

---

## Fortaleza

### *By logomotiva*

Published: 24/03/2008 - 12:49

Mapa da Região: wefwrfwe**Do peixe à rapadura**

Como a maioria das capitais nordestinas, Fortaleza tem visto aumentar consideravelmente o fluxo turístico a cada ano. Belas praias, agitada vida noturna, bons hotéis e excelente gastronomia proporcionam descanso e lazer aos que procuram a capital do Ceará. Fortaleza era realmente um forte. A cidade surgiu com a construção de um forte, chamado Schoonenborch, pelos holandeses em 1649. O forte foi construído para evitar os ataques portugueses. Mas como, no final, os portugueses venceram a batalha, o forte passou a se chamar Fortaleza de Nossa Senhora de Assunção, bem mais fácil. A vila que foi construída ao redor do forte passou a se chamar, a partir de 1726, simplesmente Fortaleza.

Na gastronomia, falando primeiro do mar, dois pratos se destacam: a peixada cearense, variação das inúmeras peixadas que se come pelo litoral nordestino, e o pargo assado no sal grosso. A peixada é encontrada em praticamente todos os restaurantes da cidade que servem frutos do mar. É feita com postas de peixe (normalmente, robalo, pargo, beijupirá, cavala e pescada amarela), temperadas com sal, limão e alho. À parte, cozinha-se pedaços de repolho, cenoura, batatas, cebolas, tomates e ovos inteiros. Quando estiver quase tudo cozido acrescentam-se as postas do peixe e leite de coco natural.

O pargo encontra-se, principalmente, nas barracas e restaurantes da Praia do Futuro. São várias, que oferecem diversos tipos de peixes e de diversas formas, mas uma é especial, se é que podemos chamar de barraca: o Bar da Praia, do Hotel Vila Galé, um cinco estrelas que se esmera na produção dos pratos de peixe. Dois outros também são bastante procurados, principalmente pelo preço: Terra do Sol e Itaparica.

Outro endereço que é referência na gastronomia de Fortaleza é o conhecido e respeitado Cantinho do Faustino, onde, entre outros deliciosos pratos, come-se a melhor paleta de cabrito da cidade. Cearense de Reriutaba, Faustino foi um dos muitos cearenses que fizeram escola no Rio de Janeiro, para onde foi muito jovem. Depois de trabalhar nos principais hotéis cinco estrelas da cidade, voltou para o Ceará e montou o seu próprio negócio. No Faustino se come, ainda, peixes e lagosta.

(receita)

A paleta de cabrito do Faustino

Pega-se uma paleta (a parte dianteira do cabrito) e deixa marinar por um dia em vinho, vinagre, pimenta, cenoura, cebola, louro e ervas. Depois, bota no forno bem quente e, quando começar a

---

“chiar”, desligar o forno. Deixa-se a paleta ali, com a marinada, por 12 horas. No dia seguinte, forno de novo para o arremate final.

### **Produtos do Mercado**

Não deixe de fazer uma visita ao Mercado Central, no Centro da cidade. Ali você vai entrar em contato com os produtos regionais do Ceará, como o doce de buriti, o tijolo de buriti (parece uma rapadura), castanhas de caju, farinhas, tapioca, cachaças e doces diversos. E o artesanato em palha de buriti e carnaúba, como porta pratos, cestas de pães, prendedores de guardanapos e jogos americanos.



Artesanato feito a partir da palha do buriti e da carnaúba: produtos encontrados no Mercado Central

### **Renda, tapioca e rapadura**

Aquiraz é um município grudado em Fortaleza, a cerca de 35 quilômetros da capital. Ali, no Centro de Rendeiras, mãos habilidosas produzem toalhas de mesas, jogos americanos, porta copos de renda de bilro, labirinto e bordados. Peças únicas e criativas com preços variando de R\$ 15 a R\$ 200. Você pode comprar tudo que é produzido em Aquiraz em vários pontos de Fortaleza, como o Ceart (Central de Artesanato do Ceará), onde se encontram outras peças do artesanato cearense.

---

Mas uma visita ao Centro de Rendeiras vale a pena para ver de perto o trabalho manual das mulheres.



**As rendas feitas a mão podem custar de R\$15 a R\$200**

No caminho entre Fortaleza e Aquiraz, dê uma parada no Ponto das Tapiocas, na CE-040, em Messejana. São 26 boxes (tapioqueiras) servindo as mais deliciosas tapiocas, doces e salgadas. Na Tapioqueira Paulinho e Eliane, por exemplo, são 40 recheios diferentes. Eliane oferece, ainda, a cocada na quenga (na casca do coco) e o bolo de carimã, feito com a massa fermentada da mandioca.

E quem segue de carro de Aquiraz para Canoa Quebrada, ainda pela CE-040, pode aprender tudo sobre rapaduras. Entre as duas cidades há vários engenhos de rapadura, onde você vai poder ver de perto como se faz a tradicional rapadura, em forno a lenha.



A produção de um dos produtos mais famosos do Nordeste, a rapadura, é abundante entre Aquiraz e Canoa Quebrada

## Museu da cachaça

Bem perto de Fortaleza, em Maranguape, o turista aprende tudo sobre a fabricação da cachaça e a história de um dos principais fabricantes do produto no Brasil. Ali fica o Museu da Cachaça, da Ypioca, que funciona na casa do seu fundador e construída entre 1851 e 1854. Além de todas as informações sobre a cachaça, desde o início da produção no Brasil, conhece-se a história da Ypioca, desde a fundação em 1846 até os dias atuais, através de ambientes de época, equipamentos, utensílios, documentos, fotografias e filmes, além de conhecer o maior tonel de madeira do mundo, no qual cabem 374 mil litros de pinga e ainda está em funcionamento. No museu há, ainda, umas raridades: tonéis com cachaça envelhecida há 40 anos. Em 2006 será aberto um desses tonéis, de 60 litros, para degustação. E aproveite para, num botequim antigo montado no museu, degustar os vários tipos de cachaça ou, se preferir, caldo de cana.



Com mais de 160 anos de vida, a cachaçaria Ypioca preserva sua história através do Museu da Cachaça

### **Endereços e telefones**

**Bar da Praia / Hotel Vila Galé**

**Praia do Futuro. Tel: (85) 3486-4400**

**Ceará**

**Av. Santos Dumont 1589 – Aldeota. Tel: (85) 3131-6551 / 6552. E mais quatro endereços.**

**Cantinho do Faustino**

**Rua Delmiro Gouveia 1520 – Varjota. Tel: (85) 267-5348 / 5459**

**Mercado Central**

**Av. Alberto Nepomuceno 199 – Centro. Tel: (85) 454-8586**

**Museu da Cachaça**

**Maranguape. Tel: (85) 341-0407. [www.ypioca.com.br](http://www.ypioca.com.br)**