

DIVINA COZINHA

• ALMANAQUE •

CAXIAS DO SUL





O evento enogastronômico Divina Cozinha chega este ano a sua 17ª edição com um calendário bastante movimentado. Várias ações foram programadas para recheiar o calendário de 2015 e celebrar mais um aniversário do evento iniciado em 1998. Naquela época, o Divina Cozinha tinha como objetivo facilitar o acesso da comunidade a cursos e palestras com renomados chefs, enólogos e sommeliers. Cumprida essa etapa, o evento inovou e, a partir de 2010, passou a realizar o Divina Cozinha Top - Os Melhores da Cidade, uma consulta popular que se tornou referência no segmento.

No primeiro semestre deste ano, já aconteceram as programações do 3º Piquenique Solidário Divina Cozinha, 100% beneficente ao Projeto Mão Amiga e o Espaço Gourmet e Agrale Food Truck no Evento Ação Social Agrale, com palestras de chefs e degustações, na Praça Dante Alighieri, em Caxias do Sul. Para o segundo semestre deste ano, estão programados os eventos de lançamento dos almanaques Bento Gonçalves e Caxias do Sul, que darão visibilidade aos 10 estabelecimentos mais votados em todas as categorias das consultas populares Divina Cozinha, realizadas de 2010 a 2014 em Caxias do Sul e, em 2014 em Bento Gonçalves.

No almanaque que você tem em mãos, as informações dos estabelecimentos foram confirmadas com os mesmos, incluindo dicas de cada um deles.

Esperamos que você aproveite ao máximo este almanaque, resultado da parceria de nossa empresa com os patrocinadores e apoiadores deste projeto, e desde já, nos ajude a preparar o Divina Cozinha 2016.

Equipe Dolaines Comunicação e Eventos

Alguns estabelecimentos foram suprimidos desta publicação por solicitação de seus proprietários, por terem encerrado suas operações e/ou por atenderem apenas com reserva/encomenda.



Fotos: Objetiva Fotografias, Cleiton Thiele, Foto Itália, Carlos Toigo, Jonas Rosa e Luiz Chaves.

Nossa empresa

A Dolaimes Comunicação e Eventos atua no mercado de comunicação desde 1987, e em sua trajetória já atendeu a mais de dois mil projetos de comunicação. A empresa tem nome consolidado em Caxias do Sul e região, mas sua estrutura e equipe viabilizam a realização de eventos em todo o Brasil, sejam eles corporativos ou técnico-científicos. A empresa também atua nas áreas de assessoria, relações públicas, consultoria de comunicação e projetos especiais. Essa oferta de serviços deriva de um posicionamento sólido no mercado, da estreita relação com seus fornecedores, da estrutura disponível e de parcerias com empresas afins, além da experiência de toda a equipe.

A Dolaimes Comunicação e Eventos trabalha com uma equipe formada por profissionais especializados, com experiência em projetos corporativos e atualizados com as mídias sociais. Esse modelo de comunicação permite enriquecer os projetos com estratégias, criatividade, ineditismo e poder de execução.



DIVINA COZINHA
Desde 1998

Almanaque
de A a Z.

Dolaines
Comunicação
e Eventos



ALAMEDA PIZZERIA

Rua Matheo Gianella, 1440
(54) 3211.0102 | 3221.3694
www.alamedapizzeria.com.br

Pizza à la carte, cervejas artesanais e bebidas em geral.

DESTAQUE: *pizzas sem glúten.*

ANIS BISTRÔ

Avenida Rio Branco, 1564
(54) 3025.2939
www.anisbistro.com.br

Culinária contemporânea e sobremesas.

DESTAQUE: *atendimento personalizado.*

ARISTOS

Avenida Júlio de Castilhos, 1677
(54) 3221.2679 | 9158.3513
www.aristospub.com.br

Cervejas variadas e artesanais, cardápio à la carte e música ao vivo nas sextas e sábados.

BOM DEMAIS: *risoto de mussarela de búfala.*

AROMA GRILL

Rua Sinimbú, 757
(54) 3021.2706
www.restaurantearomagrill.com

Buffet à quilo com grelhados e sobremesas.

DESTAQUE: *espaço para eventos.*

ARTIGIANALE PIZZERIA

Avenida Júlio de Castilhos, 545
(54) 3028.3003
www.artigianalepizzeria.com.br

À la carte de pizzas doces e salgadas, calzones e carta de vinhos.

