho, a 4 km (2 km de terra).  
Tel: (32) 9948-1692

**Tempero da Ângela**  
R. Deputado José Bonifácio Filho, 64 – perto da igreja Nª Sª da Penha.  
Tel: (32) 33537010

**Viradas do Largo**  
Rua do Moinho 11.  
Tel: (32) 3355-1111 e 3355-1110.  
[www.viradasdolargo.com.br](http://www.viradasdolargo.com.br). [viradas@conecta.com.br](mailto:viradas@conecta.com.br)