

Visite São Paulo y selle su pasaporte a 52 países y los más variados estilos de restaurantes y cocinas

¿Busca uno de los 50 mejores restaurantes del mundo? El D.O.M, del chef Alex Atala, fue elegido por la tradicional revista británica de gastronomía “Restaurant” como uno de los “Top 50” del planeta, el único de América Latina. ¿O busca una experiencia única donde, cuando menos se espere, los meseros empiezan a cantar famosas canciones de Broadway mientras se puede probar una cocina de primera línea? Vaya al Brooklyn, en el barrio con el mismo nombre, y prepare el corazón y el paladar.

¿Prefiere un ambiente más descontraído, con tapas consagradas que van desde una simple coxinha (por ejemplo, la del Frangó en el barrio de Freguesia do Ó), un gran sándwich de mortaleda italiana (en varios boxes del Mercado Municipal) o una tradicional empanada de los mercados públicos? No le faltan opciones. Uno de los más famosos es el del mercado que ocurre enfrente al estadio Paulo Machado de Carvalho, popularmente conocido como Pacaembu.

¿Pizzas? Si los italianos la crearon, los paulistanos la elaboraron e la volvieron una verdadera institución, que se puede probar en hermosos casones antiguos, como Veridiana (Higienópolis) o Leona (Campo Belo), o las pizzas finas como la del Camelo o Cristal, en el barrio de Jardins. Las más gordas, como la Castelões, en Brás, o incluso en las panaderías, otra institución de São Paulo. Hay miles de panaderías por toda la ciudad, que van mucho más allá del exquisito pan.

¿Prefiere un rodízio? Entonces, elija entre la tradicional parrillada, sopas o el de sushi o comida japonesa en general.

Formada por más de 50 nacionalidades y brasileños de todos los estados que llegaron a la capital y aquí crearon sus raíces, São Paulo es un verdadero mosaico cultural que se refleja directamente en su identidad multicultural y diversificada y luego en su cocina, lo que la hace uno de los mayores centros gastronómicos del mundo. Y, para hoy, el Día Mundial de la Alimentación, no hay destino más sabroso.

La ciudad tiene unos 12.500 restaurantes, de 52 nacionalidades, etnias y regiones. De las más distintas influencias de la gastronomía nacional a las salsas y tendencias internacionales de cocina contemporánea que forman una combinación indescribible – hay que probarlo, literalmente. Y los números siguen expresivos. Hay también 15.000 bares en todas las partes de la ciudad. La capital tiene también 600 restaurantes japoneses, 3.200 panaderías y 6.000 pizzerías. Aquí se hacen diariamente 10.400.000 panes (o 7200 por minuto), 1 millón de pizzas (720/min) y 400.000 sushis (278/min).

Eso se traduce muy bien por la mezcla de colores y sabores del Mercado Municipal de Cantareira, en la región central, más conocido como Mercado, donde los gourmets encuentran de todo – salsa, dulces, vegetales, carnes, pescados, petit fours y las más famosas empanadas de bacalao y carne seca o sándwich de mortadela.

En el barrio de Liberdade hay muchos restaurantes japoneses y empanaderías. El barrio de Bixiga es famoso por sus cantinas. En el barrio de Vila Madalena están los típicos bares, con tapas que dan agua en la boca. Pero hace mucho tiempo, São Paulo ha cruzado esas fronteras. Por ejemplo, los restaurantes japoneses ya no están solo en el barrio de Liberdade – se puede encontrar excelentes sushis en los barrios de Jardins, Pinheiros y Morumbi. Los kibes y las esfihas están en los barrios de Vila Mariana, Paraíso y Higienópolis. Franceses, en la región de Consolação o en Vila Madalena.

Basta pensar en una culinaria. En São Paulo se puede encontrar siempre un restaurante, bar o discoteca que le guste al turista y a la gente de la ciudad. Todo depende de la ecuación entre su presupuesto y su deseo. Sean cuales sean los indicadores, nadie se queda sin nada, pues aquí se encuentra restaurantes según el perfil y el bolsillo del turista.

Ciudad práctica, São Paulo tiene también incontables restaurantes de comida rápida – desde las redes internacionales hasta las más refinadas. La moda en São Paulo es probar hamburguesas “con marca”, con la salsa del chef de primera línea. La mayoría de está en el barrio de Itaim.

La zona sur también tiene bares y restaurantes para todos los estilos. En los barrios de Moema e Ibirapuera, se concentran principalmente en la Avenida Lavandisca: donde hay varios bares, desde los modernos a los tradicionales, incluso cantinas italianas. Las pastelerías también son excelente y algunas están abiertas las 24 horas, como la Ofner, de la Avenida Ibirapuera o de la calle João Cachoeira. La presencia germánica es fuerte en los restaurantes de la región, como en los alemanes Konstanz y Windhuk (la trucha es imperdible) y en los suizos Florina y Platz.

