jun 2017

FAROFA

magazine
#01

COZINHA AFETIVA

QUANDO A COMIDA VALE POR UM ABRAÇO

CHÁS

O RELATO DE UM JORNALISTA SOBRE ESTE UNIVERSO AROMATICAMENTE COMPLEXO

DINHEIRO, POLÍTICA E LÚPULO

RESGATAMOS A HISTÓRIA DO CASO DE AMOR ENTRE RIBEIRÃO PRETO E A CERVEJA

PÁGINAS AMARELAS

UMA CURADORIA DELICIOSA E INDEPENDENTE COM MAIS DE 360 LUGARES PARA CONHECER, COMER E BEBER EM RIBEIRÃO

garapa

Um infográfico açucarado e anti-dúvidas

receitas

Sabrina Galli manda ver na farofa de pesto e Edgar Júnior ensina o segredo do Grand Père

berlinda

Suco de laranja na berlinda. o ranking que nasceu numa degustação às cegas

É, CERVEJA
PODE TER
MANDIOCA.

santaclara

Colorado
GAUIM
CERVEJA CLARA
PILSEN

Colorado
Natural de
RIBEIRÃO
PRETO

DESIBERNE!

APRECIE COM MODERAÇÃO.
VENDA E CONSUMO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.

DISPONÍVEL NO EMPÓRIO DA CERVEJA | WWW.EMPORIO.COM/COLORADO

FAROFA

Foi em torno dos campos de cereais que surgiram as primeiras aldeias. Os alimentos são provenientes da caça, da pesca e da agricultura. Muito tempo se passou desde que dominamos o fogo e as plantações. Fome e apetite caminharam e evoluíram. A hospitalidade de receber pessoas nos fez mais próximos e o prazer à mesa evoluiu. O preparo do alimento, a organização do local onde irá comer, a hospitalidade em receber, o ritual que praticamos, tudo está ligado a nossa história como seres humanos. A sociedade, a cultura e o nosso entorno são os fatores básicos que determinam nosso gosto, paladar e gestos ao se alimentar. O valor simbólico de uma refeição é cheio de afeto.

Mas comer é muito mais do que isso. Hoje a gastronomia é todo um universo onde discutimos não só culinária, mas sua cultura, atividades e conceitos. A Farofa também quer ser gastronômica. Estudar e compartilhar sobre todos os assuntos relacionados as comidas e bebidas, podendo aumentar a nossa compreensão sobre os temas. Queremos ser um manifesto culinário!

> *Gastronomia significa etimologicamente, estudo das leis do estômago*

Durante o processo de criação da Farofa muitas ideias passaram por nossas cabeças. A criação de um veículo para falar sobre a gastronomia surgiu primeiro na ideia de se ter um guia para a comunidade de Ribeirão Preto poder se encontrar, perguntar do que tem fome e procurar de acordo com suas vontades e limites. Do pequeno empório ao grande restaurante, a ideia é que todos estivessem aqui.

O comer fora de casa ou o que levamos para cozinhar em nosso fogão pode ganhar novos horizontes. Nosso apetite é nosso guia.

A revista foi pensada para apresentar negócios, comidas e bebidas que cercam a cidade e arredores e também as pessoas que trabalham de segunda a segunda para alimentar os cidadãos.

O conteúdo é para que vocês estejam alimentados com informações que hão de melhorar a maneira como o alimento é visto e vivido. Aproximar a terra, aproximar as pessoas e as relações. Acreditamos em um projeto lindo e saboroso que valoriza e preserva boas iniciativas e memórias da culinária e de quem a faz.

Se quiser falar comigo:
bia@farofamagazine.com.br
No nosso site ***farofamagazine.com.br*** tem muito mais fotos, entrevistas e conteúdo saindo do forno.

Bom apetite! Saúde!

BIA AMORIM
PUBLISHER FAROFA

menu

Servimos bem para servir sempre.

PÁGINAS AMARELAS 50

Guia de lugares incríveis para comer e beber em Ribeirão

14

tira-gosto

Notícias saborosas do mundo da Gastronomia

08

12

chapa

BIA MACEDO

Conheça a Sommelière do Museu da Gula

10

46

RAFAEL TONON

Comida de vó

matéria

CERVEJA E ECONOMIA

Era uma vez uma cidade apaixonante ao primeiro gole. A história cervejeira de Ribeirão

26

receita

MÃO NA MASSA

Aprenda a fazer uma farofa ao pesto e um drink de responsa

42

20

34

capa

COZINHA AFETIVA

Desvendamos os segredos da cozinha da Dona Áurea e da comida feita com Amor

chapa

JOÃO DARCIO

Conheça o Maître do restaurante Amici

especial

GUIA DE CHÁS PARA INICIANTES

Prepare-se para uma viagem sensorial inesquecível

na geladeira

RAFAEL LOUREIRO

Abrimos a geladeira do dona da The Black Bulldog

98

COMENDO FORA

Fomos ao Pará e contamos tudo

INFOGRÁFICO

Garapa

p40

47

CARLOS A.DORIA

Qualidade é afeto

48

CRIS BELTRÃO

Os causos do meu estômago

SUCO DE LARANJA

Provamos 6 rótulos às cegas e elegemos o melhor p36

expe-diente

Conheça os ingredientes dessa farofa boa

ALLAN NOGUEIRA

Publicitário, dono e único funcionário orgulhoso da an.design. Na Farofa, foi responsável pelo site oficial. Das carnes até as saladas, passando pelas cervejas baratas, ele domina tudo.

FRANCINE MICHELI

Jornalista, proprietária da ESC Conteúdo Editorial e às vezes professora, se jogou de cabeça no projeto da Farofa escrevendo e editando. Não recusa nenhum convite pra tomar sorvete.

BIA AMORIM

Há 15 anos na área de gastronomia. Fala mais do que bebe, come menos do que pensa. Gosta de cervejas fortes e robustas. Gosta de porco mais do que de salada. Sonhadora da Farofa Magazine.

FREDERICO PETEAN

Publicitário de ofício na Mandarina Comunicação, é praticante de cozinhaterapia. Pra ele, diagramar a Farofa foi harmonizar o dever com o prazer.

THAÍS NAVARRO

Designer responsável pelo projeto gráfico da Farofa. Especialista em design gastronômico com publicações na coletânea Menu Design pela Monsa. Gosta mais de tomate que de gente.

ROGÉRIO VOLGARINE

Administrador, fotógrafo e influenciuador digital no Instagram @cervejaecomida. Gosta muito de qualquer peixe e de cerveja, especialmente das escolas Americanas (IPAs) e Belgas.

RAFAEL ALMEIDA

Retratista e entusiasta das mais diversas áreas da fotografia, comercial ou artística, Rafael é editor e fotógrafo na Farofa Magazine. Sua orgia gastronômica se resume a vinhos e queijos.

FAROFA magazine

jun 2017

PUBLISHER
Bia Amorim
bia@farofamagazine.com.br

DIRETORA EXECUTIVA
Lili Ribeiro
eliane@farofamagazine.com.br

DIRETORA EDITORIAL E JORNALISTA RESPONSÁVEL
Fran Micheli - Mtb 43447
fran@farofamagazine.com.br

REDAÇÃO
EDITORA: Fran Micheli
REDAÇÃO: Daniel Navarro
Leonardo Castelo Branco
Fran Micheli
Bia Amorim

PROJETO GRÁFICO
Booh Design
boohdesign.com

DESIGNER RESPONSÁVEL
Thais Navarro

DIAGRAMAÇÃO E EDITORAÇÃO
Mandarina Comunicação

PROJETO WEB
AN | Design

COLABORADORES
Rafael Tonon
Carlos Alberto Dória
Cris Beltrão

FOTOGRAFIA
Rafael Almeida
Rogério Volgarine
Sté Frateschi
Gabi Tablas

ILUSTRAÇÃO
Camila Gray
Renato Andrade

COMERCIAL
comercial@farofamagazine.com.br

IMPRESSÃO e acabamento
Ipsis Gráfica e Editora
@ipsisgrafica

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

PONTOS DE RETIRADA
Acesse nosso site:
farofamagazine.com.br

TIRAGEM
10 mil exemplares

NOSSOS CANAIS

16 99600-1609
CONTATO@FAROFAMAGAZINE.COM.BR
FB.COM/FAROFAMAGAZINE
@FAROFAMAGAZINE
YOUTUBE.COM/FAROFAMAGAZINE
@FAROFAMAGAZINE

A Farofa Magazine não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos assinados, informações do guia, bem como o conteúdo dos anúncios. A reprodução total ou parcial do conteúdo desta obra é expressamente proibidade sem prévia autorização.

COMIDA OU OBRA DE ARTE?

Depois de cursar arquitetura, a Ucraniana de 27 anos Dinara Kasko decidiu se aventurar na Gastronomia e o resultado não poderia ser mais encantador. Em suas redes sociais, ela deixa todo mundo de boca aberta com criações que mais parecem obras de arte. E tudo é possível graças às fôrmas desenvolvidas por ela e produzidas em uma impressora 3D. Dá até dó de comer, né?

@dinarakasko

DELIVERY AO CONTRÁRIO

A ONG paulistana Banco de Alimentos teve uma ideia genial para arrecadar donativos para pessoas carentes. Quando você pedir um delivery em São Paulo, sua comida chegará quentinha e o motoboy poderá levar de volta a sua doação de alimento, aproveitando a viagem, e criando uma rede solidária entre os restaurantes da cidade. O projeto Reverse Delivery tem, atualmente, cerca de 40 estabelecimentos participantes que recebem uma mochila exclusiva para seus motoboys coletarem as doações. Os alimentos são encaminhados para instituições de caridade.

reversedelivery.com.br

LEGALIZE

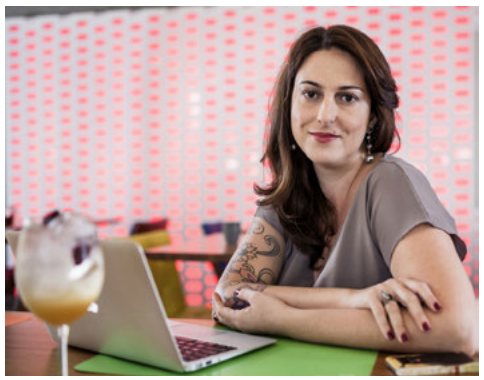
Enquanto em muitos países o uso da maconha é um dos grandes tabus, em muitos outros a planta tem mostrado suas inúmeras versões de aproveitamento. O vinho Mary Jane ganha mercado no estado da California – EUA com sua base feita a partir de sementes esterilizadas de maconha e extrato de canabidiol. Por enquanto, o produto está disponível apenas para a Califórnia em versões malbec e chardonnay.

maryjanewines.com

VOCÊ CONHECE O QUE COME?

A jornalista de gastronomia Ailin Aleixo agora tem um canal no You Tube dedicado à procedência e modo de produção dos alimentos do nosso dia-a-dia, tudo com uma linguagem saborosa e independência editorial. O #PorTrasdaKG também vem desmistificar assuntos referente à gastronomia como as polêmicas envolvendo orgânicos, glúten, lactose e outros assuntos.

youtube.com/c/portrasdakg



LITERATURA COMESTÍVEL

A Babete Cozinha Literária surgiu em Ribeirão Preto e é especialista em criar bolos saborosos e batizá-los com nomes de autores e grandes personagens da literatura mundial. Entre as delícias que já estão no cardápio, os destaques ficam com os bolos Drácula (Veludo Vermelho com cobertura de cream cheese e canela), Orgulho e Preconceito (Pão-de-ló recheado de chantilly com geleia de morango) e Virgínia Woolf (Bolo de chá mate com cobertura de glacê de limão). A Babete leva suas criações a eventos e festivais literários, mas também aceita encomendas.

/babettecozinhaliterari

RANGO DAS QUEBRADAS

São Paulo tem mais de 20 mil estabelecimentos entre restaurantes, padarias e bares. Mas a grande imprensa parece estar um pouco viciada nos mesmos de sempre, deixando de lado um universo que custa a ser descoberto pelo paulistano. Nesse contexto, surgiu o projeto Prato Firmeza, um guia gastronômico das quebradas elaborado por 10 jovens que foram fundo na culinária da periferia e apresentaram 40 lugares incríveis fora dos holofotes gourmets. O objetivo do guia é mostrar que existe muita coisa acontecendo longe das marginais e foi idealizado pela start-up É Nóis Inteligência Jovem, da capital paulista. O guia pode ser comprado pelo site

enois.lojaintegrada.com.br.

Esse é o fusca Juarez, ele fica na garagem de casa quando a Bia sai pra beber.

BEATRIZ MACEDO

SOMMELIÈRE DE CERVEJA

Para ela, a maioridade chegou praticamente junto com uma oportunidade no mercado cervejeiro. Hoje, aos 23 anos, ela é sommelière e dona de uma gargalhada contagiante.

Farofa: Qual foi seu primeiro copo?
B: Foi a Cevada Pura.

Farofa: Para um leigo, qual o rótulo de entrada para o universo cervejeiro?
B: Cervejas de trigo são porta de entrada para aprender. Estilos como Witbier e Weiss são saborosos e refrescantes que, geralmente, agradam quem está começando.

Farofa: Um produto que nunca, mas nunca mesmo, falta na sua despensa?
B: Não é clichê, mas sempre tem cerveja. Sempre tem alguma pra experimentar!

Farofa: Tente definir a profissão de sommelière em uma palavra.
B: Servir. Agora em três: Servir com excelência!

Farofa: Entre as harmonizações, qual você julga a dupla perfeita?
B: Cerveja com chocolate é uma das harmonizações que mais gosto. São duas perfeições da natureza juntas.

Farofa: Se você fosse escolher um rótulo para tomar AGORA, qual escolheria e por que?
B: Eu tomaria uma Standard American Lager, com meu pai, com o prato de frios que só ele sabe fazer!

JOÃO DARCIO

MAÎTRE AMICI RISTORANTE

Com postura firme, mas sempre acolhedora, João Darcio recebe os clientes exigentes de um dos restaurantes mais famosos da cidade.

Farofa: Qual é o erro imperdoável no atendimento?
J: Muitos profissionais se preocupam com a primeira vez e esquecem o cliente nas próximas, achando que tudo vai acontecer sozinho. Neste caso, o negócio corre sério risco de uma falência em curto prazo.

Farofa: Qual a sua primeira lembrança de comida que você guarda na memória?
J: O espaguete à bolonhesa da minha falecida mãe

Farofa: Um Maître precisa ter:
J: Conhecimento e disposição para mudanças.

Farofa: Um vinho para as noites quentes de Ribeirão?
J: Os rosados.

Farofa: E depois do trabalho?
J: Vejo filmes, leio ou degusto um bom vinho.

Farofa: Um conselho para os novos profissionais que estão chegando no mercado da gastronomia?
J: Tem que ter muito amor. Ou é melhor nem entrar.

Dona Áurea em ação na espera da família para o almoço.

UM ABRAÇO EM FORMA DE COMIDA

POR FRAN MICHELI

Foto: Rafael Almeida

HÁ MAIS COISAS ENTRE A COMIDA E A MEMÓRIA AFETIVA DO QUE JULGA NOSSA VÃ FILOSOFIA. FOMOS FUNDO NO UNIVERSO QUE GIRA EM TORNO DAS NOSSAS PERCEPÇÕES SOBRE AS MACARRONADAS DE DOMINGO NA VOVÓ E DA COSTELA NO BAFO QUE SÓ O TIO CARLOS SABE FAZER.

Nos natais na minha família, não eram os presentes nem o Papai Noel que eu esperava ansiosa. Eu queria era saber da torta de frango da Tia Dária. Sempre saía uma briga amistosa pelo último pedaço, sendo que na corrida frenética dos tupperwares pós-festa, a torta era a única que não ia pra casa de ninguém.

A massa simples com recheio generoso tinha um gosto diferente. Tentei, por muitos anos, adivinhar se era a azeitona, ou o palmito, ou algum ingrediente secreto. Mas hoje vejo que era a festa toda que dava o toque especial na receita. A torta permaneceu na minha memória com o gosto dos primos reunidos, de tias queridas que já se foram e de uma época cujas preocupações pairavam sobre os próximos capítulos da novela das nove. Não só a massa da torta da Tia Dária era leve e saborosa. A vida, quando se tem 14 anos, também costuma ser.

Corta pra hoje. Ganhei a incumbência de falar sobre cozinha afetiva e como as nossas memórias culinárias nos moldam psicologicamente ao longo da vida. Se olharmos mais a fundo, perceberemos que aquela macarronada da mãe, a costela do tio Carlos e a sopa daquela amiga querida não estão nos nossos rankings mentais de comidas preferidas por acaso. Essas receitas podem não ser tão elaboradas ou sequer feitas por alguém que realmente entenda de cozinha, mas se o prato em questão for provado pela primeira vez sob uma atmosfera acolhedora, pronto, ele já vai ganhar mil estrelinhas no nosso guia particular. E vamos espalhar aos quatro cantos o quanto aquela comida é especial, assim como quem a preparou.

AMOR E RAIVA COMO INGREDIENTES

Você já parou pra pensar sobre quanto a comida está presente nas suas memórias mais gostosas? Sobre quantas vezes você já tentou amenizar a tristeza com um doce calórico ou comemorou algo reunindo amigos em uma mesa farta? Muito além de nutrir o corpo, comer é um ato social de impacto psicológico, capaz de sustentar relações e mandar mensagens subliminares. Esse princípio foi, inclusive, muito explorado pelo premiado chef catalão Ferran Adriá na gestão do El Bulli – considerado várias vezes como o melhor restaurante do mundo e que fechou as portas em 2011.

Com 75 membros na equipe, a cozinha era uma mistura de sotaques e sabores do mundo inteiro. Para amenizar a saudade de casa dos funcionários, diariamente, uma refeição completa com entrada, prato principal e sobremesa de cada país era preparada

e servida à equipe. O livro "A Refeição em Família" – escrito por Ferran Adriá juntamente com o chef responsável por esta iniciativa, Eugeni de Diego - reúne 93 receitas servidas nas tais refeições, com ingredientes típicos e acessíveis. Esta foi a maneira encontrada para oferecer um momento de conforto e afetividade a pessoas que estão longe de seus portos seguros.

O psicoterapeuta Diego Gutierrez Rodrigues me contou que certa vez atendeu uma mulher que estava com raiva do marido porque ele não havia cumprido um acordo feito entre eles. Um dia, ela percebeu que sua comida estava insossa e, voltando a conversar com o marido, ele lhe disse que isso já estava acontecendo há um bom tempo. "Chegamos à conclusão de que não colocar sal na comida era a forma dela dizer ao marido o quanto estava magoada. Ela não percebia que estava fazendo isso, mas após ter conversado sobre sua questão mal resolvida com ele, deixou de se 'esquecer' de por o sal na comida".

O TAL COZIDO DA DONA ÁUREA

Fiquei sabendo pelo boca-a-boca de um tal cozido que a mãe de uma amiga costuma fazer. A aposentada Áurea Lorençato Duque, 68, resgatou um prato que havia ganhado fama nas mãos da sua sogra baiana, já falecida. Ela diz que se lembra do carinho com que o cozido era feito, porém, na sua adaptação, alguns ingredientes regionais tiveram de ser substituídos. Há 25 anos o cozido serve como uma ótima desculpa para reunir a família em casa.

Dona Áurea explica que todas as memórias que tem da sua sogra vêm junto com o sabor do cozido, feito com carne, legumes e um pirão, tudo feito muito lentamente e com muito coentro. "Vovó Carminha (como os filhos a chamavam) nunca trabalhou e se dedicava muito à cozinha. Até os 88 anos, ela ensinou as receitas às cozinheiras. Quis trazer pra minha casa esse respeito que ela tinha com o ato de fazer comida".

