

Gastronomia de todas as regiões do País da Bota é atrativo da Festa Italiana de São Caetano

Maicom Fabiano

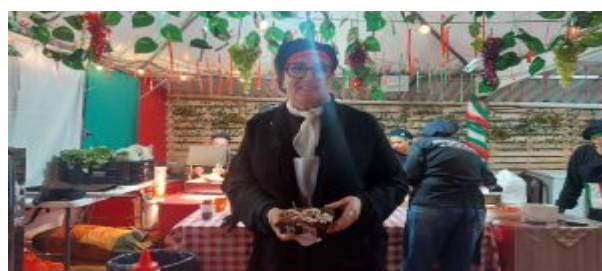


Fotos: Gabriela Gonçalves / PMSCS

A gastronomia italiana é riquíssima e grande parte dela está presente na 33ª Festa Italiana de São Caetano do Sul. Com pelo menos um prato representando cada região do País da Bota, o frequentador da maior festa com o tema do ABC (e uma das três principais do Estado de São Paulo) pode saborear o melhor da culinária típica.



Fotos: Gabriela Gonçalves / PMSCS



Fotos: Gabriela Gonçalves / PMSCS

Uma das muitas novidades gastronômicas deste ano é a porzione porchetta delle Marche. “A porchetta é um assado feito com porco inteiro, desossado e temperado com uma mistura aromática de ervas, açúcar mascavo, páprica e sal, defumado por cerca de 8 horas, cortado em pedacinhos para ser melhor servido, sempre acompanhado por um chope de vinho ou um chope produzido por nós mesmos”, explicou Leandro de Souza Menze, morador do Bairro Santo Antônio e colaborador da barraca dos Patrulheiros Mirins de São Caetano do Sul.



Fotos: Gabriela Gonçalves / PMSCS

E quem deixa um espacinho para a sobremesa não pode deixar de experimentar os doces da Festa, como o fondue no copo. “Foi uma ideia que tivemos para facilitar a escolha do cliente, pois ele chega e as diversas frutas, separadas ou em grupo, estão nos copos de 300ml. O chocolate é preparado na hora, saindo quentinho”, explicou Regiane Beraldo, moradora do Bairro Prosperidade e colaboradora da barraca Lions Fundação.



Fotos: Gabriela Gonçalves / PMSCS

Mas não é possível provar todas as delícias da culinária italiana em apenas uma noite ou em um fim de semana. Quem comparecer no próximo fim de semana terá como opção também a crostata de goiabada, servida na barraca da Paróquia São Caetano. “É um pedido que já tínhamos recebido dos moradores e este ano trouxemos como novidade este doce delicioso, feito de massa folhada”, resumiu Ana Clara, moradora do Bairro Fundação e colaboradora da barraca da Paróquia.

O último fim de semana da 33ª Festa Italiana de São Caetano do Sul será no próximo sábado (29/8) e domingo (30/8), nos arredores da Paróquia São Caetano, no Bairro Fundação. A entrada é gratuita.

PIATTI E REGIONI

A crostata é uma versão rústica e livre de uma torta de frutas aberta, que também pode ser assada em uma forma de torta. A notícia mais antiga da crostata vem de do Libro de Arte Coquinaria (Livro da Arte da Cozinha), de Martino da Como, publicado por volta de 1465.

A porzione de porchetta delle Marche (região italiana), prato típico da Itália Central e reivindicado também por outras regiões italianas, a porchetta (ou o sanduíche de porchetta) já era servida desde os tempos de 1575. É um símbolo da hospitalidade italiana, um emblema de profunda ligação entre a vida rural da Itália e suas tradições culinárias.

Já o fondue é originariamente suíço. A receita mais antiga encontra-se num livro de cozinha escrito em 1699, em Zurique. Com o passar do tempo, o fondue passou a ganhar territórios em torno do mundo todo, especialmente na Itália, país vizinho.

<https://abcreporter.com.br/2026/08/25/gastronomia-de-todas-as-regioes-do-pais-da-bota-e-atrativo-da-festa-italiana-de-sao-caetano/>

Veículo: Online -> Site -> Site ABC Repórter - Grande ABC/SP

Seção: São Caetano