Si va hasta el barrio de Vila Mariana, prepárese para contestar algunas preguntas difíciles. Una de ellas es descubrir donde se sirve la mejor esfiha: en los vecinos Catedral y Jaber o en algún otro lugar de comida árabe de la región. Si quiere otro tipo de refrigerio, vaya al Rancho da Empada – sus especialidades valen la pena. En la calle Joaquim Távora, se concentran algunos de los mejores bares del barrio, frecuentado durante la semana por los alumnos de universidades. Siempre hay gente bonita y animada en la mesa al lado.

La pizza está bien representada por lugares como la Brás – vecino del excelente bar Original, en Moema. El barrio de Itaim tiene el “pasillo de las hamburguesas”: en la calle Joaquim Floriano, se sirve el sándwich en los tradicionales bares, como Joakin’s y el New Dog. O el General Prime Burger, dirigido por el famoso chef Sérgio Arno.

La región de la Avenida Paulista, en la zona central, también tiene muchas opciones. Algunos de los mejores restaurantes de la ciudad están allá. Desde los sándwiches hasta las casas más sofisticadas de Jardins, con ambientes más modernos. En una de sus traviesas, la calle Haddock Lobo, viven en paz el excelente Arábia, que sirve cuscuz marroquí los sábados, y la rotisserie judía Z-Deli, con un gefilte fish excelente. Estrellados y recomendados solo a los bolsillos más llenos, el Figueira Rubayat y el Fasano – dentro del lujoso hotel de la familia – representan la alta gastronomía de la ciudad.

Si todavía no sabe si quiere encontrar un celebridad o que se les vean como una, decídase en las mesas de Spot. A dos manzanas de la Avenida Paulista, el Mestiço está siempre lleno, con gente bonita y famosa, lo que crea una dificultad para elegir una especialidad tailandesa o un acarajé de Bahía. Para los que tienen hambre en la madrugada, la excelente panadería Galeria dos Pães, en la calle Estados Unidos, está abierta las 24 horas y prepara sándwiches y sirve un buffet con sopas. Otra panadería, que ha abierto hace menos de un año, pero que ya tiene su clientela por la ciudad, es la Villa Grano, en la Vila Madalena, más exactamente en la calle Wisard, también abierta las 24 horas.

Para los que prefieren la tradición, uno de los lados de la avenida Paulista lleva a la región de Bixiga – o Bela Vista, para los más formales. En la calle Treze de Maio y en sus traviesas, hay cantinas antiguas, donde la orden es servir porciones grandes. Allí está una de las más tradicionales pizzerías de la ciudad, la Speranza – la responsable por presentar la pizza marguerita a los brasileños y de un excelente pan de longaniza. Entre las incontables cantinas, hacia la Consolação, en Higienópolis, cerca de la Avenida Angélica, no deje de probar el más tradicional – y exquisito – polpetone de la ciudad, en el Jardim di Napoli. Aproveche y pida un auténtico queso parmesano.

Si le gusta la boemia, su lugar es la Vila Madalena, en la zona oeste. Por sus calles con nombres tan distintos como Aspicuelta (un párroco español del siglo XVI), Girasol (la flor) y Purpurina (el adorno), funcionan bares para todas las preferencias: Hay bares clásicos (los ‘botecos’), con azulejos en las paredes, caña fría y sopa de frijoles, como el Filial; está el que reúne los periodistas y aficionados del fútbol, como el São Cristóvão (en homenaje a un equipo de fútbol de Río de Janeiro que pocos lo recuerda) y para el público gay, el Farol Madalena.

El párroco Aspicuelta podría tomarse un vino después de la misa en uno de los bares de “su” calle, como el Posto 6 (homenaje al Río de Janeiro), el Zé Menino (homenaje a la ciudad de Santos) o Salve Jorge y sus cervezas de todo el mundo.

Las churrascarias son otra gran atracción de la ciudad de São Paulo. Hay opciones para todos los gustos y bolsillos* En São Paulo, hay más de 500 – en las avenidas de Marginal Tietê y Pinheiros y en la Avenida 23 de Maio está la mayor parte de ellas. De los famosos rodízios, como Fogo de Chão (Avenida 23 de Maio y Avenida dos Bandeirantes), Jardineira (Avenida dos Bandeirantes), Rodeio, en la calle Haddock Lobo, Vento Haragano, en la Avenida Rebouças, donde también está la excelente Paulista Grill, esta última para los bolsillos más

modestos. Cuando se trata de carne a la carte, también hay muchas opciones – las de la red Rubaiyat (Baby Beef y Figueira), en el barrio de Paraíso, Itaim y Jardins, son frecuentadas por un público con más dinero. Suelen ser las mejores casas de carne de São Paulo.