E a estratégia funcionou. "Quando meus filhos eram adolescentes, eles nunca tiveram aquela coisa de ficar fora de casa ou de preferir os amigos à família. Eu começava a fazer o cozido e eles se debruçavam no balcão e me ajudavam. A comida é sempre uma boa desculpa pra gente ficar junto de quem ama, não é?".

Dona Áurea também suspira ao se lembrar da infância vivida na roça e da avó italiana que fazia uma polenta maravilhosa. "Em vez de faca, ela usava um barbante para cortar a polenta na tábua. Comíamos pão feito em casa, matávamos o porco e guardávamos na própria banha porque não tinha geladeira, colhíamos legumes da nossa terra. Não tínhamos dinheiro e aprendemos a valorizar o alimento feito por nós mesmos".

Engraçado pensar que o que era feito por necessidade há décadas, hoje é visto como tendência. A comida natural e feita artesanalmente ganhou status de cool. Seria uma necessidade de criar novas memórias afetivas depois de tanto tempo da dominação do alimento industrializado?

O preparo de um dia para o outro garante o sabor único do cozido.

MINHA MÃE FAZIA- ANA HOLANDA

Entre a história e os livros de receita

Em meio a bolos de chocolate, tortas e brigadeiros, uma reflexão sobre as coisas da vida. Assim nasceu o Minha Mãe Fazia, projeto que a jornalista Ana Holanda desenvolveu para registrar suas memórias afetivas ligadas à culinária. No início, o objetivo era apenas contar os momentos na cozinha com as filhas e o marido, mas com o tempo, o projeto foi crescendo e Ana se tornou uma estudiosa dedicada à história dos cadernos de receita.

Para a jornalista, acompanhar a evolução dos livros onde nossas bisavós e avós anotavam seus tesouros culinários é resgatar a história e compreender a transformação do papel da mulher na sociedade. "Através das receitas e do modo como eram feitas, entendemos como a mulher se comportou com a chegada da comida industrializada, do fogão a gás, da tecnologia. Entender nossa relação com a comida ao longo dos anos nos ajuda a recuperar as nossas raízes".

Ana é adepta da alimentação natural. Aprecia o fazer em casa e o sentar à mesa em família, mesmo que a correria do dia-a-dia dificulte tudo isso. Numa conversa pelo Skype, ela me disse que é preciso enxergar o quanto de alma tem na comida que oferecemos e que o alimento fresco é precioso porque ainda mantem uma conexão com a vida da terra. "Quando servimos comida a alguém, servimos sentimento também. Alimentação não é só nutrição, vai além disso e sentar à mesa define nossas relações e conexões afetivas".

O Minha Mãe Fazia foi tão fundo no tema da cozinha afetiva que Ana foi convidada a fazer a curadoria de uma exposição de cadernos de receitas, instalada no Museu da Imigração, em São Paulo. E para 2017, a intenção é transformar as histórias publicadas no Facebook em livro.

www.facebook.com/minhamaefazia

PÃO, VINHO E DOIS CORAÇÕES PARTIDOS

As amigas Fabiana Soares e Thais Verônica passaram a dividir o mesmo teto logo depois das separações complicadas e dolorosas com os respectivos maridos. Motivos financeiros e corações machucados uniram as duas, que amenizavam as dores da alma com uma noite por semana dedicada às conversas sobre a vida sempre com um mesmo menu: pão gratinado com creme de gorgonzola e vinho tinto.

O significado que a dupla pão + vinho passou a ter na vida da Fabi e da Thais é muito parecido com o relato da escritora chilena Isabel Allende, em seu livro Afrodite, sobre sua relação com o arroz doce. "É meu doce preferido e por isso, em 1991, em um restaurante de Madri, pedi quatro pratos

de arroz-doce e, para complementar, um quinto de sobremesa. Comi todos eles sem piscar, com a vaga esperança de que aquele nostálgico prato da minha infância me ajudaria a suportar a angústia de ver minha filha muito doente. Nem minha alma, nem minha filha se aliviaram, mas o arroz-doce ficou associado na minha memória a consolo espiritual".

Durante quase um ano, o programa semanal das duas amigas passou a curar as feridas afetivas. "A comida é acolhedora. Era como se eu tivesse a minha família sentando pra jantar. Hoje estamos mais leves e superamos a dor da separação, mas continuamos com o ritual semanalmente e chamamos amigos para comer e beber com a gente", conta Thaís.

Fabi e Thais compartilhando histórias, pão e vinho.

A receita é simples e, ironicamente, veio de herança do ex-marido de Thaís, que era chef de cozinha. São fatias de pão francês acomodadas em um refratário, regadas com creme de queijo gorgonzola, alho-poró e alho refogados no azeite e finalizados com creme de leite.

"Quando cada uma de nós for seguir o seu caminho, o que vai ficar no meu coração são essas noites com pão e vinho", conta a Fabi, emocionada.

O psicoterapeuta Diego Gutierrez acrescenta que o ato de partilhar a comida com pessoas queridas pode ter suas bases na pré-história, quando grupos tinham muito mais chances de sobrevivência e sucesso em suas caçadas do que indivíduos isolados. Se caçamos juntos, nada mais coerente que comermos juntos e conversarmos sobre a caçada ou sobre o grupo rival. "A mesa tem uma certa mágica porque nos coloca diante do outro e, em certa medida, estar diante do outro é estar diante de nós mesmos. Se temos alguma questão mal resolvida nessa hora, somos incomodados. É mais fácil sair da mesa, mas ficar pode mudar tudo".

Pouco dias depois do meu encontro com a Thais e a Fabi e na correria para fechar esta primeira edição da Farofa, vi por acaso uma Bíblia aberta numa loja de eletrônicos. E no finalzinho da página de Cantares de Salomão, li uma passagem breve: "Sustentai-me com passas, confortai-me com maçãs; porque estou enferma de amor".

Enquanto escrevia essa matéria, a vida andou em uma sincronia muito saborosa. E me lembrei novamente da torta de frango da Tia Dária e na feliz possibilidade de ainda poder brigar com a família toda pelo último pedaço na assadeira amassada de alumínio.

GUIA DE CHÁS PARA INICIANTES

POR LEONARDO CASTELO BRANCO
Ilustração Camila Gray

Já parou para pensar que a reação de uma pessoa ao ser chamada para um café pode ser outra, completamente diferente, de quando convidada para um chazinho? Eu fiz o teste. Quando o convite envolvia chás, escutei diversos: "Chá? Mas por quê? Eu não estou doente!" e muitos outros: "Como assim, chá? Tá louco!". Por outro lado, o café teve 100% de aceitação.

Não posso falar nada, se não tivesse a missão de escrever uma matéria sobre o assunto acredito que teria a mesma atitude. Eu não sabia absolutamente nada sobre chás, aliás, ainda tenho muito para descobrir tratando-se de um assunto tão rico e com poder altamente transformador, mas posso afirmar que aprendi o suficiente para mudar meus hábitos.

A primeira coisa que deve ser levada em consideração é que o chá, assim como a poesia, a música ou o cinema, é mais para sentir do que para entender. Não é apenas uma bebida, é uma experiência completa: sentar em volta de uma mesa – ou em qualquer lugar que reine a paz – e apreciá-la de forma lenta, enquanto os presentes aproveitam o momento e os assuntos ali discutidos ao máximo.

É um instante de troca de experiências e sabedoria. Um prazer simples, mas extremamente venerável. Diversas confissões são feitas nesses rituais, muitas vezes tendo o chá como única testemunha. Uma oportunidade harmônica para dias tão caóticos como os atuais, espécie de botão pause para a rotina, o chá.

Após tentativas fracassadas com os chás de saquinho, fui à Loja do Chá, em São Paulo, onde se vive o ritual clássico da bebida em sua essência. Quem me recebeu foi a proprietária, Carla Saueressig, com quem passei cerca de 6 horas provando todos os tipos de chás, inclusive com bebidas alcoólicas. Sim, funciona e é bem aprazível.

GRAÇAS A TRADIÇÃO E MAGIA PRESENTES EM SUAS PRIORIDADES E SEU RITUAL DE CONSUMO HOJE O CHÁ E A SEGUNDA BEBIDA MAIS CONSUMIDA EM TODO MUNDO PORÉM, NO BRASIL AINDA PRECISA SER MAIS DISCUTIDA, VIVIDA E SENTIDA.

Tomei desde o Matcha, atual queridinho dos amantes da bebida, chá verde japonês feito a partir de gotas de orvalho, extremamente rico em clorofila e aminoácidos, até o de sabor de pão de mel, exclusivo da casa, que, de uma maneira inexplicável, abraçou minha alma e me fez revisitar lembranças bonitas, onde julgava que não voltaria por livre e espontânea vontade.

Mas o ritual não é necessariamente igual para todos. Sozinho em casa, experimentei chá de camomila com hortelã, o que me relaxou de uma forma diferente da esperada. Foi como sentir cada ingrediente começando a fazer parte do meu corpo.

Encontrei a paz interior em uma xícara. Naquele momento, o chá me lembrou que os pequenos detalhes fazem grande diferença.

Bruna Soberllo, designer de 20 anos, me confirmou que o chá também tem esse poder. "De preferência tomo na janela e no escuro, gosto tanto de tomar o chá quanto de absorver o cheiro e a fumaça quente. Realmente sinto que meu coração desacelera e minha mente fica mais focada.". Para Bruna, o momento do consumo é o ápice da experiência e não deve ser banalizado. "Escolho o chá de acordo com o que sinto que é prioridade no momento" completou.

Nossos avós tinham razão: os chás têm excelentes propriedades para curar desde uma simples dor de barriga até prevenir certos tipos de câncer, além daqueles que tem como principal êxito relaxar o corpo e o espírito. É na casa dos avós que a maioria dos brasileiros tem os primeiros contatos com a bebida aromática.

Valioso

Na antiga China, o chá era muitas vezes utilizado como moeda de troca, possuindo um valor tão elevado quanto o próprio dinheiro.

Medicinal

As plantas medicinais mais utilizadas em chás pelos brasileiros são a camomila, o gengibre, o quebra-pedra e o guaco.

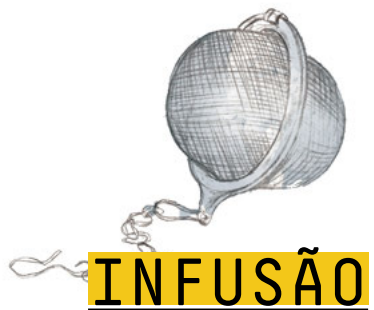
Você sabe a diferença entre chá e infusão

CHÁ

Bebida proveniente da infusão de folhas apenas da Camellia Sinensis com água.

Camellia Sinensis

É uma árvore de grande porte da família Theaceae, nativa da China e da Índia, que dá origem aos chás verde, preto, oolong e branco.



INFUSÃO

Todos os tipos de bebidas feitas a partir da imersão de folhas (com exceção da Camellia sinensis), flores e frutas em água quente.

"Desde pequena sempre tomava chá na casa da minha avó, e em casa, sempre tinha no café da manhã e no jantar" conta a publicitária Joana Jackson. "Mas não lembro de quando experimentei a primeira vez, é como se sempre conhecesse". Todas as pessoas com quem conversei deixam emanar certa poesia quando falam sobre chá.

A tradição é passada também de mãe para filha, como é o caso da Ligia Kempfer e Julia, sua filha, apaixonada por chá Earl Grey com gengibre. "Se a mamãe fizer, eu tomo todos os dias" diz a sorridente Julia de 10 anos. Ela foi apresentada aos alimentos mais saudáveis bem cedo, inclusive o chá. Foi amor ao primeiro gole.

Mas a tradição da vovó carrega consigo uma espécie de maldição. Por conta dela, muita gente assemelha o chá apenas as suas propriedades medicinais, tapando os olhos para seus efeitos notáveis no dia a dia, como relaxamento, por exemplo.

Temperatura

Se você conseguir segurar com as mãos uma caneca de chá, é porque a temperatura da bebida é a apropriada para o consumo.

Carla Saueressig, da Loja do Chá, acredita que o cenário, pouco a pouco, está mudando: "As pessoas estão viajando mais, conhecendo mais os chás e seus rituais ao redor do mundo, depois procuram isso por aqui".

A publicitária Olivia Flores é prova disso: consome os mais variados chás todos os dias, cada um com uma função específica, variando conforme suas necessidades. "Tomo chá o dia todo. Troquei por água e por refrigerante. Quando quero emagrecer, tomo hibisco. Se estou estressada, tomo camomila. Quando estou cansada, tomo chá preto. Quando é apenas para relaxar uso algum do meu arsenal de chás diferentes e caros para degustar" explica.

Viver, respirar e sentir o chá por semanas fez com que eu reencontrasse pessoas com quem não falava há anos e também conhece gente muito boa, com quem degustei chás incríveis e mudei minha visão sobre o assunto. Conclusão: no caso do chá, o ritual faz a ocasião. O lugar que você escolhe para consumi-lo, o seu estado de espírito no momento e, principalmente, com quem você compartilha a experiência são fundamentais.

As funções variam para cada um, o que você vai descobrir com o tempo e hábito. Consumir essa bebida com mais de 5 mil anos de história é treinar a própria intuição.

Após o aprender o básico, percebi que o mais inteligente seria escrever um pequeno guia para os iniciantes nesta arte milenar para que não caiam nas mesmas roubadas que eu. São apenas 3 tópicos sugestivos, mas que tenho certeza vão iniciá-lo como êxito neste universo fantástico e vão tornar mais fácil convencer seus amigos a compartilharem a experiência com você, e de quebra ajudamos a tornar esse hábito tão especial mais popular por aqui.

PRINCIPAIS TIPOS DE CHÁ

Cha Verde

Este é um dos chás mais conhecidos e consumidos em todo mundo. É antioxidante, o que atrasa os efeitos causados por radicais livres. Em outras palavras: o chá verde regula o intestino através da retenção de líquidos. Tem um sabor amargo, mas é possível combiná-lo com diferentes ervas e frutas sem que perca o seu efeito.

Cha Preto

É bastante difundido no Reino Unido, onde é consumido com leite e açúcar. Chegou aqui através dos imigrantes europeus. Possui propriedades anti-inflamatórias e ajuda diversas funções em nosso organismo. Além disso, este chá também tem propriedades adstringentes, ou seja, é ótimo para a pele.

Cha Oolong

O nome oolong vem do chinês e significa "chá do dragão negro". O chá oolong trabalha acelerando o metabolismo e ajudando o corpo a queimar gorduras mais rapidamente. Além de ser um ótimo aliado para a pele, reduz a chance de doenças cardíacas e é usado no tratamento de diabetes tipo 2.

Cha Branco

De origem chinesa, japonesa e indiana, o chá branco é raro e caro, justamente porque sua colheita é realizada apenas 3 vezes no ano, período no qual a planta apresenta sua melhor condição. Também é conhecido por melhorar o humor de maneira geral, devido a substâncias que desencadeiam o aumento dos níveis de dopamina e serotonina, por exemplo.

1 – EVITE OS CHÁS DE SAQUINHO

A primeira coisa que fiz de errado foi querer tomar todos os chás de saquinho que via pela frente. Com a vida corrida ou pela facilidade de encontrar, muita gente segue o mesmo caminho. Se você é uma delas, favor voltar 14 casas na escala das bebidas milenares.

A melhor maneira de preparar o seu chá é fazê-lo direto com suas ervas e folhas naturais, usando água fervente e não adoçando com açúcares. E, vai por mim, é muito mais gostoso também. Chás industrializados usam muito açúcar para manter o sabor aprazível, além de diversos conservantes.

Chá de verdade se compra, preferencialmente, em lojas especializadas no assunto. O que nos leva ao próximo tópico.

2 – PROCURE LOJAS ESPECIALIZADAS

Passada a fase de fracassos com os saquinhos industrializados, saí na busca por locais onde pudesse encontrar os melhores chás e também viver o seu ritual completo.

O mais interessante é ver que muitas dessas lojas têm uma grande quantidade de jovens, integradíssimos ao ritual do chá junto a homens e mulheres de todas as idades. "Eles já não consomem o que o mercado fala que tem que consumir, eles consomem o que faz bem para eles, não importa quando, nem onde. A moda é a experiência, não mais a marca, nem a exposição." me contou o gerente da Tea Connection, em São Paulo.

Além dos chás, esses locais têm diversas degustações e cursos especializados. Informe-se .

3 – COMPARTILHE O RITUAL DO CHÁ

A maior verdade sobre o chá: ele tem o poder de criar laços duradouros. Procure amigos ou parentes que tenham amor a esta bebida tão especial. Nas lojas que frequentei, notei que os próprios clientes são abertos a dar dicas sobre chás, aproveite.

Esses encontros são uma oportunidade para difundir valores como respeito, pureza, harmonia e tranquilidade. É algo que precisa ser vivenciado ao menos uma vez na vida.

Se você acha que Ribeirão Preto abraçou o universo cervejeiro há poucos anos com a instalação da Cervejaria Colorado, calma aí. O buraco é mais embaixo. Ao todo, faz 130 anos que a economia da cidade é transformada por um mercado de altos e baixos, com histórias intrigantes que envolvem política, rivalidade e disputa pelas águas cristalinas do maior aquífero do mundo.

RIBEIRÃO & CERVEJA

Em um relacionamento sério há 130 anos

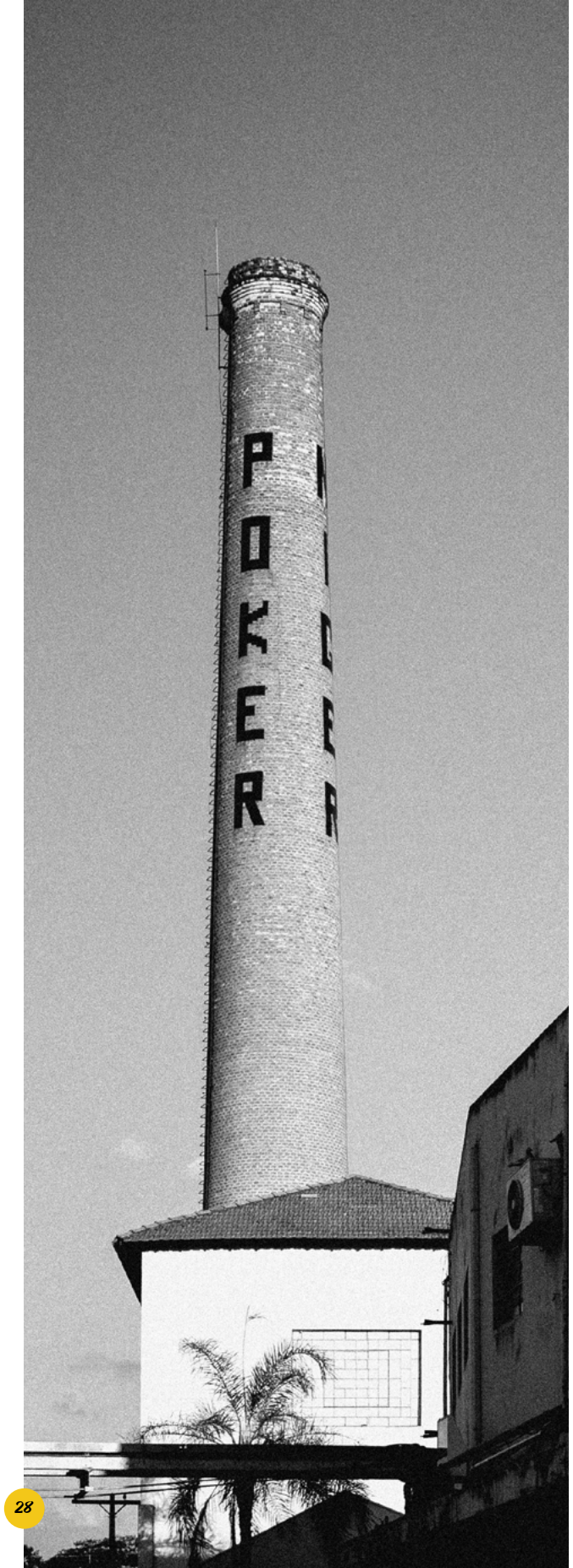
POR DANIEL NAVARRO

Uma praça e um coreto. Como tantas outras cidades do interior, essa poderia ter sido a imagem típica da Ribeirão Preto de 1920. Afinal, nesta época a Praça XV já era o ponto de encontro da nossa elite urbana. Mas, graças à indústria cervejeira, param por aí comparações com uma bucólica cidade interiorana. Até 1938 havia no coração da praça não um coreto mas o Trianon da Antarctica, com um bar de dois andares onde a cerveja era estrela principal.

