



Bethel Jurisdicional do Estado de São Paulo

Filhas de Jó Internacional

Instituído e Instalado em 09/09/2012

Comidas Típicas de São Paulo



Como todos sabem o estado de São Paulo, por muitos anos seguidos, foi o maior produtor de café do país. Porém, com o passar dos anos essa iguaria foi se *gourmetizando* e se espalhou pelo mundo como um produto requintado, possuindo diversos tipos para serem apreciados. Sendo assim São Paulo perdeu a posição de maior produtor de café, mas ainda assim existem grandes fazendas produtoras no estado.

Atualmente São Paulo tem produção de diversas matérias-primas para muitas comidas e materiais, como, por exemplo a cana-de-açúcar que dá origem ao etanol, milho que dá origem à pamonha, curral e diversas outras iguarias, soja que é muito exportada para comercialização em outros países e agora o grão número um produzido é o amendoim, além da exportação esse grão é muito usado em aperitivos para festas e churrascos por aqui, além de outras receitas.

Na cidade de São Paulo estão presentes muitos restaurantes com comidas muito típicas daqui. A primeira é o Virado à Paulista que pelo seu nome já diz tudo. Essa comida é composta de arroz, tutu de feijão, bisteca de porco, couve e ovo frito e está presente nos cardápios desde de 1920. Outra comida que não podemos deixar de experimentar quando visitamos São Paulo é o Sanduíche Bauru, e apesar de ser conhecido como presunto, queijo e tomate no pão francês, a receita original é diferente. Ele é composto de fatias de rosbife, mussarela, tomate em rodela, pickles de pepino em rodela, orégano, água e sal no pão francês de acordo com a Lei Municipal nº 4314 de 24 de Junho de 1998. O sanduiche de mortadela é muito famoso no Mercado Municipal de São Paulo, lá podemos experimentar a receita simples que são 200g de mortadela no pão francês como várias outras diversidades, como, por exemplo o com queijo e tomate seco. Nos cafés da manhã de todas as padarias do estado não pode faltar o pão com manteiga na chapa, todo paulistano gosta do seu pãozinho no café da manhã. O cuscuz paulista também é muito comum nas casas por aqui, ele é composto de farinha de milho amarela, legumes, ovos, tomates e pode ser acrescentado frango, linguiça, peixe ou camarão, a pimenta pode dar um toque

especial. Por fim o famoso sanduiche de pernil que basicamente é o pernil no pão francês.

As comidas mencionadas acima são só algumas do imenso cardápio que o estado de São Paulo pode proporcionar para você, mas não podemos deixar de citar os pasteis nas feiras, principalmente nos finais de semana, a feijoada, churrasco e os doces típicos, como o de abóbora, de laranja, de cidra, sagu, canjica e vários outros. Esses doces são muito consumidos no interior de São Paulo, principalmente nas quermesses.

Quando vier ao estado de São Paulo não deixe de experimentar essas delícias, além de visitar os mais diversos restaurantes e lanchonetes presentes na capital que trazem comida do mundo inteiro: *hamburgers*, comida japonesa, comida árabe, steakhouse, comida italiana, comida mexicana, e as sobremesas dos diversos tipos e para todos os gostos.

Segue uma lista de restaurantes para visitar:

Bom Gosto Lanches – R São Bento, 525, centro, São Paulo

Bar Estação – Viaduto Nove de Julho, 193 - Centro, São Paulo

Mercado Municipal - R. Cantareira, 306 - Centro, São Paulo

Família Mancini - R. Avanhandava, 81 - Bela Vista, São Paulo

Filé do Morais - Alameda Santos, 1105 - Jardim Paulista, São Paulo

Churrascaria Rodeio - Rua Haddock Lobo, 1498 - Cerqueira César, São Paulo

Sujinho - *Rua da Consolação, 2063 – Consolação, São Paulo*

Casa Godinho- R. Libero Badaró, 340 - Centro, São Paulo

Cereja Flor Café Bistrô - Rua Tariana, 60 - Jardim Analia Franco, São Paulo

Casa Mathilde - Praça Antônio Prado, 76 - Centro, São Paulo

<http://www.dicassaopaulo.com.br/7-comidas-tipicas-paulistanas/>

<http://www.iea.sp.gov.br/out/TerTexto.php?codTexto=4485>

Escrito por: Giovanna Martins Marcondes Carvalho