

Rio 457 anos: circuito gastronômico vai celebrar carioquice no aniversário da cidade



Para comemorar os 457 anos da cidade, a Prefeitura do Rio, por meio da Riotur, vai celebrar uma das mais fortes características do Rio: a gastronomia carioca. Bares e restaurantes foram convidados a desenvolver um prato, sobremesa ou petisco inspirado na cidade, que agora fazem parte do Circuito “Delícias do Rio”.

Os pratos estarão nos cardápios dos estabelecimentos do Circuito durante todo o mês de março, e a ideia é que se torne uma agenda anual da cidade, valorizando a nossa gastronomia. São 200 locais, entre quiosques da orla, restaurantes de hotéis e bares e restaurantes dos 23 polos gastronômicos participantes da ação, como o de Santa Teresa, Baixo Gávea, Largo de Benfica ou da Região Portuária.

A iniciativa conta com a parceria da Coordenadoria Executiva de Diálogos Setoriais (CEDI-Segovi); a OrlaRio, concessionária dos quiosques da orla; a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), o Sindicato de Bares e Restaurantes do Rio de Janeiro (SindRio) e o Sindicato dos Meios de Hospedagem do Município do Rio (HotéisRio).

Os pratos agradam diferentes gostos e bolsos: o mais barato, por R\$ 5, é a unidade do bolinho de bacalhau do bar Nova Esperança, no Centro, enquanto o mais

caro é a paleta de cordeiro do rodízio da Churrascaria Palace, em Copacabana, por R\$ 189.

Além de estarem espalhados por toda a cidade, como o Risoni ao Siciliano, no Aslan Café e Bistrô, na Ilha, a feijoada vegana do Vegan Vegan, em Botafogo, o pão de alho Du Cara, na Penha, ou o clássico filé à Oswaldo Aranha do Novotel do Santo Cristo, as criações dos restaurantes traduzem ainda diferentes tipos de experiência: de chinelo ou pé na areia, o quiosque Gosto de Mar, em Copacabana, serve a lagosta imperial; se a ideia for se arrumar para um restaurante mais chique, o Picadinho do Copa, no restaurante Pérgula, no Copacabana Palace, é uma opção; mas se a pegada for um botequim tradicional, o trio de petiscos do bar Mangue Seco, na Rua do Lavradio, é a pedida.

"O Rio é uma metrópole marcada por sua multiplicidade cultural. Traduzir esta pluralidade em um prato que seja a cara da cidade não é uma missão fácil, mas este desafio é o que confere ainda mais sabor a esta iniciativa. Por meio do "Delícias do Rio", queremos fortalecer e encorajar a nossa gastronomia local e mostrar seu lugar fundamental na identidade carioca", afirmou Marcelo Calero, secretário municipal de Governo e Integridade (Segovi).

"A Cidade do Rio além de ser maravilhosa, é deliciosa e, através da 1ª edição do Delícias do Rio, inspirada nos cariocas, celebramos o aniversário da cidade com um maravilhoso roteiro gastronômico para todos os gostos e preços! Um verdadeiro festival de delícias! A gastronomia da cidade merece destaque e atenção. Temos opções variadas, celebradas, magníficas! São experiências que situam o Rio num roteiro gastronômico tal qual grandes cidades espalhadas ao redor do mundo. E é isso que queremos, dizer para o carioca e para os turistas que temos a oferecer um paladar de primazia. E, no mês de aniversário da cidade, a gastronomia é uma âncora para o turismo", celebra a presidente da Riotur, Daniela Maia

A lista completa com os estabelecimentos participantes está disponível [aqui](#).