Essa foi uma das histórias que me impressionaram quando comecei a pesquisar para escrever esta reportagem sobre a relação econômica do setor cervejeiro com Ribeirão Preto. Por prazer e profissão ocupo boa parte do meu tempo com esses dois temas: cerveja e economia. Mas o que encontrei durante a apuração mostrou que sabia muito pouco sobre os 130 anos de relação entre a indústria cervejeira e a economia da nossa cidade, inclusive sobre esse 'aniversário' de 130 anos que comemoramos agora!

Um dos especialistas que procurei para ajudar a explicar essa relação econômica foi o doutor em economia e professor da USP, Alexandre Nicolella. Além de pesquisador em economia social, ele é companheiro de cerveja caseira. Como cientista, lembrou que para quantificar a importância econômica dessa indústria é preciso de dados, tanto históricos quanto atuais.

Para a pesquisa histórica, não faltam artigos, teses e dissertações mostrando que as bases do nosso desenvolvimento vieram do capital e da mão de obra relacionados a outra bebida: o café. Por outro lado, esses mesmo estudos mostram que a cerveja sempre esteve ali, dando sua contribuição, principalmente quando o crack da Bolsa de Nova Iorque exigiu que a economia da cidade se diversificasse. Em 1939, por exemplo, a Cervejaria Paulista foi



SE DADOS CONSOLIDADOS DO MERCADO BRASILEIRO SÃO RAROS, ESTIMA-SE QUE AS CERVEJAS ARTESANAIS E PREMIUM POSSUAM POUCO MAIS DE 1% DE SHARE.

a maior pagadora de impostos da cidade, superando o industrial e cafeicultor Antônio Diederichsen. Era o capital cervejeiro entrando nos cofres do município.

Já para entender a indústria atual, que cresce a reboque do mercado de cervejas artesanais, foi preciso buscar números junto às 10 cervejarias e brewpubs que operam atualmente na cidade. Essas empresas geram cerca de 240 empregos diretos, incluindo a equipe dos brewpubs. Isso é pouco menos do que a Antarctica empregava em 1920, quando tinha 279 funcionários. No seu auge, após incorporar a Cervejaria Paulista, a gigante cervejeira chegou a empregar 1200 operários.

Mas as fábricas são apenas uma fração deste ecossistema cervejeiro regional que inclui também fábricas de chopeiras que fornecem para todo o país, a única indústria brasileira de barris de inox, em Sertãozinho, uma metalúrgica que se firma como fornecedora de equipamentos para a indústria cervejeira, em Batatais e um polo de produção com duas importantes indústrias de garrafas em Porto Ferreira. Isso sem falar na cadeia de comércio e serviços que inclui três grandes eventos que reúnem até 4 mil pessoas, tours cervejeiros, diversos empórios, um clube de assinatura de cervejas, duas lojas com insumos para homebrewers, a primeira cooperativa de cervejeiros caseiros do Brasil e cursos para produção, degustação e formação de mão-de-obra para o setor.

Robusto, diversificado e com tantas vantagens competitivas (isso sem falar na famosa água cervejeira) o setor é fruto de condições únicas no Brasil. Mas isso também torna sua mensuração um desafio.

Mas como a economia é uma ciência social, não são apenas os números que ajudam a medir a importância econômica da cerveja para a cidade. Durante toda essa pesquisa, alguns fatos me chamaram a atenção. Vamos a eles:

1 OS PRECURSORES

A pesquisadora Luciana Suarez Lopes, da USP em São Paulo, cita que há 130 anos, em 1886, havia três registros de cervejarias instaladas na cidade. Segundo Renato Leite Marcondes, professor de história econômica da USP em Ribeirão Preto, em 1890 já eram 12 fábricas. Apesar do grande número, a produção era artesanal e em pequena escala.

2 PRIMEIRO PRÊMIO

Os pioneiros certamente sofriam para obter ingredientes como malte, lúpulo e fermento. Conseguir a refrigeração para a fermentação era outro desafio. Por isso, é bem provável que a água do Aquífero Guarani tenha sido o trunfo da Cervejaria Livi & Bertoldi, para trazer o primeiro reconhecimento da futura capital do chope. Em 1901, sua Cerveja Mulatta, de alta fermentação, foi premiada na 1ª Exposição Regional Agrícola, Industrial e Artística do 3º. Distrito Agronômico do Estado de São Paulo.

Cia Antarctica Paulista em construção.

Fotos: Arquivo Jornal da Vila

3 PRIMEIRA GRANDE

A água privilegiada, a riqueza do café e a localização capaz de atender mercados do interior de São Paulo e estados vizinhos fizeram de Ribeirão uma opção natural para receber a primeira filial da Cervejaria Antárctica, em 1911. Uma festa no mirante da fábrica marcou a inauguração com direito a comes, bebes e discursos políticos.

4 BRIGA BOA

O então vice-presidente da Câmara Municipal, Meira Junior, esteve na festa da Antárctica. Talvez naquele dia, entre um barril e outro, ele tenha pensado em fundar sua própria cervejaria. Certo mesmo é que em 1914, com capital de investidores locais e tendo Meira Júnior como presidente, a Cia. Cervejaria Paulista foi instalada na Jerônimo Av. Gonçalves, bem em frente à Antarctica. Nascia a maior rivalidade cervejeira da cidade e também a maior pagadoras de impostos de Ribeirão Preto.

5 CASSINO ANTÁRCTICA

A Antárctica tinha a estratégia comercial de criar espaços para o consumo de suas cervejas. Enquanto na capital paulista foi criado o Parque Antárctica, a boêmia Ribeirão Preto, em 1914, via nascer o emblemático Cassino Antárctica. Com mais de 1200 lugares, era palco da Jazz Band Cassino Antarctica, onde tocava o alemão Max Barstch, gerente da cervejaria e fundador da Orquestra Sinfônica de Ribeirão Preto.

6 UM QUARTEIRÃO

Mesmo com a crise do café se anunciando em 1927, a Cia. Paulista também injetou muito dinheiro na construção do Teatro Pedro II, no edifício comercial Meira Junior e no atual Hotel Palace. O Quarteirão Paulista foi um passo importante para tornar a cidade referência no setor de serviços.

Choperia Pinguin

7 JUNTO E MISTURADO

Em 1973, sem capital para se modernizar, a Paulista foi comprada pela Antárctica dando origem à Cervejaria Antarctica Niger. Em 2000, para ter aprovada a fusão Brahma com a Antárctica, a AmBev vendeu a fábrica de Ribeirão Preto para a canadense Molson que encerrou suas operações em 2003. No seu auge, na década de 1980, a Antárctica empregava 1200 operários e suas cozinhas mandavam para os tanques de fermentação 460 hectolitros de mosto a cada hora e meia. A indústria tinha 16 tanques de inox para fermentação e maturação da cerveja com 400.000 litros cada um.

União

Passado e presente.

9 A REFUNDAÇÃO

Com o projeto de um brewpub debaixo do braço, o carioca Marcelo Carneiro refundou, em 1996, a economia cervejeira da cidade. Seu bar-cervejaria, de tão visionário para a época, não prosperou. Mas ele encontrou o sucesso da Colorado utilizando ingredientes brasileiros em suas cervejas. Também deu certo seu Cervejaruim, bar que Marcelo mantém na cidade com uma carta de cervejas brasileiras. Na receita de negócio bem sucedida, a cidade entrou com a água do Aquífero Guarani, o alto potencial econômico e a identidade cervejeira. Marcelo, com investimento, persistência e criatividade.

8 FAMA MUNDIAL

O Pinguim foi inaugurado em 1936, mas foi a partir de 1965, sob a administração de Albano Celini - o Seu Albano -, que se tornou conhecido internacionalmente, sempre tendo a Antárctica como parceria. A lendária serpentina que ligava a fábrica da Antárctica ao Pinguim, infelizmente não existiu. A leveza e cremosidade que vivem no imaginário de ribeirãopretanos e turistas é fruto do cuidado especial com a bebida, do estoque ao copo. Tanto que, mesmo sem a Antárctica na cidade, suas duas unidades de Ribeirão chega a vender 3 milhões de tulipas de chope. Este ano, com entrada da Colorado no cardápio, a casa voltou a oferecer cerveja genuinamente ribeirãopretana.

Foto: Roberto Galhardo - Revista Zumm

10 DEZ FÁBRICAS

Até o final de 2016, o saldo da refundação da indústria cervejeira foi de dez fábricas. O lema "beba local" faz cada vez mais sentido. Só não perca a conta: Colorado (1996), Lund (2009), Invicta (2011), Klaro (2012), Weird Barrel e Walfanger (2015), Pratinha, SP 330, Nacional e Jops (2016).

11 OS NÚMEROS

A cidade possui hoje uma capacidade instalada de 1 milhão de litros por mês e produz 81 rótulos diferentes. São cerca de 240 empregos diretos e mil indiretos ligados às indústrias locais de cerveja. Porém, mais de 70% da produção local já não é independente. Está ancorada na nova planta da Colorado, que já funciona plenamente.

12 MODELOS DE NEGÓCIOS

Num setor com tamanho crescimento, o mercado tem mostrado capacidade de absorver tamanha oferta. Essas dez empresas têm encontrado seu nicho e seu modelo de negócio: brewpub, mercado local de chope, distribuição nacional, produção para marcas diversas, nanocervejaria com perfil de startup e até para abastecer os próprios restaurantes, como fez o Grupo Jops.

13 60% PRO GOVERNO

Assim como gostaria de dizer que a serpentina do Pinguim não era uma lenda, seria ótimo não precisar falar sobre o principal entrave do setor: impostos. Mas, como sugerem os especialistas em degustação, deixamos o amargo para o final. Segundo Carolina Silva Campos, da Faculdade de Direito de Ribeirão Preto da USP, que estuda a simplificação tributária das cervejas artesanais em sua pesquisa de mestrado, são quatro os impostos que incidem sobre o produto: IPI, PIS, Cofins e ICMS.

Para uma garrafa de meio litro eles podem acrescentar 85,6% no valor final da bebida. Ou seja, se a bebida custaria R$ 10, os impostos fazem com que ela custe R$ 18,56. Triste. E a conta não é simples, ela leva em consideração desde o tipo e o volume da embalagem até a produção da indústria no ano-calendário anterior e o percentual de malte na receita. Importante dizer que a cidade onde as cervejas são produzidas fica com absolutamente nada do montante geral arrecadado com impostos. ELes são de competência federal ou estadual.

Como bom cervejeiro – Rafael também fabrica cerveja caseira – ele arranjou logo um cantinho para os seus rótulos favoritos.

RAFAEL LOUREIRO

Quem vê o Rafael Loureiro – ***da hamburgueria The Black Bulldog*** – pela primeira vez acha que a vida dele é só bacon e chapa quente, mas não é bem assim. Em casa, a geladeira é ocupada basicamente por frutas. Ele e a esposa, a arquiteta Giovana Liserre Baruffini Loureiro raramente comem em casa e preferem ter à mão coisas frescas e saudáveis.

VOCÊ ESTÁ PRONTO PARA REVIVER CLÁSSICOS TOTALMENTE REINVENTADOS?
PARA DESCOBRIR CERVEJAS NUNCA ANTES PENSADAS OU EXPERIMENTADAS?
PARA HACKEAR AS VELHAS RECEITAS?
PARA CO-CRIAR COM A GENTE PROTÓTIPOS EM EVOLUÇÃO?
REPAGINADOS, RE-IMAGINADOS, REDESENHADOS.
VOCÊ ESTÁ PRONTO PARA A NOSSA RE-EXPERIÊNCIA?
NÓS ESTAMOS. VENHA E CONSTRUA ESSA HISTÓRIA COM A GENTE.
APRECIADORES, CURIOSOS, AVENTUREIROS E BEER GEEKS SÃO BEM-VINDOS.
ENTRE PARA O GRUPO DOS QUE JÁ VIVERAM A EXPERIÊNCIA.

BEBA COM MODERAÇÃO
VENDA E CONSUMO PROIBIDO PARA MENORES DE 18 ANOS

#BEER REEXPERIENCED

JÁ VIVEU A EXPERIÊNCIA PRATINHA?

cervejariapratinha.com.br /cervejariapratinha

PRATINHA BREWERY

SUCO DE LARANJA

A FAROFA PROMOVEU UMA DEGUSTAÇÃO ÀS CEGAS DE SUCOS DE LARANJA. FORAM AVALIADAS SEIS MARCAS CONHECIDAS NO MERCADO POR SEIS PESSOAS DE DIFERENTES PERFIS. DEPOIS DE SURPRESAS E DECEPÇÕES, FIZEMOS UM RANKING PRA VOCÊ ESCOLHER MELHOR SEU SUCO A PARTIR DE AGORA.

Claro que nenhum suco industrializado substitui a delícia que é a bebida espremida na hora da fruta. Mas, se nem sempre é possível fazer suco de laranja em casa, você pode passar a avaliar melhor os sucos disponíveis nas prateleiras do supermercado.

Para começar a nossa avaliação, reunimos seis pessoas para degustar às cegas sucos de seis marcas bastante conhecidas no mercado. A experiência foi orientada e dirigida pela sommelière Bia Amorim e os itens observados foram: cor, textura, fermentação, acidez e, claro, sabor. As seis amostras de suco foram entregues alternadamente a cada um dos participantes. Os preços dos produtos variaram de R$3,49 a R$15,90 o litro.

Entre um gole ou outro, algumas curiosidades sobre o suco de laranja: a indústria gera cerca de 420 mil empregos diretos e indiretos só no estado de São Paulo, enquanto que nos Estados Unidos, a cada 10 copos de suco de laranja, 8 são de frutas procedentes do Brasil.

6 SABORES DE SUCO DE LARANJA

MAGUARY

6

Por unanimidade, esta foi a marca mais mal avaliada. A coloração escura, o excesso de açúcar e a textura sedosa deixou claro que se tratava de um néctar, não de um suco. Preço da caixinha de 1 litro: R$3,49.

FAZENDA DA TOCA

5

Com uma linda embalagem, o Fazenda da Toca ganhou o nosso selo decepção. Com um rótulo orgânico integral, 100% natural e sem adição de açúcar, se revelou uma bebida doce e sensação de sabor fermentado. Este foi o item mais caro e o litro sai por R$15,90.

DO BEM

4

A embalagem bonita e a filosofia fofuxa por trás deste suco não foram suficientes para convencer. Com sabor de fermentado, o suco do Bem é bastante doce, remetendo à artificialidade da sua produção : 1 litro sai por R$7,19.

NATURAL ONE

3

Esta foi a grande surpresa da degustação. Ele foi avaliado com sabor e textura agradável à língua, com gominhos de fruta e uma acidez balanceada. É produzido com flash pasteurização. O litro sai por R$6.99.

SPRES

2

Produzido em Ribeirão Preto, o suco agradou pelos gominhos e pelo sabor natural. Foi o vice-campeão por se tratar de um produto natural e sem conservantes. Apesar de ser pasteurizado, mantem os nutrientes e características originais. O litro sai por R$5,95.

VITA CITRUS

1

O grande campeão é um suco natural, produzido em Ribeirão Preto e com sabor e textura mais próximos possíveis do suco extraído em casa. O grande diferencial é que ele não é pasteurizado. Este foi o suco com melhor custo benefícios: R$6,00 por litro.

OS DEGUSTADORES: DANI BIRITA – YOUTUBER, ROBERTA CALIENTO – TURISMÓLOGA, ALEXANDRE PROVÊNCIO – EMPRESÁRIO E BARISTA, MARIA GABRIELA BENEDINI – DONA DE BAR, GABRIELA CORREA TABLAS – ARQUITETA E FOTÓGRAFA, FRANCINE MICHELI – JORNALISTA E EDITORA DA FAROFA. DEGUSTAÇÃO REALIZADA NO BAR BIERGARTEN. VALORES REF. 2016

info-gráfico

POR UMA VIDA MAIS DOCE (E SAUDÁVEL)

A cana-de-açúcar é uma das maiores riquezas naturais do Brasil e também símbolo de sua construção. Em uma região que abriga **19 municípios**, próxima a Ribeirão Preto no interior paulista, a planta de origem asiática encontrou o solo perfeito para sua proliferação em terras canarinhas.

Quanta coisa cabe em um copo de 300ml de garapa:

- ÁGUA
- SACAROSE
- MINERAIS
- FERRO
- CÁLCIO
- POTÁSSIO
- MAGNÉSIO
- CLORO
- VITAMINA B
- VITAMINA C
- GLICOSE
- FRUTOSE
- PROTEÍNAS
- AMIDO
- ÁCIDOS FENÓLICOS
- FLAVONOIDES

Um copo de **300ml de garapa** tem em média **233 calorias**, o mesmo que **uma manga** ou **um prato de espaguete cozido**.

233 = = =

+ CONTEÚDO SOBRE GARAPA

A cana-de-açúcar é responsável por

80%

da produção de açúcar mundial. Os 20% restantes são derivados da **beterraba**.

Se engarrafada, a garapa pode preservar seu sabor e benefícios por até *3 meses*

Nas épocas de grandes colheitas são enviados, diariamente, **20 mil quilos** de cana-de-açúcar de Cajuru para garapeiros em São Paulo.

20 toneladas ao dia

Cajuru, a 64 quilômetros de Ribeirão, é o maior fornecedor de cana-de-açúcar para produção de garapa em todo estado de São Paulo. Lá, a cana produzida para virar caldo foi batizada de 3250, espécie que possui um teor de açúcar maior e menos fibras.

é da cana que vem:

- ETANOL
- CACHAÇA
- AÇÚCAR
- MELADO
- GARAPA

água de coco x garapa

As duas bebidas protagonizam uma batalha, espécie de Coca-Cola x Pepsi das bebidas naturais. Tanto a água-de-coco quanto a garapa são bastante consumidas no verão e além de matar a sede, são fortes aliados da saúde. Eleja a melhor para sua rotina:

ÁGUA - DE - COCO		GARAPA
ENERGIA (KCAL) 22		ENERGIA (KCAL) 65
CARBOIDRATO (G) 5.3		CARBOIDRATO (G) 18.2
FIBRA ALIMENTAR (G) 01		FIBRA ALIMENTAR (G) 01
CÁLCIO(MG) 19		CÁLCIO(MG) 09
MAGNÉSIO (MG) 05		MAGNÉSIO (MG) 12
FÓSFORO (MG) 04	X	FÓSFORO (MG) 05
MANGANÊS(MG) 0.25		MANGANÊS(MG) 0.21
SÓDIO (MG) 02		SÓDIO (MG) --
POTÁSSIO (MG) 162		POTÁSSIO (MG) 18
VITAMINA C (MG) 2.4		VITAMINA C (MG) 2.8

VALORES REFERENTES A UM COPO DE 100ML. TRAÇO DE UM NUTRIENTE: NÃO FORAM ENCONTRADAS MEDIDAS SEMELHANTES PARA COLOCÁ-LO NO RESULTADO FINAL.

