



Conhecida por sua rica e variada gastronomia, a cidade abrigará um festival nos próximos dias



Até novembro, as jubartes migram das águas polares para acasalar e dar à luz



O restaurante Banana da Terra faz parte do roteiro gastronômico

nária e cultural da região, proporcionando aos participantes uma verdadeira viagem por meio das tradições locais.

Com base no sucesso das edições anteriores, as expectativas são altas. Durante 11 dias, de 10 a 20 de outubro, o evento oferecerá uma programação rica e diversificada, capaz de atrair tanto moradores quanto turistas de diversas partes do país. Será uma opção a mais na cidade, cuja economia, além do turismo, está baseada na produção de pimenta, café e gado.

Beco das garrafas

Diante do frescor dos alimentos — dos peixes às hortaliças — pode-se dizer que é impossível comer mal em Prado. Todos os estabeleci-

mentos inscritos no festival, entre restaurantes, bares e lanchonetes, praticam o seu melhor para conquistar o público e ganhar prêmios. A começar pelo Armazém, onde “cada prato é uma viagem para o paraíso”, prega o slogan. Quem toca são duas irmãs Clélia e Shirley Goes, que começaram em Teixeira de Freitas, cidade próxima, onde mantém a primeira operação. A chef é Shirley, e o cardápio traz tanto carne como peixe, entre os quais, o filé de meca feito na pedra com legumes, batata-doce, cenoura e chuchu.

Em Prado, Armazém é destaque do Beco das Garrafas, espaço bem movimentado, especialmente à noite, com várias opções de comidas. Como na Casa de Vó, que participa do festival com moqueca de peró salgado, polenta

de milho, tapioca, banana da terra assada, broto de mostarda ao redor do prato e fora vinagrete de abóbora com abacaxi, pimenta dedo de moça, melão e limão. Outra opção é o Banana da Terra, de Maria Marques, que serve deliciosa lagosta gratinada com molho de manteiga e arroz.

Tem até japinha que, com sua inquestionável cortesia oriental, oferece sabores diferenciados que só tem no Japa do Beco, como o combinado que reúne atum, peixe branco, salmão, camarão e polvo com molho especial da casa de cebola roxa e cebolinha. Outra delícia é o charutinho feito com uma lâmina de salmão maçaricada recheada com camarão empanado e frito e cream cheese, finalizado com molho tarê e geleia de maracujá.