

Tem coxinha na Virada: paulistanos curtem petiscos de bares famosos de SP

Domingo de sol, samba, e dez mesas de plástico disputadas pelo público eclético que veio curtir uma das feirinhas gastronômicas da Virada Cultural, no coração da praça Princesa Isabel. No cardápio, três bares da zona norte, um da zona sul e um do interior.

Todos participam pela primeira vez da Virada Cultural. As cinco tendas contam com seguranças particulares. Daniela Brito, proprietária do restaurante português Academia da Gula, da Vila Mariana, apostou nos pastéis pela praticidade. A porção com oito sabores variados (carne, queijo e pizza) custa R\$ 10. Para representar a casa, ela apostou no caldo verde, que também custa R\$ 10.

Já a Vinheria Mondiale, de São Roque (SP) oferece o lanche porqueta. Um pão italiano recheado com filé mignon suíno, temperado com ervas finas e conhaque italiano acompanhado de pesto de limão siciliano e pesto de salsa, com uma folha de rúcula “para aliviar a consciência”. Por R\$ 20, a iguaria enche a barriga dos jovens e famílias com carrinhos de bebê que dão clima de interior ao local.

Recheada com catupiry, a coxinha do Frangó é uma das mais famosas da cidade. O bar também é conhecido por sua extensa carta de cervejas, com diversos rótulos internacionais. Na Virada, são oferecidas duas versões importadas, uma clara e uma escura. A inglesa Young Chocolate (500 ml) custa R\$ 7, e a alemã, que leva a marca da banda AC/DC, sai por R\$ 10 o latão de 568 ml.

“Resolvemos trazer só a coxinha, pois é nosso petisco mais procurado. É a nossa primeira vez na Virada. Também trouxemos duas cervejas importadas com um preço especial”, explica Cássio Piccolo, proprietário do tradicional bar da Freguesia do Ó.

Dona Maria do Carmo trouxe seus salgados diretamente do bairro do Limão. Na tenda, ela trabalha ao lado da filha vendendo empadas (R\$ 5), croquetes (R\$ 5) e sanduíches de carne louca (R\$ 7). “Fazemos salgados por encomenda e também fornecemos para alguns bares conhecidos, como o Veloso, conta Priscila Icassatti, filha da dona Maria.

Também da zona norte, o Bar do Luiz Fernandes trouxe seus famosos bolinhos. Por R\$ 6 a unidade, eram oferecidas as versões de carne, bacalhau e rabada com polenta. Para acompanhar, o caldinho de feijão custa R\$ 5. Catarina Fernandes, neta do Luis, comanda a tenda bastante movimentada.

Em volta delas, ambulantes credenciados vendem cerveja Skol a R\$ 5. A Skol Beats, versão baladeira da bebida, custa R\$ 7 ou três latinhas por R\$ 20. Uma água mineral de 500 ml custa R\$ 4.

A feirinha gastronômica teve início às 11h. O pico de movimento aconteceu um pouco antes das 13h, horário em que Leci Brandão iniciou seu show, no palco próximo ao local. Os restaurantes improvisados aceitam dinheiro e cartão e ficam abertos até 18h à espera dos famintos.

WWW.BOL.UOL.COM.BR (22/25/2016)