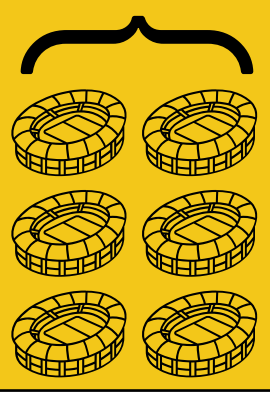
remédio natural

Estudos afirmam que beber 1 copo de caldo de cana pelo menos três vezes na semana ajuda no fortalecimento das paredes do estômago, do coração, do cérebro, dos olhos e dos órgãos sexuais.

+ benefícios

- restaura a energia muscular
- hidrata o corpo
- fortalece o sistema imunológico
- melhora a saúde bucal
- diminui a fadiga.

A região de Ribeirão Preto tem 357 mil hectares de plantas de cana-de-açúcar. É cana para encher 500 mil campos de futebol!



X 5000

*VALORES REFERENTES AO TAMANHO DO CAMPO DE FUTEBOL DO BRASILEIRÃO 2016.

Tempo de Preparo
15 MIN

Custo
7,5

A chef Sabrina Galli mostra porque a farofa é o prato mais amado pelo brasileiro em uma receita inusitada e surpreendente.

FAROFA DE PESTO

POR SABRINA GALLI
Foto: Rogério Volgarine

ingredientes

½ maço de manjericão
¼ xícara de azeite
3 castanhas do Pará
2 colheres de sopa de azeite
2 dentes de alho picado
2 xícaras de pão italiano dormido em cubinhos
5 tomates cereja cortados em gomos
sal a gosto

preparo

Bater em um mini processador as folhas de manjericão, o azeite e as castanhas. Reservar.
Aquecer 2 colheres de azeite em uma frigideira e fritar o alho. Misturar o alho ao pesto.
Na mesma frigideira, aquecer mais 2 colheres de azeite e colocar o pão, mexendo por alguns minutos até torrar levemente. Fora do fogo, misture o pão, o pesto batido e o tomate. Acertar o sal.

Serve 4 porções.

GRAN PÈRE

POR EDGAR DA SILVA B. JÚNIOR
Foto: Rogério Volgarine

O mixologista da Bartender RP, Edgard da Silva B. Júnior, nos ensina a receita premiada do seu drink cítrico e refrescante. Foi para um importante concurso que Edgard criou o drink Grand Père, uma homenagem ao seu pai que havia partido pouco antes de um importante concurso. A bebida, que em português significa 'Grande Pai', conquistou o primeiro lugar no Grand Manier Cocktail Contest Brasil 2014.

Tempo de Preparo
10 MIN

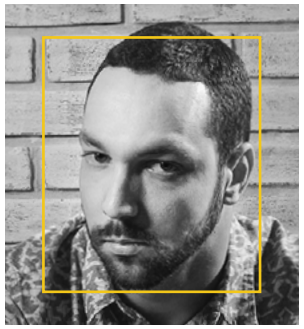
Custo
13

ingredientes

50 ml de Grand Manier Cordon Rouge
50 ml de Suco de Tangerina fresco
30 ml de Polpa de Maracujá
40 ml de Clara de Ovo
2 Colheres de bar de açúcar de baunilha
Fava de baunilha

preparo

Em uma coqueteleira, colocar a clara de ovo com o açúcar e agitar. Adicionar o restante dos ingredientes e bater vigorosamente com gelo. Faça uma dupla coagem para uma taça coupe e decore com uma fava de baunilha.



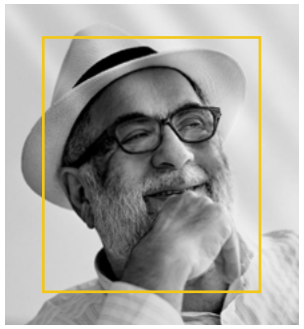
COMIDA DE VÓ

POR RAFAEL TONON

Quanto mais eu olho para o futuro da gastronomia, mais eu vejo o passado. O meu, pelo menos, sentado em volta da mesa com macarronada e frango assado no domingo. Ou chegar em casa e ter lombo assado, tutu, couve refogada e farofa... Ah, a farofa de cenoura da minha mãe! Ah, a pizza de sardinha da minha tia Mônica! Ah, o cuscuz da minha tinha Bia! Das minhas avós, não tenho memória de paladar... Uma faleceu antes mesmo de eu nascer – a que era realmente boa cozinheira. Italiana que fez de Minas seu principal CEP: combinação que sempre deu certo. A outra, paterna, cozinhava pouco. Não lembro de qualquer receita dela (apesar de lembrar de sua mansidão para falar com a gente, e oferecer um biscoito/bolacha sempre que pudesse).

Tenho essa inveja das pessoas, as lembranças que elas carregam das comidas de suas avós. Avó, quando cozinha bem, desbanca qualquer chef de qualquer pódio que seja. O atual número um do mundo (segundo essas listas que existem em toda área, e a de gastronomia é hoje pautada por uma revista inglesa chamada Restaurant) sabe bem disso. Massimo Bottura é italiano, apaixonou-se pela cozinha – primeiro como ambiente, depois como atividade – por conta da sua. E hoje lidera um movimento mundial em favor do reaproveitamento de alimentos seguindo uma lógica de zero desperdício que sua própria avó adotava. "Não estou propondo nada novo. Quero resgatar a forma que as avós já pensavam lá atrás: 'não jogue fora esse pedaço de carne, não desperdice essa casca do queijo'. Tudo podia ser aproveitado por elas e então continua podendo", me disse ele, em uma conversa pouco antes de inaugurar no Rio um refeitório para cozinhar com chefs estrelados receitas com alimentos que seriam descartados. O projeto deve ganhar outras cidades do mundo todo.

A comida reconfortante de vó vem ganhando mais espaço na gastronomia. E frente a uma overdose gastronômica da figura do chef e de suas receitas muito elaboradas, ela aparece como um contraponto necessário para um equilíbrio, antes que a gente descambe de vez a só comer conceito. Ouso dizer, aliás, que ela já estava dando as caras como pano de fundo nas receitas criativas e modernas, mas também lúdicas e, por isso mesmo, afetivas, de Ferran Adrià e sua culinária molecular. Ou até mesmo no uso de ingredientes superlocais da recente cozinha nórdica – valorizar o que se tem disponível no quintal. Está aí um lema das nossas (suas) avós.



QUALIDADE É AFETO

CARLOS ALBERTO DÓRIA

Podemos dizer que afeto é aquele apego entre pessoas que se dão reciprocamente de modo recorrente, altruísta; e o altruísmo é esse se dar ao outro sem contar com nada em troca. A cozinha é um fundamento forte dos afetos entre pessoas próximas. Só minha mãe sabe, por exemplo, o ponto exato do ovo frito do qual gosto; sabe que detesto fígado de boi e jamais o fará para o meu almoço aquilo que, para ela, seria o bom e agradável, e assim por diante.

Cozinhar é uma das tantas atividades materiais que cria vínculos, esteja imersa numa relação amorosa ou numa relação meramente comercial. Se fazemos alguma coisa é porque essa coisa é útil para alguém. Diz-se, um "valor de uso". Se esse valor de uso é feito numa sociedade mercantil, quem o faz vende no mercado e recebe uma quantidade de dinheiro que lhe permitirá adquirir outra coisa útil para si e, assim, o que foi produzido para o mercado será um "valor de troca" em confronto com outros que produzem a mesma coisa. Em família, essa igualdade é absolutamente dispensável porque não existem, internamente, relações mercantís.

As razões que nos movem em direção àqueles que fazem parte de um núcleo familiar não visam a troca ampla, onde sequer precisamos conhecer aquele que adquire uma mercadoria. Ao contrário, é a pessoalidade que determina a produção familiar. Há, ai, a partilha de uma mesma história, o conhecimento das idiossincrasias pessoais, o desejo de bem nutrir e de agradar, mostrando, em cada ato, em cada gesto, que compreendo perfeitamente o outro e suas preferências. Quem sabe que você gosta, por exemplo, de comer pizza fria com café com leite no café da manhã, não é mesmo? Só os seus. A sociedade atual tende a apagar as fronteiras entre o que é público e o que é privado, mas enquanto houver esse domínio do qual só as pessoas próximas participam, a separação estará garantida e essa experiência tão imediatamente gratificante que se dá em família continuará recriando um determinado sentido da vida.

Gostos, preferencias e, por que não, uma política de alianças com determinados produtores e não outros podem orientar todos os gestos culinários. Por exemplo, a família pode decidir que na casa não entram alimentos impregnados de agrotóxicos ou hormônios. Evidentemente pode implicar em mais trabalho ir atrás do que se quer. Mas não é essa busca já um trabalho feito por motivação afetiva?

OS "CAUSOS" DO MEU ESTÔMAGO

POR CRIS BELTRÃO

No Mercado dos Lavradores da Ilha da Madeira, escutei: "é brasileira, a menina, é?". Aquiesci, enquanto tentava comprar uma garrafa de poncha, aguardente de cana local, feita com açúcar e suco de limão. E completaram: "a aguardente de vocês não se compara a nossa." Doeu. Era empáfia sem qualquer constrangimento. Antes de julgar a falta de hospitalidade, me lembrei que a descoberta do Brasil levou a uma terrível crise econômica na Madeira, principal fornecedor de açúcar para o continente europeu até então. Os avós daquela senhora provavelmente perderam tudo graças à adaptação da cana ao país do "em se plantando tudo dá" aliada à nossa mão-de-obra escrava que derrubava os preços. A garrafa de poncha em minhas mãos estava cheia, sim... mas de rancor.

Na Sardenha, parei numa birosca na beira da praia onde comi uma massa no ponto perfeito. Improvável, pensei. Dois dias depois, em outro pé-sujo, outra massa densa emprestava resistência a cada dentada. A cena se repetiu por vários dias, curiosamente, também na forma de pães riquíssimos. Não se tratava de feliz coincidência: a Sardenha foi um dos maiores fornecedores de grãos da República Romana até a anexação do Egito, e alimentava os exércitos na Itália e no Mediterrâneo. O grão lhes "ganhou o pão" por milênios. Não à toa, os habitantes da ilha aprenderam a fazê-lo brilhar em cada preparação.

Mais recentemente, numa viagem a Estocolmo, notei que, historicamente, a produção de comida tinha 120 dias para acontecer. Além da escuridão e o Inverno inevitáveis, os nórdicos se preparavam para possíveis guerras e falta de suprimento. O resultado foi a cozinha feita de secos, fermentados e preparações em picles, soluções de um povo acostumado à escassez de alimentos. Hoje, isso é visto como original por quem nunca passou fome.

Se esses relatos desconexos não fazem sentido, me explico: todo prato de comida lhe sussurra uma história, e o importante é saber ouvi-la. Sejam guerras, proibições religiosas, mudanças climáticas, migrações, crises econômicas ou ainda a fome, a história lhe descerá garganta abaixo.

Na relação entre comida e identidade, do que é feita a brasileira? A abertura das importações trouxe um apreço imenso pelo que vem de fora e um esquecimento da riqueza sob nossos pés. Alimentos nativos foram abandonados, preparações tradicionais estão morrendo. Quando se fala em gastronomia regional, uma meia dúzia de pratos nos vêm à cabeça, mas nos cardápios mais badalados se vê é ceviche, comida nórdica ou kimchi. Que moeda gastronômica daremos em troca aos turistas que nos visitam?

Devemos ser cosmopolitas desde que o olhar para fora não nos raspe a impressão digital. E para a pegada ser firme, quanto mais local, melhor. Não sabe que frutos são nativos? Que preparações pode chamar de suas? O melhor caminho é perguntar pra sua mãe, pro seu tio, seu avô e, é claro, ler muito. Nossos regionalismos nos fazem únicos. Por isso, viajamos.

Na Suécia ou aqui, a gastronomia é o ingrediente cultural mais subestimado que existe. Use e se lambuze.

VOCÊ A UMA TORNEIRA DE DISTÂNCIA DA FÁBRICA

Venha provar cervejas artesanais exclusivas, pratos deliciosos e o melhor da música ao vivo na CERVEJARIA NACIONAL, a mais nova fábrica-bar de Ribeirão Preto.

SE BEBER NÃO DIRIJA.

SHOPPING SANTA ÚRSULA - PISO TÉRREO
RUA SÃO JOSÉ, 933 - HIGIENÓPOLIS - RIBEIRÃO PRETO
WWW.CERVEJARIANACIONAL.COM.BR

Preparamos um guia de lamber os dedos para você comer, beber e treinar o paladar com qualidade em Ribeirão

PAGINAS

AMARELAS

índice

Fomos além do que você já conhece e garimpamos surpresas em todos os cantos de Ribeirão. Nosso guia gastronômico é composto por mais de 300 lugares para você comer, beber, comprar e ter boas experiências e você vai encontrar desde restaurantes aclamados até pequenos negócios deliciosos que nunca tiveram espaço na mídia tradicional. Permita-se degustar as próximas páginas e conheça os sabores contrastantes da sua cidade.

PÁGINAS AMARELAS

	PG
AÇOUGUES	53
PADARIAS	54
EMPÓRIOS	55
VINHOS	57
CAFETERIAS	58
CONFEITARIAS	59
SORVETERIAS	60
CURSOS	63
ÁRABES	64
BRASILERIOS	67
CHURRASCARIAS	71
DELIVERY	72
ESPANHOL	74
FRANCESES	74
ITALIANOS	74
MEXICANOS	75
ORIENTAIS	76
VEGETARIANOS	79
LANCHES E BURGERS	80
PIZZARIAS	82
BARES	84
CHOPP E CERVEJA	88
CERVEJARIAS	90
FOOD TRUCKS	91
BALADAS	92
LAZER	93
CENTROS COMERCIAIS	94
HOTELARIA	96

açou-gue

Casa de Carnes Rubinho Aurora

R. Aurora, 544
Segunda a sexta das 7h30 às 13h e das 16h às 19h
Sábado das 19h30 às 19h
Domingo das 7h30 às 12h30

Empório Família Rodrigues

Av. Leão XIII, 291
Segunda a quinta das 9h às 13h e das 15h às 19h
Sexta e sábado das 9 h às 19h
Domingo das 9h às 13h
(16) 3236-0028
carnesrodrigues.com.br
@EmporioFamiliaRodrigues

Flavio M. Rodrigues

Av. Sen. César Vergueiro, 560
Segunda a sábado das 8 h às 19h
Domingo das 8 h às 12h
(16) 3434-6448
mrodrigues.com.br/
@FlavioRodriguesCarnesNobres

Soft Beef

Av. Presidente Vargas, 1660
Segunda a sexta das 8h às 19h
Sábado das 8h às 18h
Domingo das 9h às 13h
(16) 3236-7001
softbeef.com.br

Stefaneli Carnes & Conveniência

Av. Independência, 3252
Segunda a sexta das 8h às 19h
Sábado das 8h às 18h
Domingo das 8h às 13h
(16) 3630-2929
stefaneli.com.br
@stefannelicarnes

Vila Beef

Av. Portugal, 1148
Segunda a sexta das 9h às 19h
Sábado das 9h às 18h
Domingo das 9h às 13h
(16) 3623-4321
http://vilabeef.com.br/
@VilaBeef

Entrecotê do Vila Beef

padaria

Bella Cittá
Av. Portugal, 1760
Segunda a sexta das 6h às 20h30
Sábado das 6h às 19h
Domingo das 6h30 às 12h30
(16) 3623-9403
emporiobellacitta.com.br

City Pão
Av. Áurea Aparecida Bragheto Machado, 131
Segunda a domingo das 6h30 às 20h
(16) 3623-9679
citypao.com.br

Delicatta
Av. Pres. Vargas, 584t
Segunda a domingo das 6h às 21h
(16) 3621-3838
delicattapaes.com.br

Dioredo
R. Santa Catarina, 580
Segunda a sábado das 6h às 20h
Domingo das 6h30 às 13h30
(16) 3630-4433
dioredorp.com.br

Donna Fiuca
R. do Professor, 667
Segunda das 15h às 22h
Terça e quarta das 7h às 22h
Quinta a sábado das 7h às 23h
Domingo das 8h às 16h
(16) 3235-6006
donnafiuca.com.br

Jardim Paulista
R. Henrique Dumont, 593
Segunda a domingo das 6h às 21h
(16) 3635-7596
panificadorajardimpaulista.com.br

Nossa Senhora Aparecida
R. Constituicão, 1365
Segunda a sábado das 5h30 às 21h30
Domingo das 6h às 13h
(16) 3630-1464
/panificadoransaparecida

Nosso Pão
R. Florêncio de Abreu, 1158
Segunda a sábado das 6h às 22h
Domingo das 6h às 14h
(16) 3625-1821

Pani
R. Galileu Galilei, 1086
Segunda a sexta das 9h30 às 19h
Sábado das 9h30 às 13h
(16) 3101-7195
panipaes.com.br

Panini
Av. Independência, 2886
Segunda a sábado das 6h30 às 20h
Domingo das 7h às 12h
(16) 3621-9188
/paninipanificadora

San Bruno´s
R. Eliseu Guilherme, 611
Segunda a sábado das 7h às 19h30
Domingo das 8h às 13h30
(16) 3931-2811
sanbrunos.com.br

São Rafael
Av. Caramuru, 2141
Segunda a sexta das 6h às 21h
Sábado das 6h às 20h
Domingo das 7h às 13h
(16) 3620-0818
sanbrunos.com.br

Villa Sucrêe
R. Atibaia, 369
Segunda a sábado das 6h às 21h
Domingo das 7h às 13h
(16) 3877-2610
/villasucree

Villa Reis
R. João Nutti, 2247
Segunda a sexta das 6h às 21h
Sábado das 6h às 20h
Domingo das 6h30 às 13h
(16) 3877-4341
/villareispaneteria

empórios

Adega Estação
Novo Mercadão da Cidade
Horário do Mercadão
(16) 3620-3767
/emporioadegaestacao

Armazém Geral
Av. Independência, 1531
Segunda a sábado das 9h às 20h
Domingo das 9h às 13h
(16) 3234-7725
armazemgeral.com
/armazemgeral

Armazém Light
R. Bernardino de Campos, 575
Segunda a sexta das h às 19h
Sábado das 8h à 13h
(16) 3237-9678
Novo Mercadão da Cidade
Horário do Mercadão
(16) 3237-5838
armazemlight.com.br

Armazém Orgânico
R. Marechal Rondon, 71
Segunda a sexta das 9h às 19h
Sábado e Domingo das 9h às 13h
(16) 3289-8307
armazemorganico.com.br
/armazemorg
armazem.organico

Cabana Caipira
R. Sir Alexandre Fleming, 360
Segunda a sextas das 10h às 19h
Sábado das 10h às 13h
(16) 3635-4188
/PapoDeCachaca

Casa 55
Av. João Fiusa, 1.131
Terça a quinta das 11h30 às 20h
Sexta das 11h30 às 21h30
Sábado e domingo 8h às 16h
(16) 3442-7522
casa55mercado.com.br
/casa55mercado
casa55mercado

Casa Mediterrânea
Av. Coronel Fernando Ferreira leite 1470
Terça a sexta das 10h às 19h
Sábado das 10h às 17h
Domingo das 10h às 13h
(16) 3442-7522
/casamediterranearp
casamediterranearp

