

TEATRO COM MOSTRA GASTRONÔMICA

FESTLIP apresentará pratos típicos de Angola, Moçambique, Cabo Verde, Portugal e Brasil

Que tal aprimorar seus conhecimentos gastronômicos fazendo uma viagem à mesa dos continentes Africano, Europeu e Americano? Parece um sonho impossível, mas isso poderá ser realizado até 15 de junho, no Rio de Janeiro, durante a primeira edição do FESTLIP – Festival de Teatro da Língua Portuguesa.

É que paralelamente ao evento teatral, o restaurante 00, na Gávea, bairro que ferve cultura, servirá pratos típicos de Portugal, Brasil, Cabo Verde, Moçambique e Angola. Em homenagem ao país angolano, o chef Ray Cardoso criou o prato costela de cordeiro assado com suflê de cenoura e cebola calabresa, salpicados com manjeriço. O prato típico de Cabo Verde será lulas guisadas com arroz pintado e o do Brasil namorado na folha de bananeira com purê de abóbora e molho de caju. A iguaria bacalhau à duque representará Portugal. E camarões com leite de coco matapá de espinafres é a saborosa receita de Moçambique. Os pratos principais custarão R\$ 25,30.

Além da língua portuguesa, o Brasil, Angola, Moçambique e Cabo Verde herdaram também de Portugal seus hábitos e costumes, portanto, a gastronomia não podia ficar de fora. A população desses quatro países aprendeu a cozinhar e a utilizar temperos, ervas, molhos e as mais diversas especiarias e receitas que eram produzidas na Europa, na época das grandes cruzadas. Isso tudo aconteceu por causa da mais antiga globalização, que foi conduzida pelos navegantes portugueses.

A mostra gastronômica, no restaurante 00, provará a todos que o nosso intercâmbio com estes países vai muito mais além do idioma português, afinal de contas, também usamos os mesmos ingredientes, como pimenta, carnes de porco, boi, galinha, frutos do mar, quiabo, feijão, leite de coco, arroz, azeite de dendê, entre outros.

Serviço: Mostra Gastronômica dos Países que falam a língua portuguesa

Data: 4 a 15 de junho - Local: Restaurante 00

Endereço: Av. Padre Leonel Franca, 240, Gávea (Dentro do Planetário da Gávea)

Telefone: (21) 2540-8041 - A casa aceita todos os cartões

De terça a domingo, a partir das 20h30

OBS: Todos os pratos principais custarão R\$ 25,30

ANGOLA - O prato típico de Angola é o funge, uma espécie de polenta cremosa feita com farinha de mandioca ou de milho. O acompanhamento pode ter: a quisaca (folhas do pé de mandioca maceradas, cozidas e temperadas); o peixe fresco ensopado; o peixe seco cozido ou assado; a galinha cabidela (ao molho pardo); a muamba (prato à base de galinha, amendoim, quiabos e outros temperos); ou o feijão preparado no óleo de palma (tipo de azeite de dendê), entre outros. Uma grande pedida para quem gosta de frutos do mar são os pratos preparados à base de lagosta ou camarão, que podem ser encontrados a preços convidativos em vários restaurantes e bares da cidade e também na orla da "ilha" do Cabo (na baía de Luanda).

MOÇAMBIQUE - A base de sua economia é a atividade pesqueira e agrícola. No setor de exportação destacam-se: o coco, o caju, o camarão, o algodão, a madeira e o açúcar. Observa-se também que o coqueiro possui grande importância na composição da culinária sulina onde toda a comida é basicamente acompanhada de coco (molho / caril) — como também do amendoim, cultivado no norte.

Na economia interna destacam-se o milho (Xima) e o arroz. Algumas refeições são comidas com as mãos (angu, como exemplo). Destaca-se a importância da esteira onde não se usam talheres. As influências encontradas no país são dos árabes (ao norte do país) e dos portugueses (ao sul)

CABO VERDE - A gastronomia cabo-verdiana é baseada na cozinha portuguesa fundida com os pratos e ingredientes autóctones. O peixe e os caldos que se fazem com ele, bem como o atum, constituem o que vai para a boa mesa de Cabo Verde. A cozinha local de Cabo Verde olha diretamente para o mar e para os seus produtos, sendo estranho ver nos restaurantes de Cabo Verde um prato da terra que não tenha peixe como ingrediente.