

Entre sopa de capeletti e caldo de mocotó, São Bernardo tem gastronomia raiz que merece a visita

Entre sopa de capeletti e caldo de mocotó, São Bernardo tem gastronomia raiz que merece a visita

Cidade do ABC paulista traz casas tradicionais, com pratos saborosos, e que despertam a memória afetiva dos clientes

Enquanto São Caetano do Sul tem uma cena gastronômica começando a se transformar agora, a cidade de São Bernardo do Campo é a que tem a gastronomia mais tradicional e estabelecida do ABC paulista. Ainda que a chamada “rota do frango com polenta do Demarchi” praticamente não exista mais, há bons restaurantes que podem ser encontrados por ali com boa comida.

Temos desde casas da década de 1970, como o Capassi, que entrega uma das melhores sopas de capeletti de São Paulo. Ou, ainda, o Boteco Adoniran, simpático, aconchegante e com um bom torresmo para petiscar. A seguir, confira a seleção de Paladar, que, nas últimas semanas, faz um compilado do que há de melhor para além do óbvio em São Paulo.

Capassi Restaurante

O Capassi é um restaurante simples, fincado na antiga “rota Demarchi”, do frango com polenta. Perto de restaurantes fechados que não resistiram, como São Judas e Santo Antônio, o Capassi continua ali como uma forma de resistência. Tudo ali é muito rústico -- desde o atendimento despreocupado até o ambiente, que permanece igual há anos. Mas isso tudo contribui para uma experiência diferente. O que vale mesmo é a ótima comida: a sopa de capeletti é excelente, com um tempero bem presente e a massa fresca, feita há décadas da mesma maneira. Ainda vem com porções de polenta frita que chegam à mesa. O frango à passarinho também é um clássico da casa, em atividade desde os anos 1970.

Onde: Estr. Galvão Bueno, 4648, Batistini, São Bernardo do Campo. 4347-7653. 11h/21h (dom., 11h/16h).

Costela & Cia

Antes de ir para esse endereço, o Costela & Cia funcionava em uma casa do bairro, pequena e aconchegante, que lotava -- lembro de ficar quase duas horas na fila esperando por uma mesa. Agora, o espaço é mais amplo e não fica tão apinhado, mas ainda tem fila na porta aos finais de semana. E é justificado: o restaurante, como o próprio nome sugere, serve uma deliciosa costela, feita no gosto do cliente. Se quiser sem gordura, por exemplo, só pedir. O cliente paga (R\$ 98, por pessoa) não só pela costela, mas também pela comida à vontade, com destaque para a deliciosa maionese, o feijão e o bolinho de arroz.

Onde: Av. Winston Churchill, 480, Vila Caminho do Mar, São Bernardo do Campo. 4368-4738. 11h30/15h (fecha 2ª).

Santo Disco Pizzaria

Uma das melhores pizzas da região, a Santo Disco traz aqueles diferenciais que começam a se tornar obrigatórios nas casas da Grande São Paulo: utilizam a técnica de fermentação natural com longa maturação a frio de 72 horas e só usam ingredientes naturais, sem nada industrializado. Isso faz uma diferença e tanto no sabor. Dentre os sabores de destaque, a Bráz (fatias de abobrinha dourada em alho e azeite de oliva sobre base de mussarela especial, gratinada com lascas de parmesão argentino e finalizada com alecrim fresco, a R\$ 89); a Calacheese (mussarela de búfala rasgada, lingüicinhas curada e curada apimentada sobre mussarela especial, a R\$ 94); e a Castelões (pizza com sabores provocantes, tem base de mussarela especial fresca com fatias finas de lingüiça calabresa artesanal, a R\$ 90).

Onde: R. Carlos Gomes, 314, Centro, São Bernardo do Campo. 2564-8257. 18h15/23h (sex. e sáb., 18h30/23h45; fecha 2ª).

Cena Restaurante

Agradável restaurante no centro de São Bernardo que se propõe a ser uma casa de gastronomia contemporânea. Com isso, no menu, é possível encontrar os mais variados tipos de pratos, todos bem preparados. É o caso do bombom de mignon recheado com queijo brie, risoto de mix de cogumelos e couve crispy, indicação do garçom, a R\$ 98. Também é gostoso o bobó de camarão (R\$ 91), servido com camarões saborosos.

Onde: R. Dr. Fláquer, 571, Centro, São Bernardo do Campo. 4123-2799. 12h/15h e 19h/22h30 (dom., 12h/16h; fecha 2ª).

Cantina do Zelão

Se existe um rei do caldo de mocotó, este alguém é o restaurante Cantina do Zelão. A casa abriu as portas nos anos 1970 e, já em 1977, começou a servir o famoso caldo de mocotó, diferente pelo tempero da casa (a R\$ 13,70 pelo grande). Para quem quer ir além e comer uma boa comida nordestina, aposte no sarapatel (R\$ 55,70) ou em qualquer um dos pratos do dia, como a rabada (R\$ 70,70), que chega desmanchando e servida às terças.

Onde: R. Jurubatuba, 926, Centro, São Bernardo do Campo. 4121-5383. 11h/22h (sáb., 11h/22h30; dom., 11h/16h; fecha 2ª).

Boteco Adoniran

Adoniran Barbosa, sambista e símbolo da boemia paulistana, é o homenageado e o símbolo deste boteco. Com isso, pode ter certeza que três coisas podem ser encontradas aqui: torresmo saboroso, cerveja gelada e boa música. Sobre o primeiro ponto, o bom torresmo daqui (R\$ 27,99 a cumbuca, R\$ 34,99 o de rolo) é uma das boas opções de petiscos da casa, que também tem um saboroso caldo de feijão (R\$ 15,99), lingüicinha artesanal (R\$ 57,99) e bolinho de arroz com queijo e lingüicinha artesanal (R\$ 5,99, a unidade). Sobre o terceiro ponto, vale a pena acompanhar a casa nas redes sociais para saber quem irá se apresentar por lá (cobrando R\$ 12 pelo couvert artístico) -- às vezes, até mesmo alguns dos integrantes do Demônios da Garoa, como Dedé Paraizo, fazem apresentações no boteco.

Onde: Av. Kennedy, 579, Jardim do Mar, São Bernardo do Campo. 2598-5050. 11h30/00h (fecha 2ª).

<https://www.estadao.com.br/paladar/restaurantes-e-bares/entre-sopa-de-capeletti-e-caldo-de-mocoto-sao-bernardo-tem-gastronomia-raiz-que-merece-a-visita/>

Veículo: Online -> Portal -> Portal Estadão