Chef di Serio
R. Visc. De Abaeté, 940
Segunda a sexta das 8h às 18h
Sábado das 8h às 13h
(16) 3621-1800
/chefdiserio
@chefdiserio

Crumble Cozinha
(16) 98254-4676
crumblecozinharp
@crumblecozinharp

Di Lucca
R. Camilo de Mattos, 1100
Segunda a sábado das 9h às 23h
(16) 99199-3099
/diluccaemporiogastronomico
@diluccaemporiogastronomico

Empório Damasco
Av. Braz Olaia Acosta, 1910
Segunda a sexta das 9h30 às 19h50
Sábados das 8h às 18h
(16) 3329-1776
R. Cmte. Marcondes Salgado, 1137
Segunda a sexta das 8h às 20h
Sábado das 8h às 18h
Domingo das 8h às 13h
(16) 3636-7969
/EmporioDamasco
@emporiodamasco

Casa 55

em-pórios

Empório Tartufo
Rua João Penteado, 1603
Segunda a sexta das 9h às 19h30
Sábado das 9h às 16h
Domingos e feriados 9h às 13h30
(16) 3878-0880
emporiotartufo.com.br
/emporiotartufo
emporiotartufo

Emporium do Queijo
Novo Mercadão da Cidade
Horário do Mercadão
(16) 3237-9767
emporiumdoqueijo.com.br
/emporiumdoqueijo
@emporiumdoqueijo

Emporium Fiusa
Av. Prof. João Fiúsa, 1856
Segunda a sábado das 9h às 21h
Domingo das 9h às 14h
(16) 3329-9880

Familiare
Avenida Nove de Julho, 298
Segunda a sexta das 7h às 21h
Sábado das 7h às 20:00
Domingo das 7h30 às 15h
(16) 3514-8121
familiare.com.br

In natura RP
Av Independencia, 3840
Segunda a sexta das 9h às 18h
(16) 3442-8687
innaturarp.com
/innaturarp
@innaturarp

Mundo Verde
RibeirãoShopping
Horário do Shopping
(16) 3902-1286
Av Nove de Julho, 673
Segunda a sexta das 9h às 19h
Sábado das 9h às 14h
(16)3325-3900
mundoverde.com.br
/euamoomundo

Mundo Árabe
Av Independencia, 991
Segunda a sábado das 9h às 21h
Domingo e feriados das 10h às 16h
(16) 3325-2580
mundoarabe.com.br
/mundoarabeoficial
@arabe.mundo

Museu da Gula
Av. Prof. João Fiúsa, 1436
Segunda a sexta das 9h às 21h
Sábado das 9h às 20h
Domingo das 9h às 13h
(16) 3602-5640
lojamuseudagula.com.br
/MuseudaGula
@MuseudaGula

Napolitana Massas
Rua Henrique Dumont, 523
Terça a sexta das 7h às 16h
Sábado das 7h às 15h
Domingo das 7h às 14h
(16) 3610-9966

O Pastifício
Rua Platina, 318
Segunda a sexta das 9h às 19h
Sábado das 9h às 14h
Domingo das 9h às 13h
(16) 3013-2378
opastificio.com/
/oPastificio
@oPastificio

Sabor de Família
Av Prof. João Fiúsa, 1126
Segunda a sexta das 9h às 19h
Sábado das 9h às 14h
(16) 3236-3800
ribeirao.sabordefamilia.com.br/
/sabordefamilia/

vinho

Gran Cru
R. São José, 1726
Segunda a sexta das 10h às 20h
Sábado das 9h às 16h
(16)3632-6110
grandcru.com.br
/grandcruvinhos
@grandcruvinhos

Mercovino
Av. Wladimir Meirelles Ferreira, 1845
Segunda a sexta das 9h às 20h
Sábado das 9h às 14h
(16) 3635-5412
mercovino.com.br
/Mercovino
@Mercovino

Uwa
R. Galileu Galilei, 1685
Segunda a sexta das 8h às 20h
Sábado das 8h às 17h
(16) 3442-9012
/uwacafe

Vin Import
R. Pasqual Bardaro, 1385
Segunda a sexta das 9h às 19h
Sábado das 9h às 14h
(16) 3621-8608
vinimport.com.br
/vinimport

World Wine
R. João Penteado, 420
Segunda a sexta das 9h às 20h
Sábado das 10h às 16h
(16) 3931-6008
worldwine.com.br
/worldwinebrasil

Mercovino

cafe-teria

About Café

R. Vicente de Carvalho, 350
Terça à sexta das 12h30 às 14h
(16) 3610-2593
aboutcafe.com.br
/aboutcafe
@aboutcafe

A Única

R. São Sebastião, 465
Segunda a sábado das 5h às 18h30
Domingo das 5h às 12h

Arroz doce e café A Única

Be & So Café

R. Visc. de Inhaúma, 463
Segunda a sexta das 7h30 às 18h
Sábado das 7h30 às 15h
(16) 3103-5204
/besocafeoficial
@besocafeoficial

D.O.C Café

Shopping Sta Úrsula
Novo Shopping
Horário do shopping
doccafe.com.br
/doccafe
@doc_cafe

Grassy Spazio Caffe

R. Clemente Ferreira, 945
Segunda à sábado das 9h às 19h
(16) 3877-0050
grassy.com.br
/grassycaffe
@grassycafe

Café Donuts Trio Mall

Avenida Presidente Vargas, 1265 loja 08
Segunda a sexta das 7h30 às 20h30
Sábado das 9h às 18h
(16) 3103-9515

Starbucks

RibeiraoShopping
Horário do shopping
(16)3902-1304
Shopping Iguatemi
Horário do shopping
meetme.starbucks.com/
/Starbucks
@starbucksbrasil

confei-taria

Desejo e Sabor

Av. Antônio Diederichsen, 523
Segunda a sexta das 9h às 19h
Sábado das 9h às 15h
(16) 3911-1414
desejoesabor.com.br
/desejoesabor

It's Sweet

(16) 3236-2687
/itsweetdocesfinos
@itsweet_doces_finos

João Brigadeiro

R. Altino Arantes, 1531
Segunda a sexta das 10h às 19h
Sábado das 9h às 15h
(16) 3442-4323
joaobrigadeiro.com.br
/joaobrigadeirogourmet
@joaobrigadeirogourmet

Le Bonbon

R. João Penteado, 2560
Segunda a sexta das 9h às 18h
Sábado das 9h às 13h
(16) 3623-7695
lebonbon.com.br
/lebonbonchocolate
@lebonbonchocolate

Le Sofiah

Av. Prof. João Fiúsa, 1363
Segunda a sexta das 9h às 18h
Sábado das 9h às 13h
(16) 3967-6282
lesofiah.com.br
/lesofiah
@lesofiah

Rita Brigadeiro

R. do Professor, 825
Segunda a sexta das 10h às 19h
Sábado das 10h às 14h
(16) 3021-5602
/RitaBrigadeiros
@ritabrigadeiros

Senhora Formiga

R. Cerqueira Cesar, 567
Terça a sexta das 11h30 às 18h30
Sábado das 11h às 17h
(16) 3446-7494

Sodiê

R. Visc. de Inhaúma, 1583 - Loja 4
(16) 3632-2445
Av. Saudade, 930
(16) 3961-2777
R. Inácio Luís Pinto, 512
(16) 3620-8436
Segunda a sábado das 9h às 19h
Domingo das 9h às 12h
sodiedoces.com.br
/sodiedocesoficial
@sodiedoces

Mangiare!

O PASTIFÍCIO
Habemus Pasta!
rua platina 318 ribeirão preto sp 16 3013 2378
oitudobem@opastificio.com opastificio.com

Baccio di Late
RibeirãoShopping
Horário do Shopping
(16) 3102-9223
baciodilatte.com.br
@bacciodilatte

Cremoso
Av. José Adolfo Bianco Molina, 2311
Domgino a quinta das 11h às 23h
Sexta e sábado das 11h às 0h
(16) 3911-8093
/cremososorvetesecafe
@cremososorvetesecafe

Freddo
Shopping Iguatemi
Horário do Shopping
(16) 3913-2908
/FreddoRibeiraoPreto
@FreddoRibeiraoPreto

Flocomellow
Av. Treze de Maio, 873
Segunda a domingo das 12h à 0h
(16) 3967-1364
R. Tibiriçá, 834
Segunda a sexta das 10h45 às 22h
Sábado das 11h às 22h
Domingo das 12h às 22h
(16) 3237-0621
/flocomellow

Gelato Borelli
Fiusa Center
Horário do Mall
(16) 3237-5007
gelatoborelli.com.br
/gelatoborelli
@gelatoborellioficial

Geraldo
Av Saudade, 901
Segunda a domingo das 7h às 23h
(16) 3961-1681
Rua Guiana Inglesa, 683
Segunda a domingo das 7h às 23h
(16) 3628-5364
/sorveteriadogeraldo

Ice by Nice
Av. José Adolfo Bianco Molina, 2070
Terça a quinta das 13h30 às 23h
Sexta e sábado das 13h30 às 23h30
Domingo e feriado das 13h às 23h
(16) 3620-0659
Novo Shopping
Horário do Shopping
RibeirãoShopping
Horário do Shopping
Shopping Iguatemi
Horário do Shopping
icebynice.com.br
/icebynicefiusamall
/icebynicenovoshopping
/icebyniceiguatemiribeirao

Jô
R. Floriano Peixoto, 589
Segunda a domingo das 9h30 às 23h30
(16) 3635-2809
R. Américo Brasiliense, 969
Segunda a domingo das 10h às 23h30
(16) 3632-4420
R. Visconde de Inhaúma, 600
Segunda a domingo das 9h à 0h
(16) 3931-2221

Leccatura
Av Luiz Eduardo Toledo de Prado, 4650
Segunda a quinta das 13h30 às 22h
Sexta a domingo das 13h30 à 0h
(16) 4141-3383
/leccatura

Puro Gelato
Novo Mercadão da Cidade
Horário do Mercado
Shopping Iguatemi
Horário do Shopping
(16) 3325-0803
purogelato.com.br
/gelateriapurogelato
@gelateriapurogelato

Rigone
R. Itararé, 663
Segunda a domingo das 10h30 às 22h30
/SorvetesRigoni
@SorvetesRigoni

Sweet Shake
Shopping Iguatemi
Horário do Shopping
/SweetShakeTruck

Vanessa
R. Américo Brasiliense, 1122
Segunda a domingo das 9h30 às 23h30
(16) 3421-3406
Av. Costábile Romano, 2644
Segunda a quinta das 11h às 22h
Sexta a domingo das 11h às 23h
(16) 3289-9874
R. Chile, 1531
Segunda a sexta das 11h às 22h
Sábado e domingo 11h às 23h
(16) 3442-9120
/sorvetesfinosvanesa
/sorveteriavanesa

Zero Grau
R. Barão de Amazonas, 926
Segunda a sábado das 9h às 23h
Domingo das 14h às 23h
(16) 3011-5920
sorveteriazerograu.com
/sorveteriazerograurp

Grassy
SPAZIO Caffè
E aí, gostou?

R. Clemente Ferreira, 945
Jd. São Luiz • Ribeirão Preto
(16) 3877.0050

www.grassycafe.com.br

A cantora ribeirãopretana Camila Kerr

escolas e cursos

Aspirante a Chef

(16) 99992-1556
/aspiranteachefe

Black Pepper

(16) 99237-1970
/blackpepperchefs

Centro Universitário Barão de Mauá

Av Itatiaia, 1176
(16) 3043-0266
baraudemaua.br

Escola de Gastronomia de Ribeirão Preto

R. João Penteado, 386
(16) 3289-6049
egrp.com.br
@sigaegrp

IGA

R. Couto Magalhães 160
(16) 3442-5390
igabrasil.com
@iga_brasil

Immaginare Escola de Criação

Av. Sumaré, 48
(16) 3911-8996
escolaimmaginare.art.br
@ immaginareescola

Espaço Liv!

R. Guarani, 382
(16) 3236-5406
/livsaladeria
@livsaladeria

SENAC

R. Capitão Salomão, 2133
(16) 2111-1200
sp.senac.br/ribeiraopreto
/senacribeiraopreto

restau-rantes

Árabe

Aref Kebabs

- R. Altino Arantes, 1233
- Domingo a quinta das 18h30 às 2h15
  Sexta e sábado das 19h às 5h30
- (16) 3441-1222
- /aref.kebabs
- @Aref.Kebabs

Casa Damasco

- Av. Portugal, 2670
- Terça a Sábado das 11h00 às 23h00
  Domingo das 11h00 às 16h00
- (16) 3442-4244
- casadamascorp.com.br
- /CasaDamascoRP
- @CasaDamascoRP

Mabruk

- R. Cerqueira Cesar, 1556
- Segunda a sexta das 11h30 às 14h45
  Sábado e domingo das 11h30 às 15h30
- (16) 3636-2280
- restaurantemabruk.com.br
- /restaurantemabruk
- @restaurantemabruk

Rabeh

- Novo Shopping
- Horário Shopping
- (16) 3878-0898
- /RabehRestauranteArabe
- @RabehRestauranteArabe

Tenda Árabe

- R. Guimarães Passos, 325
- Segunda a sábado das 11h às 15h e das 18h às 23h30
- (16) 3636-0111
- tendaaraberestaurante.com.br
- /restaurantetendaarabe
- @restaurantetendaarabe

legendas

- VALLET
- ESTACIONAMENTO
- DELIVERY
- ÁREA KIDS
- ÁREA FUMANTES
- ACEITA CARTÃO
- VEGETARIANOS
- ACEITAM CACHORROS
- MENU ESPECIAL
- CERVEJA ARTESANAL

FAIXAS DE PREÇO

- ACIMA DE R$100
- DE R$61 A R$99
- DE R$31 A R$60
- ATE R$30

Steak com spaguetti de pumpunha, Varanda Orgânica

restau-rantes

Brasileiros

A Fazendinha

- Rodovia Anhanguera, KM 316,5, S/N
- Segunda a sexta das 11h às 15h
  Sábado, domingo e feriado das 11h às 16h
- (16) 3628-1468
- restaurantedafazendinha.com.br
- /restaurantedafazendinha

Alameda 79

- Novo Mercadão da Cidade
- Horário do Mercado
- (16) 3620-6948
- www.alameda79.com.br
- facebook.com/baralameda79
- @baralameda79

Alameda Sabores

- R. Capitão Adélmio Noberto da Silva, 354
- Segunda a sexta das 11h às 14h30
  Sábados das 11h às 15h
- (16) 3623-0573
- alamedasabores.com.br
- /restaurante.a.sabores
- @alamedasabores

Athenas Restaurante

- Stream Palace Hotel
  Rua General Osório, 850
- Segunda a sexta das 5h30 às 10h,
  das 12h as 15h30 e das 19h às 22h30
  Sábado das 5h30às 10h, das 12h às 16h
- (16) 3623-0573
- streampalacehotel.com.br
- /athenasrestaurante
- @restauranteathenas

Bar do Alvino e da Dona Cida

- Rua General Osório, 1429
  Segunda das 10:30 às 14:30
- Terça a sexta das 10:30 as 14:30 e das 16h à 0h
  Sábado das 11h às 16h e das 18h à 0h
  Domingo das 11h às 16h
- (16) 3623-9483
- bardoalvino.wordpress.com
- /bardoalvinoecida

Bar do Nelson

- Rua Prudente de Moraes, 1313
  Terça a sexta das 18h à 0h
- Sábado das 11h às 15h30 e das 18h à 0h
  Domingo das 11h às 15h30
- (16) 3623-0573
- bardonelson.com.br
- /barerestaurantedonelson

Boali

- RibeirãoShopping
- Horário do Shopping
- (16) 3621-9174
- boali.com.br
- /boaliribeirao
- @boalirp

Cantina 605

- Rua Amador Bueno, 563
- Segunda a sexta das 11h às 15h e das 18h30 às 23h
  Sábado das 11h às 15h30 e das 18h30 às 23h
  Domingo das 11h às 16h30
- (16) 3610-2446
- cantina605.com.br
- /cantina605oficial

Cantinho do Sabor

- R. Álvares Cabral, 217
- Segunda a sábado das 11h às 14h30
- (16) 3236-1580
- /CantinhoDoSaborRibeirao

Classe A

- Av Professor João Fiúsa 1871
- (16) 3442-5006
- Avenida 9 de julho, 1959
- (16) 3610-6873
- Segunda a quinta das 11h às 15h
- restauranteclassea.com.br

Cozinha

- Av. Independência, 3840
- Segunda a quarta das 11h30 às 14h30
  Quinta e sexta das 11h30 às 14h30 e das 17h às 22h
- (16) 3442-0480
- /cozinharestaurante
- @cozinharestaurante

Brasileiros

Costelaria 1212
- Av. do Café, 1010
- Terça a sábado das 11h30 às 14h30 e das 18h à 0h
  Domingo das 11h às 15h
- (16) 3633-1212
- /costelaria1212evillabohemia
- @costelaria1212evillabohemia

Coco Bambu
- Shopping Iguatemi
- Horário Shopping
- (16) 3904-3737
- cocobambu.com
- /cocobamburibeiraopreto
- @cocobamburibeiraopreto

Compotta
- R. Paschoal Bardaro, 2266
- Terça a sábado das 11h às 15h e das 18h30 às 23h
  Domingo da 12h às 16h
- (16) 3965-4515
- compotta.com.br
- /compottacomidacasual
- @compotacomidacasual

Curva de Rio
- R. Paschoal Bardaro, 50
- Terça a sexta das 17h30 à 0h
  Sábado das 11h30 à 0h
  Domingo das 11h30 às 17h
- (16) 3623-6033
- /restaurante.curvaderio
- @restaurante.curvaderio

Dona Sudaria
- Av Braz Olaia Acosta, 400
- Segunda a sábado das 11h30 às 14h30
- (16) 3234-3235
- /donasudaria

Empório Multimix
- R. Sir Alexandre Fleming, 120
- Terçaa sábado das 10h às 0h
- (16) 3632-8457

Epicurista
- Av. Dr. Francisco Junqueira, 3280
- Segunda a quinta das 11h30 às 15h e das 18h às 23h
  Sexta das 11h30 às 15h e das 18h à 0h30
  Sábado das 11h30 às 16h e das 18h à 0h30
  Domingo das 11h30 às 16h e das 18h às 23h
- (16) 3632-4616
- epicurista.com.br
- /epicuristaoficial
- @epicuristaoficial

Espaço Floriano
- R. Floriano Peixoto, 2164
- Segunda a sexta das 11h30 às 14h30
  Sábado da 12h às 15h
- (16) 3235-1881
- /espacoflorianogourmet
- @espacoflorianogourmet

Grill do Jacaré
- R.Thomaz Nogueira Gaia, 1370
- Segunda a sexta das 17h à 0h
  Sábado e domingo das 12h à 0h
- (16) 3911-5244

Haras Manoel Leão
- Rodovia Candido Portinari, km 327
- Segunda a domingo das 12h às 15h
- (16) 98219-0004
- /harasml

H2 Chopp
- RibeirãoShopping
- Horário Shopping
- (16) 3102-9292

Laura´s
- Av Nove de Julho, 37
- Segunda a domingo das 11h30 às 15h
- (16) 3610-5958
- laurasrestaurante.com.br
- /LaurasRestaurante

Maria Quica
- R. Inácio Luís Pinto, 474
- Segunda a sábado das 11h15 às 14h30
- (16) 3621-3837
- /restaurantemariaquica
- @restaurantemariaquica