Y por hablar en carne, hay muchos restaurantes argentinos y uruguayos por la ciudad, con la tradicional carne de esos países. Destakes para los argentinos Bárbaro, en Itaim, Parrilla Argentina, en el barrio de Saúde, o La Caballeriza, en la Alameda Campinas, en Jardins. Y para el uruguayo El Tranvía, en la región de Higienópolis. No olvide pedir el suflé de queso para acompañar. ¿Prefiere el original español? No pierda la paella del Don Curro, recién elegido el mejor restaurante español de la ciudad.

Desde el otro lado del mundo, los restaurantes japoneses dominan la ciudad y hay desde los más sofisticados, como el Jun Sakamoto o Nakombi, hasta los más baratos, como el Koi, de buena calidad y presente en varias regiones de la ciudad. Hay también los rodízios japoneses, en las regiones de Pinheiros, Vila Madalena y Jardins, como el Mori Sushi y el Kabuki, o Vila Olímpia e Itaim, destaque para el Noyoi. Hay ambientes especiales para el final de la noche, como la Forneria São Paulo o el Pasta e Vino. Si prefiere los románticos – en el invierno, no faltan opciones de fondues, para probar en parejas, como el Casa da Suíça, en Pinheiros, o el Chalet Suisse, en el São Paulo Othon Hotel, en el Centro.

El centro de la ciudad tiene excelentes opciones para los que no quieren o no pueden gastar mucho. El Bar do Léo, en la calle Aurora, está entre los más tradicionales, como el Estadão, en la Avenida 9 de Julho, en Anhangabaú. Para los bolsillos medianos y para los aficionados por la música popular brasileña, el Bar Brahma completa una de las más famosas esquinas – el cruce de las Ipiranga y São João. Hay otras opciones hermosas en la región, como el Café Girondino, con decoración del inicio del siglo XX, la rotisserie de los monges del Monasterio de São Bento, dentro del propio Monasterio, o el tradicional Terraço Itália, en el 44o piso del Edifício Itália y con una bella vista en 360o de la ciudad de São Paulo.

Otra vista imperdible de la ciudad es desde el Skye, en el alto del Hotel Unique, en la Avenida Brigadeiro Luis Antônio, dirigido por el chef Emanuel Bassoleil. O el The View, en Jardins. Ambientes especiales en el francés La Tambouille o en el italiano La Risotteria. También está la cocina contemporánea y consagrada de chefs estrellados, como Carla Pernambuco (Carlota), Morena Leite (Capim Santo), Bella Masano (Amadeus) y el siempre consagrado Sergio Arno (La Vecchia Cucina). En una auténtica villa italiana. Es como se siente el que visita el bello Il Viccolo Nostro, en Brooklin, en la zona sur de la ciudad.

Pero las especialidades no están solo en las mesas de bares y restaurantes. Ellas pasan por pastelerías como Cristal, por los alfajores argentinos de Havana Café, por los chocolates, de Chocolat du Jour, por los helados de Häagen-Dazs, Stuppendo, Sottozero o Gelateria Parmalat, todos en el barrio de Jardins, pero con sucursales por la ciudad, especialmente en los shopping centers.

Otra duda de los que están en São Paulo es elegir el mejor café. El espresso es una importación que se ha vuelto una institución local y hay locales donde ellos reciben tratamientos especiales, desde aromas a sabores y varias combinaciones. Pruebe el Suplicy, en la Alameda Lorena, los varios Frans Café, todos 24 horas y presentes en varios barrios, y la más reciente adquisición de la ciudad, Starbucks, en los shopping centers Morumbi y Eldorado y con colas justas a uno de los más famosos cafés del mundo.

Otra excelente competencia en São Paulo es intentar descubrir la mejor caña. Hay tantas opciones que lo mejores es que se pruebe lo máximo posible. No faltan candidatos en Vila Madalena, en Pinheiros, en Vila Mariana y en Centro. El diferencial está a cargo de los acompañamientos, que pueden empezar con la sopa de frijoles y terminar con el pollo asado. Recién llegado de Río, el Devassa, en la Alameda Lorena, con sus varios tipos de caña, está considerado como la mejor happy hour (otra costumbre de São Paulo). Unos dicen que es por el tráfico, pero el hecho es que el happy hour ya se ha vuelto parte de la vida de los que viven en la metrópoli más distinta del hemisferio sur.

Y tiene mucho más. Venga a explorar sus sentidos. Y por hablar en ellos, tampoco faltan opciones de buenos vinos y restaurantes con excelente carta y varias opciones. Pero eso vale otro recorrido. Consulte www.cidadedesapaulo.com

**Los locales mencionados no tienen ninguna relación con São Paulo Turismo (SPTuris) o sus funcionarios. Los*

establecimientos enviaron el material a nuestra redación y se los seleccionaron según los criterios de diversidad, turismo, reconocimiento del público, etc.