
Região Centro-Oeste

By logomotiva

Published: 24/03/2008 - 15:42

Mapa da Região: dfgsdfgs

A Região Centro-Oeste é um verdadeiro encontro da biodiversidade: Pantanal, cerrado, Amazônia. Além é claro, da modernidade de Brasília, a nossa capital. Beleza exuberante, importantes atrações turísticas, rica culinária.

Goiás, por exemplo, e o seu Caminho do Ouro. Os bandeirantes chegaram ao estado no século XVII, em busca do ouro, e trouxeram seus hábitos culinários. E, como a cultura brasileira, a cozinha goiana é marcada pela miscigenação.



Cidade de Goiás, terra da poetisa Cora Coralina

A culinária do estado de Goiás, segundo pesquisadores, nasceu à margem do Rio Vermelho, no

encontro entre os bandeirantes paulistas, mineiros e portugueses com os índios goyases, onde hoje está localizada a cidade de Goiás. Estas influências culturais fizeram da culinária goiana uma das mais peculiares do país. Empadão goiano, leitão à pururuca, pamonha são alguns dos cerca de 1.200 pratos típicos registrados, incluindo o popular o arroz com pequi, ou piqui, fruta comum no cerrado.

A iguaria é preparada com arroz ou como acompanhamento em diversos pratos e pode ser apreciado nas dezenas de restaurantes de comidas típicas da capital Goiânia ou em outras cidades do estado. A pequena e perigosa fruta é tão popular na região que já é utilizada até para fazer sorvete.

Já a gastronomia brasiliense, apesar de estar localizada no cerrado, não é regada apenas de pequi, como tanto apreciam os goianos. Tudo se fundiu e, hoje, em uma cozinha baiana pode se pedir moqueca capixaba. O restaurante mineiro serve petiscos goianos e as tendências internacionais dão um toque sofisticado à comida amazonense. Essa mistura torna Brasília uma cidade caracterizada pela liberdade gastronômica e repleta de locais em que sua principal missão é amenizar a saudade de casa.

A culinária de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, que antes eram um só estado, é um cardápio de muitas heranças. Espanhóis, portugueses, japoneses, paulistas, mineiros, sulistas e nordestinos foram chamados para povoar a região. E nesse cardápio de múltiplas heranças está o pintado a urucum de Corumbá, o caribéu de Campo Grande, a ventrecha de pacu de Cuiabá, a especialíssima lingüiça de Maracaju e até o sobá, uma sopa japonesa pra lá de incrementada e uma certa berinjela com molho de romã. No universo das águas, essa é a famosa água na boca.

O índio já estava lá. Os de fora aprenderam e também trouxeram um pouco do que já tinham em suas terras natais. E esta combinação de culturas e sabores determinou o que pode se chamar de “comida pantaneira”.

Saiba mais sobre o Cestro Oeste do Brasil em :

[Caminho do Ouro](#)

[Mato Grosso](#)

[Mato Grosso do Sul](#)