Matuto
- Rodovia Anhanguera, Km 299, s/n
- Quinta a sábado das 19h30 às 0h
- (16) 99641-4747
- matutorestaurante.com.br
- @matutorestaurante

Mousse and Cake
- R. João Penteado, 1481
- (16) 3931-4598
- Segunda a sexta das 12h às 0h
  Sábado e domingo das 9h às 0h
- Shopping Santa Úrsula
- (16) 3632-2433
- Horário Shopping
- Ribeirão Shopping
- (16) 3902-1105
- Horário Shopping
- Av. José Adolfo Bianco Molina, 2060
- (16) 3235-4808
- Terça a sexta da 12h às 23h
  Sábado e domingo das 9h às 23h
- Shopping Iguatemi
- (16) 3913-3760
- Horário Shopping
- Praça Boaventura Ferreira da Rosa
- (16) 3623-2234
- Segunda a quinta da 11h às 23h
  Sexta das 11 às 0h
  Sábado das 8h às 0h
  Domingo das 8h às 23h
- moussecakecafe.com.br
- /MousseCake/
- @moussecake

Santa Terezinha
- Shopping Iguatemi
- Horário Shopping
- (16) 3904-3665
- statherezinha.com.br/
- @emporiostatherezinha

Tempero Brasileiro
- Av. 9 de Julho, 1058
- Segunda a sexta das 11h às 14h45
  Sábado e Domingo das 11h30 às 15h30
- (16) 3514.8610
- RibeirãoShopping
- Horário Shopping
- (16) 3902.1277
- R. São Sebastião, 703
- Segunda a sexta 11h às 14h30
  Sábado das 11h às 14h45
- (16) 3636.2085
- temperobrasileiro.com.br

Toca do Esquilo
- R. Cerqueira César, 540
- Segunda a sábado das 11h às 15h
- (16) 3236-0168
- tocadoesquilo.com/
- /tocadoesquiloo

Vadinho
- R. Artur Bernardes, 169
- Segunda e terça das 11h30 às 14h30
  Quarta a sexta das 11h30 às 14h30 e das 18h à 0h
  Sábado das 12h30 às 16h e das 18h à 0h
- (16) 3289-5194
- /vadinhobar
- @vadinhobar

Victor Oliveira Espaço Gourmet
- R. Cmte Marcondes Salgado, 1621 (Goa Lounge)
- Quinta a sábado das 22h às 3h
- (16) 98217-1533
- /victoroliveirafreestylefood

Vila Guto
- R. Cerqueira César, 540
- Segunda a sábado das 11h às 15h
- (16) 3236-0168
- tocadoesquilo.com/
- /tocadoesquiloo

Seu Alvino e o Trio Nordestino

Churrascarias & carnes

Alta Brasa

- Av Antônio Diederichsen, 835
- Terça a domingo das 12h às 15h30 e das 19h30 às 23h
- (16) 3623-6400
- altabrasa.com.br
- /altabrasa
- @altabrasa

Ancho Premium Beef

- Av Professor João Fiusa, 2040
- Terça, quarta e domingo das 12h às 15h
  Quinta a sábado das 12h às 15h e das 19h às 23h
- (16) 3610-9372
- ancho.com.br
- /restauranteancho
- @anchopremiumbeef

Cabaña

- Praça Boaventura Ferreira da Rosa, 218
- Terça a sexta das 11h às 15h30 e das 18h30 à 00h
  Sábado das 11h às 17h e das 18h à 00h
  Domingo das 11h às 17h
- (16) 3289-6446
- cabanarestaurante.com.br
- /CabanaRestauranteArgentino
- @cabanaribeirao

Coxilha dos Pampas

- Av Presidente Castelo Branco, 1870
- Segunda a quinta da 12h às 15h e das 19h às 23h
  Sexta das 12h às 15h e das 19h às 23h30
  Sábado das 12h às 16h e das 19h às 23h30
  Domingo das 12h às 16h e das 19h às 22h30
- (16) 3629-6017
- coxilhadospampas.com.br/
- /churrascariacoxilhadospampas
- @churrascariacoxihadospampas

Estância

- Av Presidente Vargas, 1100
- Segunda a domingo das 11h às 15h e das 18h às 23h
- (16) 3911-9513
- /churrascariaestancia
- @churrascariaestancia

Gran Steak

- Av Itatiaia, 1435
- Terça a quinta das 12h às 15h e das 19h às 23h
  Sexta das 12h às 15h e das 19h às 00h
  Sábados das 12hàs 16h e das 19h às 00h
  Domingos das 12h às 17h
- (16) 3911-9009
- gransteak.com.br/
- /gransteakribeirao
- @gransteakribeirao

Moinho´s Grill

- Av Alice de Moura Bragheto, 76
- Terça a Sexta das 12h às 14h e das 19h às 22h30
  Sábado das 12h às 15h e das 19h às 23h30
  Domingo 12h às 15h30
- (16) 3446-4440
- moinhosgrill.com.br
- /moinhosgrill

Outback Steakhouse

- RibeirãoShopping
- Horário do Shopping
- (16) 3911-2222
- outback.com.br
- /OutbackSteakhouseRibeiraoShopping
- @OutbackSteakhouseRibeiraoShopping

Varanda Grill

- Shopping Iguatemi
- Horário do Shopping
- (16) 3913-2929
- varandagrill.com.br/
- /VarandaRibeiraoPreto
- @VarandaRibeiraoPreto

Zebu

- Av. Treze de Maio, 1140
- Segunda a domingo das 11h30 às 15h e das 19h30 à 0h
- (16) 3913-2929

Deliverys , marmitas e para levar

Batataria

- R. Chile, 401
- Terça a domingo das 18h às 23h
- (16) 3916-1876
- villaventurabatataria.com.br
- /batatariavillaventura
- @batatariavillaventura

China in Box

- R. Chile, 401
- Sexta a terça das 11h à 00h
  Quarta e quinta das 11h às 23h
- (16) 3632-5500
- chinainbox.com.br
- @chinainboxoficial

Creperia da Bila

- R. Magda Perona Frossard, 570
- Segunda a sexta das 11h45 às 13h45 e das 17h30 às 23h
  Sábado das 17h30 às 23h
- creperiadabila.com.br

Dom Alecrim

- Av. Senador Cesar Vergueiro, 855
- Segunda a sexta das 11h às 14h30
  Sábado das 11h às 15h
- (16) 3237-2311
- /restaurantedomalecrim
- @restaurantedomalecrim

Fit House

- R. João Nutti, 1281
- (16) 3967-5941
- fithouserp.com
- /fithouserp
- @fithouserp

Mimo de Vó

- R. Paschoal Bardaro, 1236
- Segunda a sábado das 11h às 14h
- (16) 3237-6557
- mimodevo.com.br/
- /mimodevomarmitaria

Recanto do Mineiro

- R. Angelo Guido de Gaitane, 320
- Segunda a domingo das 11h às 14h
- (16) 3237-2274

Tia Olga

- R. do Professor, 61
- Segunda a sexta das 11h às 13h30
  Sábado das 11h às 14h
- (16) 16 3913-4332

Trípoli

- R. São Sebastião, 791
- Segunda a sábado das 10h às 14h
- (16) 3237-9100
- /tripolirestaurante

Gabriel chef do Pastifício

Espanhol

Salamandra

R. São José, 839
Terça a sábado das 19:30 às 1h
Domingo das 12h às 1h
(16) 3021-6322
/RestauranteSalamandra
@RestauranteSalamandra

Francês

Flor de Sal

Av. Wladimir Meirelles Ferreira, 1430 loja 2
Segunda a quinta das 20h às 0h
Sexta das 20h às 0h
Sábado das 12h às 15h e das 20h às 0h
Domingo das 12h às 15h
(16) 3421-4963
flordesalbistro.com.br
/flordesal.bistro/
@flordesal.bistrô

L'entrecôte de Paris

Av. José Adolfo Bianco Molina, 2185
Terça a quinta das 12h às 15h e das 19h às 23h
Sexta e sábado das 12h ás 15h e das 19h à 00h
Domingo das 12h às 16h
(16) 3421-9488
/lentrecotedeparisribeiraopreto
@lentrecotedeparisribeiraopreto

Le Petit Bistrô

R Thomaz Nogueira Gaia, 1116
Terça a quinta das 19h às 0h
Sexta das 19h às 1h
Sábado das 13h às 16h e das 19h às 1h
Domingo das 13h às 16h
(16) 3911-4700
lepetitbistrot.com.br
/bistrotribeirao
@bistrotribeirao

Mirante Café Brasserie

R. Raphael Pileggi, 62
Exclusivamente com reservas
(16) 3610-0586
mirantebrasserie.com.br
/mirantebrasserie
@mirantebrasserie

O reservado Mirante Brasserie

Italiano

Abbraccio

RibeirãoShopping
Horário Shopping
(16) 3620-4789
abbracciorestaurante.com.br
/abbracciorestaurante
@abbracciorestaurante

Amici

R Olavo Bilac, 1280
Quarta a sábado a partir das 19h30
Domingo 12h às 15h
(16) 3235-9610
amiciristorante.com.br
/amiciristorante.rp
@amiciribeirao

Cantina Bella Sicilia

Av Independência, 294
Terça a domingo das 9h às 16h
(16) 3610-7466

Bello Tratoria

R Bernardo Alves Pereira, 92
Quarta e quinta das 19h às 23h30
Sexta das 19h às 0h
Sábado das 12h às 15h30 e das 19h às 0h
Domingo das 12h às 15h30
(16) 3610-4249

Calzone Del Salento

Av. Independência, 2271
Terça a domingo das 18h30 às 23h30
(16) 3234-9417
www.calzonedelsalento.com.br
/calzonedelsalento
@calzonedelsalento

La Cucina di Tulio Santini

Av Diederischsen, 485
Segunda a quinta das 19h às 23h
Sexta das 19h à 00h
Sábado das 12h às 14h30 e das 19h às 00h
Domingo das 12h ás 15h
(16) 3623-6361
tulliosantini.com.br
/LaCucinadiTullioSantini
@lacucinatullio

La Madunina

R. Dr. Paulo Barra, 537
Terça e quarta das 9h às 18h
Quinta a sábado das 9h às 23h45
Domingo das 9h às 16h
(16)3916-1248
lamadunina.com.br
/lamaduninalasagneria
@lamadunina

Lu.Ca Culinária de Origem

R. Dr. Francisco Augusto César, 681
Terça a sábado das 18h às 0h
(16) 98116-0135
/Lucarestaurante
@Lucarestaurante

Maremonti

Iguatemi Shopping
Horário do Shopping
(16) 3913-3660
http://www.maremonti.com.br/
@Maremonti.br

Vapiano

Av. José Adolfo Bianco Molina, 2331
Segunda a domingo das 11h às 0h
(16) 3620-8040
br.vapiano.com/pt
/vapianoribeiraopreto
@vapianoribeiraopreto

Mexicanos

Si Senor

RibeirãoShopping
Horário Shopping
(16) 3637-3867
sisenor.com.br
/sisenorbrasil
@sisenorbrasil

Uepa Mexican Grill

Av. Nove de Julho, 1982
Segunda a sábado das 11h30 às 23h
(16) 3325-8466
/uepamexicangrill
@uepamexicangrill

Orientais

Gion

R. Júlio Prestes, 1045
Terça a sexta das 11h30 às 14h30 e das 19h às 23h
Sábado 12h às 15h e das 19h às 23h
Domingo das 12h às 15h
(16) 3621-2218
/gion.culinariajaponesa

Harmomny

R. Altino Arantes, 1064
Segunda a sábado das 11h30 às 14h30 e das 18h às 23h30
Domingo das 18h às 23h
(16) 3610-3940
harmonyjapanesefood.com.br
/HarmonyRestaurante
@HarmonyRestaurante

Keeki

R. Garibaldi, 1561
Segunda a sexta das 18h às 23h
Sábado das 12 h às 00h
Domingo das 12 h às 23h
(16) 3941-0019
ShoppingRibeirão
Horário do Shopping
(16) 3902-1272
keeki.com.br
/restaurantekeeki
@restaurantekeeki

Kyodai Japanese Fusion

Rua Cavalheiro Torquato Rizzi, 1295
Terça a sexta das 17h30 às 0h
Sábado e Domingo das 11h30 às 15h e das 17h30 às 0h
(16) 3916-1096
/KyodaiJapaneseFusion

Mirai

R. Ondibecte Silveira, 293
Terça a sexta das 18h30 às 0h
Sábado das 12h às 14h30 e das 18h30 às 0h
Domingo das 12h às 14h30 e das 18h30 às 22h
(16) 3624-0530
Novo Shopping
(16) 3625-0022
Ribeirão Shopping
(16) 3911-3941
Shopping Iguatemi
(16) 3904-3527
mirairestaurante.com.br
/mirai.restaurante
@miraijapanese

Muraca San

Av. do Café, 550
Segunda a sábado das 11h às 14h e das 18h às 23h30
(16) 3877-0252
/MSMSanResta
@muracasan

Musashi Mix

R Niterói, 949
Segunda a sábado das 18h às 0h
(16) 3878-0969
/musashijapa
@musashijapa

Nakayoshi

Fiusa Center
Av. Prof. João Fiúsa, 1901
Terça a sexta das 11h45 às 14h30 e das 18h às 00h
Sábado das 11h45 ás 00h
Domingo das 11h45 às 23h
(16) 3102-5551
nakayoshirp.com.br
/nakayoshirp
@nakayoshirp

Macarrão com Shimeji Flambado do Kyodai

PERFEITO
PARA QUEM BUSCA
surpreender o paladar

APROVADO PELOS
RIBEIRÃOPRETANOS

A culinária japonesa do Nakayoshi caiu no gosto do público da cidade. Com um cardápio recheado de opções de sushis, sashimis e pratos quentes, o restaurante está sempre pronto para recebê-los.
Venha viver novas experiências gastronômicas em um ambiente acolhedor e tenha a certeza de ser bem atendido.

DELIVERY 16 3102-5551 | 3325-6025
Av. João Fiúsa 1901, loja 1
Jd. Canadá - Ribeirão Preto - SP

仲良し
nakayoshi
CULINÁRIA JAPONESA

mandarina

Nintai

- Rua Camilo de Matos, 1637
- Terça a quinta das 11h às 14h30 e das 18h30 às 23h30
  Sexta das 11h às 14h30 e das 19h às 0h
  Sábado das 19h às 0h
  Domingo das 18h às 23h30
- (16) 3618-6422
- /NintaiSushi
- @NintaiSushi

Japa 016

- R. Sete de Setembro, 1745
- Segunda a sexta das 11h30 às 14h30 e das 19h às 0h
  Sábado e domingo das 12h às 15h e das 19h às 0h
- (16)3421.8910
- /japa016

Ohayo

- Praça José Francisco Jucatelli, 25
  Segunda a sexta das 18h30 às 0h
- Sábado e domingo das 11h30 às 15h e das 18h30 às 0h
- (16)3877-8090
- /ohayojapanesefood.com.br
- /ohayojapanese
- @ohayojapanese

Peixinho Oriental

- R Luiz Barreto, 306
- Segunda a quinta das 18h30 às 23h30
  Sexta e sábado das 18h30 às 0h
- (16) 3610-7132
- /peixinhooriental
- @peixinhooriental

Satô

- R. João Penteado, 552
- Segunda a domingo das 12h às 15h e das 19h às 0h
- (16) 3441-8001
- restaurantesato.com.br
- /SatoJapaneseCuisine
- @SatoJapaneseCuisine

Shogá

- R. Atibaia, 20
- Segunda a domingo das 11h às 0h
- (16) 3610-7132
- /ShogaJapaneseFood
- @ShogaJapaneseFood

Shoubai

- R. Garibaldi, 1472
- Segunda a domingo a partir das 17h
- (16) 3329-2931
- shoubai.com.br

Sr. Shitake

- Av. do Café, 785
- Terça a domingo das 18h às 0h
- (16) 3902-3026
- Av. Senador César Vergueiro, 780
- (16) 3916-2873
- R. Prudente de Morais, 1231
- (16) 3635-4775
- srshiitake.com.br
- /shiitakerestaurante
- @shiitakerestaurante

Sushizen

- Av. Portugal, 237
- Segunda a sábado das 11h às 14h e das 18h às 22h
- (16) 3632-1523
- sushizenrp.com.br
- /sushizenrp

Tokyo Ya

- Avenida 9 de Julho, 1184
- Domingo e segunda das 11h30 às 14h30
  Terça a sábado 11h30 às 14:30 e das 19h às 22h30
- (16) 3421-3330
- restaurantetokyo.com.br
- /tokyorp
- @tokyorp

Umai

- R. Mal. Deodoro, 1440
- Segunda a sábado das 18h30 às 0h
- (16) 3604-1900
- umaisushibar.com.br
- /umaisushibar.ribeiraopreto
- @umaisushibbar.ribeiraopreto

YuuJou

- Rua Thomaz Nogueira Gaia, 1174
- Terça a domingo das 18h às 23h30
- (16) 3623-8677
- /yuujousushirp
- @yuujousushirp

Yakin

- Av. Eng. José Herbet Falleiros, 270
- Segunda das 18h às 15h
  Quarta e quinta das 18h às 0h15
  Sexta e sábado das 18h às 0h30
  Domingo das 18h às 0h15
- (16) 3236-3313
- yakin.com.br
- /YakinSushiBar
- @YakinSushiBar

Vegetarianos

Éden

- R. Campos Salles, 542
- Terça a sexta das 11h30 às 14h30
  Sábado das 11h30 às 15h
  Domingo das 12h às 15h
- (16) 3632-2720

India Masala

- R. Pedro Pegoraro, 285
- Atende com reserva sexta e sábado
- (16) 99792-0898
- /indiamasalafood

Mi Le

- Rua Cmt Marcondes Salgado, 735
- Segunda a sábado das 11h30 às 14h30
- (16) 3043-7496
- /milerestaurante

Naturalíssimo

- Rua Dr. João Gomes da Rocha, 711
- Segunda a sexta das 11h30 às 14h30
  Sábado das 12h às 14h30
- (16) 3421-8890
- /naturalissimocozinhavegetariana

Ron Qial

- Rua Cmt Marcondes Salgado, 1466
- Segunda a sábado das 11h30 às 14h30
- (16) 3632-7590
- /restauranteronqial

Bendito Burger

R. Conde Afonso Celso, 1114
Terça a quinta das 18h30 às 23h
Sexta e sábado das 18h30 à 0h
Domingo das 18h30 às 23h
(16) 3442-3403
benditoburger.com.br
/benditoburger
@benditoburger

Jaka Burger

Av. Prof. João Fiúsa, 1342
Segunda a sexta das 11h às 2h
Sábado das 11h às 4h
Domingo das 17h às 0h
(16) 3516-7878
/jakaburgertruck
@jakaburgertruck

BTT Burguer

Av Antonio Diederichsen, 421
Segunda a quinta das 12h às 15h e das 18h às 23h
Sexta e sábado das 12h às 15h e das 18h às 0h
Domingo das 18h às 23h
(16) 3621-3866
/bttburger
@bttburger

Broto Burger

R. Nélio Guimarães, 1460
Segunda a domingo das 17h30 às 23h45
(16) 3623-5600
brotoburger.com.br
/brotoburger
@brotoburger

Fit Burger

Av Independência, 2887
Segunda a quinta das 11h30 às 23h
Sexta e sábado das 11h30 às 23h45
Domingo das 18h às 23h
(16) 3512-2248
fitburgers.com.br/
/fitburgers
@fitburgers

Madero

Ribeirão Shopping
Horário do Shopping
(16) 3902-1288
restaurantemadero.com.br
/madero.steak.house.ribeirao.preto
@madero.steak.house.ribeirao.preto