PROVE: *pizza artigianale.*

AVENIDA RESTAURANTE

Avenida Júlio de Castilhos, 2918
(54) 3225.3270

Filets, baurus e pizzas.

PROVE: *filé à moda da casa.*



BAITAKÃO

Rua Sinimbú, 175
(54) 3228.1666
www.baitakao.com.br

Buffet à quilo, à la carte e lanches.

DESTAQUE: *sabor e bem estar.*

BAR 13

Avenida Júlio de Castilhos, 1511
(54) 3223.7292

Lanches e cafés.

PROVE: *pastel.*

BAR DO LUIZINHO

Rua Jacob Luchesi, 3074
(54) 3211.4080

Petiscos de boteco e bebidas variadas.

DESTAQUE: *música ao vivo (samba) nas sextas e sábados.*

BARLAVENTO - MORANGOS HIDROPÔNICOS

RSC-453, KM 154
(54) 9908.5500
www.riodovento.com.br/barlavorito

Sobremesas, pratos quentes e sorvetes.

BOM DEMAIS: *Vento Sul (sorvete ao forno).*

BELGRANO PIZZERIA

Rua Ludovico Cavinatto, 1141 | (54) 3201.1060
Perimetral Bruno Segalla, 151 | (54) 3201.1061
www.pizzariabelgrano.com.br

Rodizio e à la carte de pizzas e massas, chopp.

DESTAQUE: *tele-entrega de pizzas e massas em embalagens térmicas.*

BELLA GULA

Avenida Rio Branco, 425 (Estação San Pelegrino) | (54) 3029.1213
RSC-453, 2780, KM 3,5 (Shopping Iguatemi) | (54) 3039.3313
www.bellagula.com.br

Cappuccino com doce de leite, torta pavê, paris e macaron com damascos

DESTAQUE: *torta tentação de morango.*

BELLA RAVENNA

Avenida Júlio de Castilhos, 500
(54) 3238.3030
www.bellaravenna.com

Rodizio de pizzas, tábua de frios e frango à passarinho.

BOM DEMAIS: *pizza de banana com canela.*

BELVEDERE LANCHES

Rua Silveira Martins, 2075
(54) 3028.1843
www.belvederelanches.com.br

Lanches, bauru e à la minuta.

DESTAQUE: *tele-entrega.*

BIER HAUS

Rua Tronca, 3068
(54) 3221.6769
www.bierhausbar.com.br

Petiscos, cervejas especiais e artesanais.

DESTAQUE: *show todas as noites.*

BISTRÔ RURAL

5ª Léguas
(54) 9148.2772

Calzones, filé e codorna.

PROVE: *Calzone de camarão.*

BISTRÔ SÃO LOURENÇO

Rua Luiz Antunes, 205
(54) 3021.6428 | 9204.4621
www.saolourenzo.com.br

Frutos do mar, carnes e sobremesas.

BOM DEMAIS: *camarão crocante na geleia de pimenta.*

BISTROT ROMANO

Rua Amazonas, 512
(54) 3219.3468

Buffet com comida caseira, saladas e sobremesas.

PROVE: *peixe ao molho mostarda.*



BOM GIORNO PADARIA E CONFEITARIA

Rua General Jacinto Maria de Godoy, 2098
(54) 3201.1012

Doces, salgados e cafés.

DESTAQUE: *cucas*

BOMBORA BAR E RESTAURANTE

Rua Feijó Júnior, 1112
(54) 3027.5788

www.bomborabar.com.br

Espetinhos gourmet, petiscos, carta de cerveja e vinhos.

DESTAQUE: *sequência Bombora.*

BOTTEGA PACE

Avenida Itália, 434
(54) 9188.0479

www.bottegapace.com.br

Culinária italiana variada e sobremesas.

PROVE: *pasta fresca com ragout de pato.*

BUONA PIZZA

Rua José Toni, 100
(54) 3283.4108

www.buonapizzacaxias.com.br

Rodizio e à la carte de pizza, cerveja artesanal e ampla carta de vinhos.

BOM DEMAIS: *pizza de foundue.*

BURGER KING

RSC-453, 2780, KM 3,5 (Shopping Iguatemi)
(54) 3025.5434

www.burgerking.com.br

Hambúrguer, sorvete e milk shakes.

