
Goiânia

By logomotiva

Published: 24/03/2008 - 15:56

Mapa da Região: fdfsdfsdfs

Goiânia, apesar da pouca idade, é imponente e cheia de histórias do século que levaram o estado a virar rota do “Caminho do Ouro”. Fundada em 1935, pode ser considerada a representante moderna de tudo o que ocorreu no estado sob a influência da busca ao ouro pelos bandeirantes. Com mais de um milhão de habitantes, Goiânia ainda preserva suas raízes, representadas principalmente pela culinária.

Sabor do Cerrado

Como o pequi é alimento quase obrigatório na mesa dos goianos, voltemos a ele. Uma prova desta paixão é o sorvete de pequi. A sorveteria Sabor do Cerrado, responsável por tal façanha, brinda o sucesso desta e de outras invenções com frutas regionais. A Sabor do Cerrado foi inaugurada em 2004 com a idéia de utilizar frutas do cerrado para produzir sorvetes. Muitos são os sabores apreciados pelos clientes fiéis e pelos turistas. Cajá, murici, araçá, araticum, cagaita e gabioba são só alguns dos “sabores do cerrado” servidos na sorveteria. A receita é simples: leite, polpa e açúcar.



Além da “simplicidade” no preparo dos sorvetes mesclado às frutas exóticas, uma outra curiosidade chama atenção. Os clientes podem apreciar os sorvetes com canela ou sal. O cajá, por ser azedo, adquire um sabor mais adocicado com o sal; já o sorvete de milho verde, outra preferência regional, fica muito mais saboroso, e com gostinho de fazenda, quando acompanhado com canela em pó. Não é à toa que estes são os sabores mais procurados.

Outros sabores pra lá de regional são os sorvetes de queijo e o de queijo com goiabada. Vale à pena experimentar.

Receita da Vovó

Outro prato muito apreciado na região é a pamonha feita com milho verde ralado, temperado com sal ou açúcar e cozido na própria palha do milho em água quente. São dezenas de pamonharias espalhadas pela cidade. Entre as eleitas pelos goianos, seja pelo paladar, seja pela tradição, estão a Pamonharia Oeste e a Pamonharia da Vovó.

As mais típicas são as pamonhas doces ou as de sal. Mas foram criadas algumas mais incrementadas, na maioria das vezes com ingredientes típicos e que fazem sucesso na região. Um exemplo é a pamonha à moda, com queijo, lingüiça, cheiro verde e milho.

Na Pamonharia da Vovó a criatividade também impera. A pamonha pode conter em seu recheio o pequi com peito de frango, queijo e pimenta. Há também a pamonha de guero, ou guariroba, que além deste palmito ainda leva lingüiça, peito de frango, queijo e pimenta. Além das pamonhas, são servidos outros pratos feitos com milho, como a sopa de milho com frango e o bolinho de milho frito na hora. Às vezes recebem pedidos fora dos padrões, mas que são prontamente atendidos, como uma família libanesa residente em Goiânia que, encomenda pamonhas doces recheadas com lingüiça.

Requinte do Sertão

Para paladares mais sensíveis aos fortes sabores do cerrado, existem restaurantes que utilizam produtos da região com mais parcimônia ou como incremento para pratos sofisticados. O Restaurante Ipê, do famoso hotel cinco estrelas da cidade, o Castro's, além de servir pratos típicos, propõe diversas experiências em sua cozinha que dão certo.

Um exemplo é o frango à moda Goyas com molho de quiabo e risoto de pequi e guariroba para acompanhar. Outro prato que rende homenagens aos costumes locais é o Bar Central. O nome é uma brincadeira aos petiscos mais tradicionais serviços em Goiânia, mas feito de maneira mais requintada, apesar da simplicidade dos ingredientes como lingüiça caipira na chapa, pamonha frita, tomates e cebolas grelhados no azeite, acompanhados de arroz branco.

Os molhos também foram recriados e caso não abra mão de uma boa massa, vale experimentar o Talharim Goyas, com molho de cabutiá (abóbora japonesa), carne de sol desfiada e pimenta de bode.

Banana Menina

Quem gosta de apreciar um bom prato com clima de fazenda pode ir até o Banana Menina. “Bucho, rabada e língua não podem faltar”, afirma Mozart Martins de Araújo Júnior, historiador e um dos proprietários do “negócio familiar”.

O restaurante também tem no cardápio leitão à pururuca, pernil, o arroz com pequi e arroz com suã nos fogões à lenha localizados no grande salão do restaurante, junto às mesas. “Fomos os precursores no resgate do uso de fogão à lenha na região”, orgulha-se Mozart.

O local, decorado com peças antigas como teares, carro de boi e fotos da família datadas de 1919, tem um pequeno museu rural que remonta à história dos bandeirantes e à história de Goiás.

Os visitantes almoçam com uma bela vista para uma Reserva Particular e do Patrimônio Natural (RPPN), área destinada à conservação ambiental em propriedades particulares, e depois podem dar um passeio pela mata com um guia que conta a história do local e ainda dá dicas sobre meio ambiente para a garotada.

Endereços e telefones

Sabor de Cerrado - Avenida 85, nº 3276, Setor Bueno. Tel: (62) 3278 1209

Pamonharia Oeste - Rua R-09, 124, Setor Oeste. Tel: (62) 3291-4060

Pamonharia da Vovó - Av. Henrique Silva (Av.83), 21, Setor Sul. Tel: (62) 3223-7963

Restaurante Ipê - Av. República do Líbano, 1520, Setor Oeste - Castro's Hotel. Tel: (62) 3096-2000

Banana Menina - Rodovia BR 153 (3 Km da cidade de Hidrolândia). Tel: (62) 3553-1353