Mau Mau

R. Visconde de Inhaúma, 1434
Segunda a quinta das 18h às 1h
Sexta das 18h às 3h
Sábado das 18h às 4h
Domingo das 18h às 1h30
(16) 3632-8282
/maumauburger
maumaulanches.com.br

Estação do Hamburguer

Av. Treze de Maio, 1089
(16) 3325-8558
Av. Caramuru, 999
(16) 3329-4243
Domingo a quinta das 19h às 0h
Sexta e sábado das 19h às 1h
estaburguer.com/
/estaburguer
@estaburguer

lanches e burgers

Duzé

Av. Prof. João Fiúsa, 1749
Segunda a sexta das 11h30 às 14h30 e das 18h às 0h
Sábado e domingo das 18h às 0h
(16) 3234-7495
duze.com.br
/duzefiusa
@duzefiusa

Lagoa Burger

R. Espírito Santo, 1324
Segunda a domingo das 18h às 0h
(16) 3966-1235
/lagoaburger
@lagoaburger

Le Pinguê

Av. Sen. César Vergueiro, 890
Terça a quinta das 18h às 23h
Sexta a domingo das 18h às 23h45
(16) 3515-9219
lepingue.com
/lepingueribeiraopreto
@lepingue

Novo Burger´s

R. Visconde de Inhauma, 174
Terça e quarta das 11h às 14h30 e das 19h às 23h
Quinta e Sexta das 11h30 às 14h30 e das 19h às 23h
Sábado das 19h às 0h30
Domingo das 20h às 22h30
(16) 3329-2764
/novoburger
@novoburgers

Sherlock Dog

Shopping Iguatemi
Horário do Shopping
(16) 3913-2961
sherlockdog.com.br
/sherlockdogribeirao
@sherlockdogribeirao

Skinão

R. Dr. Paulo Barra, 614
Domingo a quinta das 18h às 2h
Sexta e sábado das 18 h às 4h
(16) 3620-3527
/skinao.lanches
@skinão.lanches

Super 8 Burger

Av. do Café, 560
Terça a domingo das 18h às 0h
(16) 3325-6471
super8burger.com.br
/super8burger
@super8burger

The Black Bulldog

R. Sete de Setembro, 2010
Terça a domingo das 19h às 0h
(16) 3911-9507
/TBBulldog
@TBBulldog

The Fifties

Ribeirão Shopping
Horário shopping
(16) 3620-3441
thefifties.com.br
/thefiftiestraditionalburger
@thefiftiesburger

Onion Rings, The Black Bull Dog

Foto: Divulgação

Bella Capri

Av. Professor João Fiusa, 535
Segunda a domingo das 18h à 0h
(16) 3911-9090
bellacapri.com.br
/bellacapriribeirao
@pizzariabellacapri

Domino´s

Av Presidente Vargas, 685
Segunda a domingo das 18h à 0h
(16) 3101-0001
dominos.com.br/
/dominosribeirao

Bella Dora

Rua Rui Barbosa, 696
(16) 3941-4800
Rua do Professor, 933
(16) 3620-2525
Segunda a domingo das 18h à 0h
belladora.com.br
/belladorapizzza
@belladorapizzagourmet

Divina Comédia

Praça Rotary Club, 205
Terça a domingo das 18h à 0h
(16) 3916-4050
adivinacomedia.com.br
/divinacomediapizzabar
@divinacomediapizzabar

Famosa Pizza

Av. Wladimir Meirelles Ferreira, 1466
Segunda a domingo das 18h30 às 0h
(16) 3911-8888
famosapizza.com.br
/famosapizza
@famosapizza

Paparella

R. Pedro Bartolomeu, 231
Terça a domingo das 19h às 23h
(16) 3904-9090
/paparelladelivery

Pizza Hut

Av Independência, 2609
Segunda a domingo das 17h às 22h
0800 770 7771
RibeirãoShopping
Horário do Shopping
pizzahut.com.br
/pizzahutribeiraopreto

Prima Classe

Av BRaz Olaia Costa, 1890
Terça a domingo das 18h às 23h30
(16) 3877-8855
primaclassepizzaria.com.br
/PrimaClassePizzaria
@PrimaClassePizzaria

Senhora Pizza

Av. Eng. José Herbet Faleiros, 230
Segunda a domingo das 18h às 00h
(16) 3043-3943
senhorapizza.com

Studio da Pizza

R. Sete de Setembro, 1851
Terça a quinta das 18h às 23h
Sexta a domingo, das 18h as 23h30
(16) 3877-3888
studiodapizza.com.br
/studiodapizza
@studiodapizza

Verace

R. Alfredo Benzoni, 61
Terça a domingo das 18h à 0h
(16) 3441-1102
veracepizza.com.br
/VeracePizzaria/
@VeracePizzaria

Via Luce

Av. Santa Luzia, 100
Domingo a segunda das 18h à 0h
(16) 3625-2530
pizzariavialuce.com.br
/ViaLucePizzaria
@ViaLucePizzaria

Zio Totó

Av. Antônio Diederichsen, 728
(16) 3623-0419
Av Senador Cesar Vergueiro, 1185
(16) 3623-3377
Rua Marechal Deodoro, 1264
(16) 3636-5415
Terça a domingo das 11h30 às 14h30 e das 18h30 à 0h
ziototo.com.br
/ziotototrattoria
@ziotototrattoria

Americo´s Bar

R. Américo Brasiliense, 968
Segunda a sábado das 11h às 00h30
Domingo das 15h30 às 23h30
(16) 3235-2501
/americosbar

Arpoador

Praça Rotary Club, 105
Segunda a sábado das 11h às 23h30
Domingo das 11h às 16h
(16) 3102-7775
/arpoadorgastronomiaelazer
@arpoadorgastronomia

Bar do Alemão

Ribeirão Shopping
Horário Padrão Shopping
(16) 3620-3586
bardoalemao.com.br
/bardoalemaoribeiraopreto
@bardoalemaoribeiraopreto

Bar da Dona Celina

R. José Aissum, 125
Segunda a quarta das 17h à 1h
Quinta e sexta das 17h às 2h
Sábado das 11h às 2h
(16) 3618-1393
/bardadonacelina

Bar do Chorinho

R. Daniel Kujawski,588
Segunda a sexta das 17h à 1h
Sábado da 12h à 1h
Domingo das 12h às 18h
(16) 3610-5023
/bardochorinho

Bar do Peixinho

R. Luiz Barreto, 299
Segunda a sexta das 17h às 0h30
Sábado das 11h30 às 0h30
Domingo das 11h às 15h
(16) 3610-7132
bardopeixinho.com.br
/bardopeixinho
@bardopeixinho

Bar do Português

R. Barão do Amazonas, 1884
Segunda das 11h às 14h
Terça a sexta das 11h às 14h e das 17h à 1h
Sábado das 12h à 1h
Domingo das 15h30 às 22h
(16) 3442-4785
bardoportugues.com.br
/bardoportuguesriberao
@bardoportugues_ribeirao

Bar do Sócio

Rua Cavalheiro Torquato Rizzi, 1336
Terça a sexta das 17h às 2h
Sábado das 11h às 2h
Domingo das 11h às 0h
(16) 3103-4444
/bardosociooficial

Bar das Meninas

R. Florencio de Abreu, 951
Segunda a sexta das 17h às 0h
Sábado das 14h às 0h
(16) 98144-2205
/bardasmeninasrp

Bali Hai

Av. Sen. César Vergueiro, 743
Segunda a sábado das 10h às 0h
(16) 3916-4367
/barbalihai

Bar do Val

Av. Sen. César Vergueiro, 1115
Terça a quinta das 11h às 14h30 e das 17h30 às 0h
Sexta e sábado das 12h às 2h
Domingo das 12h às 0h
(16) 3911-2171
bardoval.com.br
/valgastronomia
@valgastronomia

Butiquim do Bru

R. Floriano Peixoto, 509
Segunda a quinta das 9h às 23h
Sábado das 9h à 1h
(16) 3235-5838
/ButiquimdoBru

Cabana Caipira Cachaçaria

Av. Portugal, 84
Segunda a sexta das 10h às 18h
Sábado das 10h às 13h
(16) 3635-4188
cabanacaipira.com.br/
/cabanacaipira

Cachaçaria Água Doce

Av Independência, 1534
(16) 3931-5553
Av Portugal, 1070
(16) 3623-2224
Terça a quarta das 18h às 0h
Quinta das 18h à 1h
Sexta e sábado das 18h às 2h
Domingo das 16h às 23h
aguadoceribeirao.com.br
/aguadoceribeirao

Casimiros Boteco Gourmet

R. Casemiro de Abreu, 944
Terça-feira a domingo das 18:00 às 0h
(16) 3610-8558
sejacasimiro.com.br
/sejacasimiro
@sejacasimiro

Fish and Chips, Casimiros

Foto: Divulgação

Chocolate com Pimenta

R. Alagoas, 222
Segunda a sábado das 17h30 às 1h30
(16) 3013-2927
/barchocolatecompimenta

Choperia do Paixão

R. Analia Franco, 995
Segunda a sábado das 17h à 1h
(16) 3610-8813
choperiadopaixao.com.br

Doppo Lavoro

R. Olavo Bilac, 1281
Quarta a sexta das 18h às 0h
Sábado das 17h à 00h
(16)3237-0287
doppolavoro.com.br
/doppolavoro
@doppolavoro

Doppo Lavoro

Foto: Divulgação

Empório Brasília
R. Florêncio de Abreu, 1059
Segunda a sábado das 10h30 às 2h
(16) 3636-7412
@emporiobrasiliarp

Empório Sumaré 26
Av. Sumare, 26
Quarta a sexta das 18h às 0h
Sábado das 12h às 15h e das 18h às 0h
Domingo das 12h às 16h
(16) 3877-0200
/emporiosumare26

Espaço Casa Branca
R. Américo Brasiliense, 1091
Terça a domingo das 15h à 1h
(16) 3235-7521
/toiafonseca

Henrietta
R. Marechal Deodoro, 278
Segunda e terça das 18h às 0h
Quarta, quinta e domingo das 17h às 2h
Sexta e sábado das 17h às 3h30
(16) 3625-7516
/BarHenrietta

Jockey e Paddock
R. Américo Brasiliense, 889
Segunda a sábado das 8h às 0h
(16) 3635-6400
jockeyribeirao.com.br
/PaddockJockeyRibeirao

Lol Sports Bar
Av. Independência, 2379
Segunda a sexta das 14h às 3h
Sábado e domingo das 15h às 3h
(16) 3637-1166
lolsportsbar.com.br
/lolsportsbar

Mane´s
R. Florêncio de Abreu, 1056
Segunda a sexta das 18h à 1h
Sábado das 15h à 1h
(16) 3043-3212
manesbar.com.br
/manesbaroficial

Milwaukee American Bar
Av. Dr. Francisco Junqueira, 2849
Terça a sexta das 18h às 3h
Sábado das 12h às 4h
Domingo 12h às 16h
(16) 3289-6069
/milwaukeeamericanbar
@milwaukeeamericanbar

Na onda do Peixe
Av. Pres. Vargas, 1050
Terça a quinta das 18h às 0h
Sexta e sábado das 18h à 1h
Domingo 11h às 0h
(16) 3621-7707
naondadopeixe.com.br
/OndaDoPeixeRp

Nosso Buteco
Av. Prof. João Fiúsa, 1148
Quarta das 17h à 1h
Quinta das 17h às 2h
Sexta das 17h às 3h
Sábado das 15h às 3h
Domingo 15h às 0h
(16) 3441-2970
/nossobuteco.ribeiraopreto
@nossobuteco.ribeiraopreto

Nuit
R. Garibaldi, 2032
Quarta a sábado das 19h às 2h
(16) 99796-3201
nuitrestobar.com.br
/nuitrestobar
@nuitrestobar

O Linguiceiro
R. Daniel Kujawsk, 599
Terça a quinta das 17h às 00h
Sexta e sábado 17h30 à 1h
(16) 3421-6682
/olinguiceirobar

Otello
R. Marechal Deodoro, 2180
Terça a quinta 18h à 0h30
Sexta e sábado das 18h às 3h
(16) 3237-1020
/ottelorp
@otellorp

Route 330
Av Independencia, 1279
Quarta das 18h às 2h
Quinta das 20h às 3h
Sexta e Sábado das 20h às 4h
Domingo 18h às 2h
(16) 3237-2010
/Route330

Rumba
R. Prof. Mario Roxo, 248
Segunda a quinta das 18h às 0h
Sexta e sábado das 18h às 2h
(16) 3289-0604
rumbabar.com.br
/RumbaBar
@RumbaBar

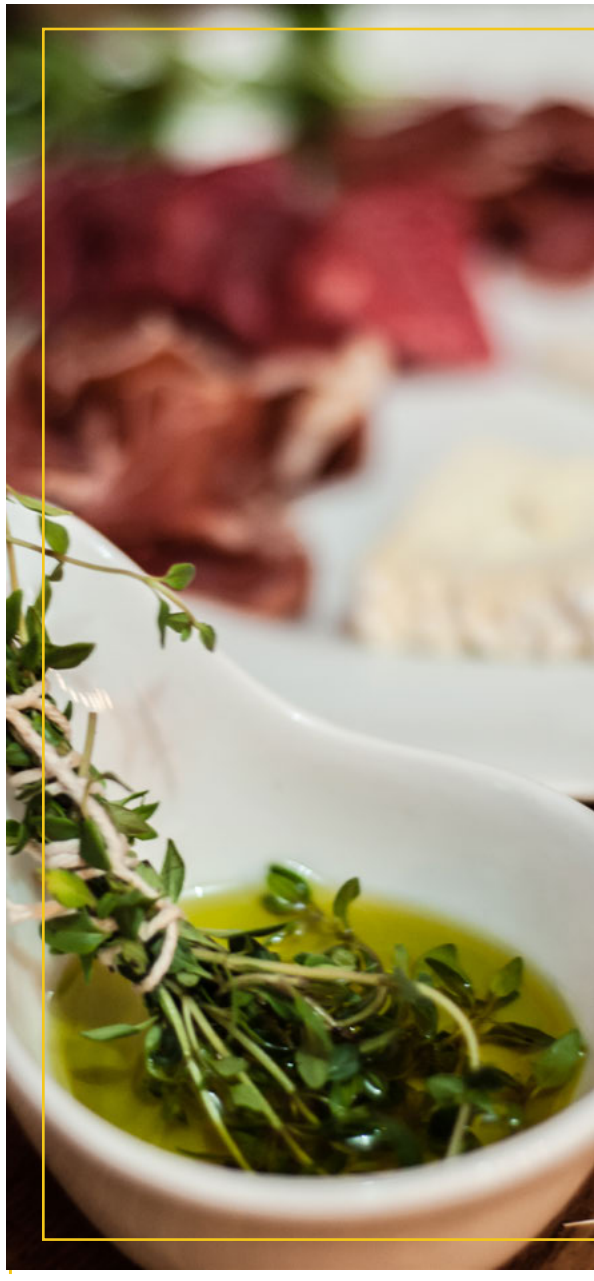
Salz
Av. Itatiaia, 1415
Terça a sábado das 18h às 2h
Domingo das 16h às 0h
(16) 3442-9242
/barsalz

Spader
R. Humaitá, 80
Terça a quinta 18h à 00h
Sexta e sábado 18h à 1h
(16) 3101-5410
/spaderbar

Sindicato Bar & Co.
Av. Independência, 617
Terça a sexta 18h às 0h
Sábado e domingo das 17h às 23h
(16) 98813-6880
/sindicatobarco
@sindicatobarco

Vanguarda
R. Amadeu Amaral, 1081
Segunda das 11h às 15h
Terça e quinta das 18h às 0h
Sexta e sábado das 18h às 2h
Domingo das 18h às 23h
(16) 3234-7144
/vanguardabar

1000 tons
Rua Thomaz Nogueira Gaia, 1214
Segunda a sábado das 17h às 0h
(16) 3621-3959
1000tonsbar.com.br
/1000TonsBar



Bares Especializados

Chope Time Street
- Av. Independência, 2579
- Segunda a sexta das 11h30 às 0h
  Sábado das 11h30 as 2h
  Domingo das 11h às 23h
- (16) 3911-7898
- chopptime.com.br
- /ChoppTimeRibeirao
- @ChoppTimeRibeirao

Academia do Chopp
- Novo Mercado da Cidade
- Horário do Mercado
- (16) 3237-4220
- academiadochopp.com

Alameda 79
- Novo Mercado da Cidade
- Horário do Mercado
- (16) 3620-6948

Amstad
- R. Altino Arantes, 1804
- Terça e sexta das 17h à 1h
  Sábado das 17h às 3h
  Domingo das 16h às 23h45
- (16) 99601-2638
- /amstadchopp
- @amstadchopp

Biergarten
- R. São José, 1483
- Quarta a sexta das 18h às 23h45
  Sábado das 12h às 23h45
  Domingo das 12h às 20h
- (16) 3237-0722
- emporiobiergarten.com.br
- /bgtbar
- @emporiobiergarten

Cervejarium
- Av. Independência, 3242
- Segunda a sábado das 17h30 à 1h
- (16) 3911-4949
- coloradocervejarium.com.br
- /cervejarium
- @cervejarium

Empório Toscana - Embarium
- Av. Anhanguera, 1087
- Segunda das 11h às 22h
  Terça a sábado das 8h às 22h
  Domingo das 8h às 15h
- (16) 3235-5779
- emporiotoscana.com
- /emporiotoscanabeliscaria
- @emporio_toscana

Galeria ArtBar
- Av. Professor João Fiúsa, 1404
- Segunda a quinta das 17h à 0h
  Sexta das 17h às 2h
  Sábado das 11h30 às 2h
  Domingo das 11h30 à 0h
- (16) 3877-7852
- fritzcervejariaartesanal.com.br
- /fritz.ribeiraopreto
- @fritz.ribeiraopreto

chope & cerveja

Guitar Beer
- R. do Professor, 499
- Terça a quinta das 16h à 23h
  Sexta das 16h às 23h30
  Sábado das 10h30 às 23h30
  Domingo das 10h30 à 13h
- (16) 3329-2753
- guitarbeer.com.br
- /guitarbeeroficial
- @guitarbeeroficial

Na onda do peixe
- Av. Pres. Vargas, 1050
- Terça a quinta das 18h às 0h
  Sexta e sábado das 18h à 1h
  Domingo das 11h às 0h
- (16) 3621-7707
- naondadopeixe.com.br
- /OndaDoPeixeRp

Joe Beer
- Novo Mercadão da Cidade
- Horário do Mercado
- (16) 3237-3970

Pinguim
- Matriz
- R. Gen. Osório, 389
  Segunda a domingo das 10h30 à 1h
- (16) 3877-7852
- RibeirãoShopping
- Horário do Shopping
- (16) 3623-0159
- pinguimochopp.com.br
- /Pinguim.RibeiraoPreto

Point SP 330
- R. Paschoal Bardaro 1536
- Terça e sexta das 13h às 0h
  Sábado das 10h às 0h
  Domingo das 10h às 20h
- (16) 3103-0350
- /pointsp330
- @pointsp330

Private beer
- Shopping Iguatemi
- Horário do Shopping
- (16) 3913-2995
- /privatebeer

Vila Dionísio
- R. Eliseu Guilherme, 567
- Terça a sábado das 20h às 3h
- (16) 3610-7416
- viladionisio.com.br
- /viladionisioRAO
- @viladionisio

BEBA COM MODERAÇÃO
VENDA E CONSUMO PROIBIDO PARA MENORES DE 18 ANOS

Barris. Pets.
Chopeiras.
Vamos beber uma?