DESTAQUE: *hambúrguer de picanha churrasco.*



CABANHA'S CHURRASCARIA

Avenida Júlio de Castilhos, 3311
(54) 3202.5555

www.cabanhas.net

Espeto corrido de carnes tradicionais e exóticas, rodizio de massas e risotos.

PROVE: *picanha com queijo.*

CACHAÇARIA ÁGUA DOCE

Rua João Adami, 238
(54) 3211.2404

www.aguadoce.com.br

Pratos quentes, petiscos e bebidas.

DESTAQUE: *escondidinho de carne de sol.*

CAFÉ DO PÁTIO CAFÉ & BISTRÔ

Avenida Júlio de Castilhos, 1624 - loja 13
(54) 3221.2870

Cafés, pratos quentes e lanches.

DESTAQUE: *sugestões especiais a cada dia.*

CAFÉ NOBRE

Avenida Júlio de Castilhos, 2120
(54) 3223.1561

Cafés, doces e salgados.

DESTAQUE: *tradição e qualidade há 21 anos.*



CAMORRA PIZZARIA

Rua Governador Roberto Silveira, 1194
(54) 3211.1000 | 3211.1213

www.camorrapizzaria.blogspot.com.br

Rodizio de pizza, à la carte e tele-entrega.

DESTAQUE: *primeira pizzaria com forno à lenha de Caxias do Sul.*

CANTINA ARBÓRIO A

Rua Francisco Paglioli, 984
(54) 3229.2359

www.cantinaarborioa.com.br

Buffet de comida caseira, saladas e sobremesas.

DESTAQUE: *jantar com carnes exóticas acompanhado por massas artesanais sob reserva.*

CANTINA DELA COLINA

Rua Avelino Antunes, 368
(54) 3211.1174

Comida italiana, sobremesas e saladas.

DESTAQUE: *espaço para eventos.*

CANTINA LUNELLI

BR-116, 115, KM 156
(54) 3213.5186

Filés, torradas e sopas.

PROVE: *risoto de camarão.*



CANTINA TOLDO ITÁLIA

Avenida Itália, 544
(54) 3221.3822

www.cantinatoldo.com.br

Rodizio de massas e carnes.

BOM DEMAIS: *tortéis.*

CANTINA TONET

Estrada Municipal Vereador Vicente Menezes, s/ nº - Linha 40
(54) 2992.3550

www.cantinatonet.com.br

Risotos, massas e carnes.

DESTAQUE: *sopa de capeletti.*

CASA DIPAOLO

Rua Os Dezoito do Forte, 454 | (54) 3533.6500
RSC-453, 2780, KM 3,5 (Shopping Iguatemi) | (54) 3025.6030
www.casadipaolo.com.br

Comida típica italiana, rodizio de galeto e grelhados.

DESTAQUE: *galeto.*

CASA DIPAOLO EXPRESSO

Avenida Rio Branco, 425 (Estação San Pelegrino)
(54) 3029.2662 | 3029.2600

www.casadipaolo.com.br

Pratos expressos.

PROVE: *galeto.*

CASA NOSSA PIZZARIA

Avenida Rio Branco, 1400
(54) 3226.2426

www.casanossapizzaria.com.br

Rodizio e à la carte de pizzas doces e salgadas.

DESTAQUE: *pizza na pedra com borda fantasia.*



CASA PUEBLO PIZZA GOURMET

Rua Pedro Tomasi, 1520

(54) 3537.6728

www.casapueblopizza.com.br

Pizzas à la carte, saladas e sobremesas.

DESTAQUE: *carta de cervejas com mais de 55 tipos de cervejas artesanais e importadas.*

CASAS BONNET

São Luiz 3ª Lêgua

(54) 3026.8410 | 9988.2426

www.casasbonnet.wix.com/casasbonnet

Comida colonial italiana, sobremesas e saladas.

DESTAQUE: *passo de carretão.*

CATNA LANCHES

Avenida Júlio de Castilhos, 2854 | (54) 3021.7348

Avenida Júlio de Castilhos, 2546 | (54) 3221.5059

Rua Os Dezoito do Forte, 1881 | (54) 3223.5160

www.catna.com.br

Sanduíches, sopas e tortas.