Ganhadora de 2 medalhas
Concurso Brasileiro de Cervejas, Blumenau 2017

delivery
16 3103 0350
16 99630 0350

SP 330 POINT
RIBEIRÃO PRETO-SP

HAPPY HOUR • PROMOÇÕES • BANDAS • NOVIDADES DE CERVEJAS SAZONAIS
Rua Paschoal Bardaro 1536 • Jardim Botânico, Ribeirão Preto

Curta nossa fanpage:
point sp330

cerveja-rias

Cervejaria Colorado
Rodovia Anhanguera, km 308 + 300 metros
(16) 3941-4949
cervejariacolorado.com.br
/cervejariacolorado
@cervejariacolorado

Cervejaria Invicta
Av. do Café, 1881
(16) 3878-1020
Bar da fábrica
Av. do Café, 1365
Segunda a sábado das 11h à 0h
(16) 3236-1365
invictacervejaria.com.br
/cervejariainvicta
@cervejariainvicta

Cervejaria Pratinha
Av Caramuru, 515
(16) 3441-1206
cervejariapratinha.com.br
/cervejariapratinha
@cervejariapratinha

Cervejaria SP 330
R. Ubatuba, 1257
(16) 3615-9601
Sábado das 10h às 19h
cervejariasp330.com.br
/cervejariasp330
@cervejariasp330

Cervejaria Invicta

Cervejaria Lund
Av. Bandeirantes, 1605
(16) 3443-7166
Bar da fábrica
R. José Roberto Vitorazzi, 325
Sexta a domingo
(16) 3621-5915
cervejarialund.com.br
/cervejarialund
@cervejarialund

Cervejaria Nacional
Shopping Sta Úrsula
(16) 3102-9246
Horário do Shopping
cervejarianacional.com.br
/cervejarianacional
@cervejarianacional

Cervejaria Walfänger
R. Carlos Ribeiro de Souza, 115 Bonfim Paulista
(16) 3325-3660
Bar
Quarta a sexta das 18h às 0h
Sábados das 12h às 0h
Domingos das 12h às 18h
walfanger.com.br
/cervejawalfanger
@cervejaria_walfanger

Weird Barrel
R. Altino Arantes,1854
(16) 3101-5285
Bar
Domingo a quarta das 18h às 1h
Quinta a sábado das 18h às 2h
/WeirdBarrel
@weirdbarrel

food truck

Bendito Truck
benditoburger.com.br
/BenditoBurgerTruck
@BenditoBurgerTruck

Botica da Roça
(16) 99991-7945
/Boticadaroca
@Boticadaroca

California Truck
(16) 3441-8762
Av. Cel. Fernando Ferreira Leite, 1765

Chef Nômade
(16) 99379-7667
/chefnomade
@chefnomade

Don Churros
(16) 3234-4713
donchurros.com.br

Fat Hog
(16) 99793-3384
/thefathog
@thefathog

Guadalupe
(16) 99301-6283
/Guadalupefoodtruck

Greg Food Bike
/gregculinaria
@gregculinaria

JK Kebab
(16) 99288-7312
/JKKEBAB

Las Forasteiras
(16) 99295-1515
/lasforasterastruck
@lasforasterastuck

Maria Marie
(16) 99622-2232
mariamariefoodtruck.com.br
/mariamariefoodtruck
@mariamariefoodtruck

Obutikin
(16) 99778-5010
/obutikin
@obutikin

Os bacalhoeiros
(16) 97400-8910
/osbacalhoeiros
@osbacalhoeiros

Petit Empanadas
@petitfoodtruckrp

Pizza da Gula
(16) 4141-1343
pizzadagula.com.br/rua
/pizzadagula
@pizzadagula

Pomme de Terre
@pommedeterrerp

Rocky Truck
(16) 99175-4809
/RockyTruck
@RockyTruck

Salsa BTS
(16) 99613 - 8954
/salsabts
@salsabts

TKZ.Beer
@ tkz.beer

baladas

Chess Pub
- Av Itatiaia, 1522
- Quarta e quinta das 20h30 às 3h30
  Sexta e Sábado das 20h30 às 5h
- (16) 3621-6825
- chesspub.com.br
- /chesspubribeirao
- @chesspub_ribeirao

Penélope
- Disco
  Rua Olavo Bilac, 1443
- Sexta e Sábado das 23h45 às 5h
- House
  Rua Altino Arantes, 2003
- Sábado das 23h45 às 5h
- penelopedisco.com.br
- /PenelopeDiscoOficial
- @penelopedisco

Sky Music
- Av Itatiaia, 1050
- Quarta das 21h às 6h
  Quinta a sábado das 9h às 7h
- (16) 3023-1187
- /SkyMusicRP

Zucker Club
- R. Sete de Setembro, 1539
- Sexta e Sábado das 23h às 5h
- (16) 3442-9242
- zuckerbar.com.br
- /Zuckerclub
- @zuckerclub

Wooh Pub
- Av. Sumaré, 363
- Quinta das 21h às 4h
  Sexta e sábado das 9h às 5h
  Domingo das 17h30 à 1h
- (16) 3514-0355
- woohpub.com.br
- /woohpub
- @woohpub_ribeirao

Foto: Divulgação

lazer

Galeria de arte

Instituto Figueiredo Ferraz
- R. Maestro Ignácio Stabile, 200
- Terça a sábado das 14h às 18h
- (16) 3623-2261
- iff.art.br
- /institutofigueiredoferraz
- @institutofigueiredoferraz

Marcelo Guarnieri
- R. Nélio Guimarães, 1290
- Segunda a sexta das 10h às 18h
  Sábado das 10h às 14h
- (16) 3632-4046
- galeriamarceloguarnieri.com.br
- /marceloguarnierigaleria

Toia Fonseca
- R. Garibaldi, 521
- Terça a sábado das 13h às 18h
- (16) 3102-0393
- /GaleriaDeArteToiaFonseca
- @GaleriaDeArteToiaFonseca

Museu

Museu da Cana
- Fazenda Engenho Central 1, Zona Rural, Pontal
- (16) 3497-5008
- museudacana.org.br
- /museudacana

Museu do Café
- Campus da Usp
  Av. Prof. Dr. Zeferino Vaz, s/n
- (16) 3497-5008

Museu de Arte de Ribeirão Preto
- R. Barão do Amazonas, 323
- (16) 3635-2421
- /marp.museudearte

Teatros

Teatro Municipal
- Praça Alto do São bento, s/n
- (16) 3625-6841

Teatro Pedro II
- R. Alvares Cabral, 370
- (16) 3977-8111
- theatropedro2.com.br

Teatro Santarosa
- Pça Rotary Club, 325
- (16) 3916-1350
- teatrosantarosa.com.br

Arte + Entretenimento

Armazém Baixada
- R. Duque de Caxias, 141
- (16) 99251-5127
- /armazembaixada

Cine Cauim
- R. São Sebastião, 920
- (16) 3443-1544
- /CineClubeCauim

Clube da Velha Guarda
- R. André Benedito, 410
- (16) 3624-1667
- /ClubeVelhaGuardaRP
- @ClubeVelhaGuardaRP

Espaço Cultural A Coisa
- R. João Penteado, 167
- (16) 3610-8424
- espacoacoisa.com.br
- /espacoacoisa

SESC
- R. Tibiriça, 50
- (16) 3977-4477
- sescsp.org.br/sescribeiraopreto

Fiusa Center

- Av Wladimir Meirelles, 1900
- Segunda a sábado das 10h às 22h
  Domingos das 11h às 22h
- (16) 3441-4212
- fiusacenter.com.br
- /fiusacenteroficial

Food Park A Cidade

- R. Inácio Luiz Pinto, 140
- Quarta a domingo das 18h às 23h30
- /foodparkrp

Novo Mercadão

- Av Ligia Latufe Salomão, 605
- Segunda a sábado das 8h às 20h
  Domingo das 8h ás 14h
- (16) 3237-7770
- novomercadao.com.br
- /novomercadao

Mercado Municipal

- R. São Sebastião, 130
- Segunda a sexta das 7h às 18h
  Sábado das 7h às 16h
- mercadomunicipalderibeirao.com.br

Foto: Divulgação

Jardim Suspenso, RibeirãoShopping

Shopping Iguatemi

- Av. Luiz Eduardo de Toledo Prado, 900
- Área de alimentação
  Segunda a sábado das 11h às 22h
  Domingo das 11h às 22h
- (16) 3602-7434
- iguatemi.com.br/ribeiraopreto
- /iguatemiribeiraopreto

Ribeirão Shopping

- Av Cel. Fernando Ferreira Leite, 1540
- Área de alimentação
  Segunda a sábado das 11 às 22h
  Domingos 12h às 20h
- (16) 4003-4134
- ribeiraoshopping.com.br
- /ribeiraoshopping

Shopping Sta Ursula

- R. São José, 933
- Área de alimentação
  Segunda a domingo das 11h às 22h
- (16) 2102-7400
- shoppingsantaursula.com.br
- /shoppingsantaursula

Novo Shopping

- Av Presidente Kennedy, 1500
- Área de alimentação
  Segunda a sábado das 11h às 22h
  Domingo 11h às 20h
- (16) 4003-4134
- novoshopping.com
- /novoshopping

Independência Center

- Av. Independência, 3800
- (16) 3237-7770
- independenciacenter.com.br
- /Independenciacenter

Feira livre em Ribeirão Preto

Araucária Plaza Hotel
R. João Penteado, 2103
(16) 3913-1300
araucariaplaza.com.br

Arco
Av. Maurílio Biagi, 2905
(16) 3917-2000
Av. Braz Olaia Acosta, 1.920
(16) 3877-0400
arcohotel.com.br

Basssano Vaccarini
R. Barão do Amazonas, 788
(16) 2133-3200
flatbassanovaccarini.com.br

Blue Tree Premium
Av. Wladimir Meirelles Ferreira, 865
(11) 2185-2500

Canadá
Av. Treze de Maio, 1392
(16) 2132-6000
hotelcanadarp.com.br

Confort Inn
Rua Amador Bueno, 1116
(16) 2133-3999
choicehotels.com/

Dan Inn
R. Cel. Luíz da Cunha, 404
(16) 3605-1500
nacionalinn.com.br

Hotel Cidade
Rua Campos Salles, 1433
(16) 3632-5992
hotelribeiraopreto.com.br

Ibis
Av. Braz Olaia Acosta, 691 - Torre A
(16) 2101-2950
ibis.com

Ibis Stlye
Av. Wladimir Meirelles Ferreira, 1465
(16) 2132-9600
ibis.com

Ideali Hotel
R. José Roberto Vitorazzi, 80
(16) 3234-0373
idealihotel.com.br

JP hotel
Rodovia Anhanguera, Km 306,5
(16) 2101-1400
hoteljp.com.br

JR Hotel
R. Campos Salles, 90
(16) 3505-4000
jrhotelribeiraopreto.com.br

Mercure
Av. Wladimir Meirelles Ferreira, 1465
(16) 3323-9800
mercure.com

Monreale
R. São Sebastião, 509
(16) 3515-1717
monrealehotels.com

Mont Blanc
Av. Maurílio Biagi, 1577
(16) 3516-6000
montblancpremium.com.br

Nacional Inn
R. Duque de Caxias, 1313
(16) 3636-6464
nacionalinn.com.br

Novo Grande Hotel
Rua Álvares Cabral, 1176
(16) 3632-8821
novograndehotell.webnode.com

Oasis
TOWER
Av. Maurílio Biagi, 2955
(16) 3878-3000
PLAZA
Avenida Presidente Kennedy, 2445
(16) 3024-3000
hoteisoasis.com.br

Plaza Inn
Rua Álvares Cabral, 1120
(16) 2102-6000
alliahotels.com.br

Pousada Santa Rita
Av. do Café, 2295
(16) 3966-5404
hotelpousadasantarita.com.br

Stream Palace
R. Gen. Osório, 850
(16) 3977-3939
streamhoteis.com.br

Taiwan
R. Lafaiete, 1370
(16) 4009-8899
taiwanhotel.com.br

Tryp
Av. Dr. José Cesário Monteiro da Silva Filho, 150
(16) 3512-6130
tryphotels.com

Vancouver
R. Édson Souto, 500
(16) 3211-9500
vancouverhotel.com.br/por

feiras livres

TERÇA-FEIRA

Rua Visconde do Rio Branco	Centro
Rua Marcondes Salgado	Centro
Rua Humberto de Campos	Campos Elíseos
Rua Marino Paterlini	J. Presid. Médice
Rua Domingos Padovan	J. Anhanguera

QUARTA-FEIRA

Rua Paulo de Frotim	V. Virgínia
Rua Olavo Bilac	V. Seixas
Rua Bonfim	Sumarezinho
Rua Anselmo Marques	Manoel Pena

QUINTA-FEIRA

Rua Barão do Cotegipe	V. Tibério
Rua Tereza Cristina	Campos Elíseos
Rua Paschoal Bardaro	J. Irajá
Rua Afonso Milena	Ribeirão Verde

SEXTA-FEIRA

Rua Bahia	Ipiranga
Rua Franca	J. Paulista
Rua Dr. Eugênio Casilo	Parque Ribeirão
Rua Fernando Mendes Garcia	Ribeirão Verde

SÁBADO

Rua Goiás	Campos Elíseos
Rua José Venâncio	V. Virgínia
Rua Ant. Ferreira A. Filho	Pq. Flamboyant
Rua Sete de Setembro	B. Paulista
Rua Cap. Osório Junqueira	Jd. Independência

DOMINGO

Av. Portugal	V. Seixas
Rua Dois de Julho	V. Tibério
Rua Major Rubens Vaz	Campos Elíseos
Rua Ver. Orlando Jurca	Q. Facci II
Rua Antônio F. Figueiroa	Lagoinha

Por Bia Amorim

Quando saímos de casa, estamos longe do conforto daquilo que nos é conhecido, mas temos a grande aventura de conhecer lugares, pessoas e coisas diferentes que vão ajudar a nos moldar ao longo da vida. Na virada do ano, fui conhecer a Ilha de Marajó e Belém. Uma viagem longa e um tanto diferente no estado do Pará.

VISITA A ILHA DO MARAJÓ

Na Ilha foi muito interessante observar o quão rústica pode ser a gastronomia em um lugar tão paradisíaco como lá. Andar pelo vilarejo e ver o peixe como sustento, as pessoas em um molde simples de sociedade. O búfalo símbolo da atividade em uma ilha tão grande e que tem tão pouca gente. Tem gente da capital que foi pra lá, não troca o vento da ilha e sua água salubre por nada.

A CAPITAL

Chegando em Belém, as docas fazem um papel bonito alí, uma praça de ferro e concreto. Turista o suficiente para muitas fotos lindas. Queríamos ver a cidade em si, andamos pelos museus e entre as mangueiras. Os sorvetes da Cairu ajuda você sentir que o passeio vale a pena, enquanto o sorvete de tapioca derrete loucamente no calor e clima que nos são desconhecidos.

FEIRA VER-O-PESO

Este tradicional mercado é uma mistura de sensações. Cheiros inéditos, frutas desconhecidas e a cara de um Brasil nativo. Antropologia e gastronomia andando lindamente de mãos dadas. É a própria cultura de Belém vendida a peso e no olho. Tacacá, tucupi. O açaí não é como o daqui. Lá os paladares não foram tão intoxicados pelo xarope que aqui usamos. Vale Ver-O-Peso. No mínimo exótico.

REMANSO DO BOSQUE

O local do Remanso nos fez passear mais por dentro de uma cidade que não vive só da fama de um mercado. O bairro nos mostra que pessoas comuns vivem por lá, fazendo o que se faz por aí em qualquer cidade do mundo. Tinha me antecipado e fiz uma reserva. O restaurante dos irmãos Felipe e Thiago Castanho está em listas importantes, como a da revista Inglesa "Restaurant", considerado pela publicação o 38º da América Latina.

O lugar é lindo, acho que comer com os olhos faz parte e não podermos esperar isso somente dos pratos. A vendinha na entrada também é muito bacana e arrumadinha, cheia de farinhas diversas e produtos locais.

Começamos com uma cerveja da Amazon Beer, uma Session Ipa com manga feita exclusivamente para a casa. Escolha muito boa de uma receita que vai de encontro com o clima. Depois pedimos coquetéis com interpretações paraenses e inusitadas, usando Jambu, que adormece a língua.

Pedi o arroz de pato que estava incrível! Na mesa também chegou o famoso filhote assado na brasa, receita que foi passada de pai para filhos. Apresentações lindas e matéria-prima respeitada.

Filhote na brasa por Felipe Castanho, Chef do Remanso

Técnica em uma cozinha de tradição. Inovação com reminiscência.

Finalizamos com sobremesas que também nos impressionaram. Como é bom comer coisas que não temos referência de sabor, quando são bem feitas. O prato de chocolate com cupuaçu da Ilha do Combu fez meu cérebro sair meio do avesso. O almoço demandou muitas novas informações. E no fim, não foi só isso. A sinergia do pessoal do atendimento e da cozinha foi muito boa!

REMANSO DO BOSQUE
RUA 25 DE SETEMBRO, 2350
(91) 3347-2829
HTTP://WWW.RESTAURANTEREMANSO.COM.BR/

HOSPEDAGEM EM BELÉM
ATRIUM QUINTA DE PEDRAS
R DR. ASSIS, 434 CIDADE VELHA BELÉM-PA
(91) 3199-1603 / 3199-1605

Cozinha Afetiva por Renato Andrade

sabor de outro moondo

o 1º skyr do Brasil!

Embalagem premiada pelo IDELINE AWARDS

13g proteína
iogurte laranja & gengibre
0,13L
0%
iogurte natural
15g proteína
0,13L
0% lactose
iogurte & morango
0% lactose
iogurte & mel
0,13L
0% lactose

ou melhor, do velho mundo!

Trouxemos a receita do Moo direto da Islândia, do jeitinho que é fabricado por lá, há gerações.

Moo é um iogurte do tipo SKYR, mais puro, saboroso e diferente de qualquer outro que você já comeu.

*Comparado aos iogurtes tradicionais. ** Açúcares próprios dos ingredientes.

nosso iogurte não tem...

Lactose, Aspartame, Sucralose, Gelatina, Corantes Artificiais, Conservantes, Adição de Açúcares,** Glúten ou Aromatizantes.

3x mais proteínas*, 4x mais leite e diversos outros motivos para você experimentar.

moo umilk

RESERVA 51

Três versões e muitos motivos para você apreciar.

A Reserva 51 é uma cachaça premium envelhecida por anos em barris de carvalho americano, e que apresenta três diferentes finalizações. Mais do que sabores e aromas, é uma cachaça que entrega experiências e histórias.

A **Única**, por envelhecer somente no carvalho, possui uma cor dourada, de textura viscosa, com sabor aveludado, amadeirado e marcante. Já a **Rara**, devido sua finalização em barris onde antes havia vinho, é suave, rica em sabor e com leve nota de frutas vermelhas. E a **Singular** marca o encontro da brasilidade da amburana com o carvalho americano, é levemente adocicada, com notas de baunilha e aroma intenso.

E para você, apreciador ou entusiasta de cachaças que quer descobrir o mundo da Reserva 51, estamos oferecendo **10% de desconto** para compras em nossa loja virtual. Acesse www.reserva51.com.br e utilize o cupom **MAGAZINE51**

ALTA

APRECIE COM MODERAÇÃO
VENDA E CONSUMO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.

Atenção: o cupom é válido apenas para o site **www.reserva51.com.br** e limitado aos 100 primeiros compradores.

Reserva 51

Reserva 51

Cachaça Reserva 51

Cachaça Reserva 51