DESTAQUE: *alimentos balanceados nutricionalmente.*

CÉSAROS RESTAURANTE

2º Andar, Hiper Zaffari

(54) 3202.1471

Buffet à quilo

DESTAQUE: *frutos do mar aos domingos.*

CHÂTEAU LACAVE

BR-116, KM 143

(54) 4009.4822

www.lacave.com.br

Culinária italiana, sobremesas, vinhos finos e espumante La Cave.

DESTAQUE: *jantar do castelo.*

CHINA IN BOX

Avenida Itália, 93

(54) 3221.1444

www.chinainbox.com.br

Comida chinesa.

DESTAQUE: *venda via web.*



CHURRASCARIA ESPETO DE OURO

Rua Luiz Michielon com BR 116, 2074

(54) 3212.4377

www.espetodeourooficial.com.br

Espeto corrido, sobremesas e cerveja artesanal.

BOM DEMAIS: *picanha.*

CHURRASCARIA IMPERADOR

Avenida Júlio de Castilhos, 3107

(54) 3225.1513

www.churrascariaimperador.com.br

Rodizio de carnes, sopa de agnoline e sobremesas.

BOM DEMAIS: *picanha.*

CHURRASCARIA LAÇO DE OURO

Rua Os Dezoito do Forte, 169

(54) 3222.8603

www.churrascarialacodeouro.com

Buffet, espeto corrido e sobremesas.

PROVE: *picanha recheada com queijo.*

CHURRASCARIA RECANTO DO SUL

BR-116, 12505

(54) 3229.5026

Espeto corrido e saladas.

DESTAQUE: *sopa de capeletti.*

COLINA BURGUER

Rua Dr. Emilio Ataliba Finger, 596

(54) 3211.4701

Lanches, à la minuta e bauru.

PROVE: *xis strongonoff de filé.*

COLINA GRILL RESTAURANTE

Rua Prof. Marcos Martini, 285

(54) 3027.3345

www.colinagrill.com.br

Buffet à quilo, sobremesas e churrasco.

DESTAQUE: *buffet de frutos do mar na última sexta-feira do mês.*

CROASONHO

Rua Os Dezoito do Forte, 1815 | (54) 3538.9998

RSC - 453, 2780, KM 3,5 (Shopping Iguatemi) | (54) 3021.5442

Avenida Rio Branco, 425 (Estação San Pelegrino) | (54) 3021.6595

www.croasonho.com.br

Croasonhos doces e salgados, pratos executivos e bebidas especiais.

DESTAQUE: *croasonho doce de chocolate preto com morango.*

CURINGA BAR E COZINHA CONTEMPORÂNEA

Rua dos Farrapos, 52

(54) 3214.3421

Petiscos, pratos quentes e drinks variados.

DESTAQUE: *atendimento diferenciado.*



DAITOKAI TSU SUSHI BAR

Avenida Júlio de Castilhos, 3032

(54) 3283.1741

Rodizio de Sushi, combinados de sushi e pratos quentes.

DESTAQUE: *o melhor da gastronomia oriental.*

DIVINO FOGÃO

Avenida Rio Branco, 425 (Estação San Pelegrino) | (54)

3029.7600

RSC - 453, 2780, KM 3,5 (Shopping Iguatemi) | (54) 3039.3438

www.divinofogao.com.br

Comida da fazenda, petiscos e chopp.

PROVE: *feijoadá.*

DO ARCO DA VELHA LIVRARIA E CAFÉ

Rua Dr. Montauray, 1570

(54) 3028.1744

www.doarcodavelha.com.br

Doces, salgados e cafés.

BOM DEMAIS: *café da Velha.*

DOCE DOCE

Rua Gen. Arcy da Rocha Nóbrega, 421 (Hospital do Círculo) | (54) 3013.9145

Avenida Júlio de Castilhos, 2030 (Pratavieira Shopping) | (54) 3021.6137

RSC - 453, 2780, KM 3,5 (Shopping Iguatemi) | (54) 3214.9055

Rua Borges de Medeiros, 391 (Zaffari Centro) | (54) 3202.1447

Rua Sinimbú, 135 (Zaffari Lourdes) | (54) 3228.5005

Avenida Rio Branco, 425 (Estação San Pelegrino) | (54) 3029.0251

www.docedoce.com.br

Cafeteria, confeitaria e gelateria.

BOM DEMAIS: *torta cheese cake de frutas vermelhas.*



DOCEIRA STELLA

Rua Alfredo Chaves, 1005

(54) 3027.1110

www.doceriastella.com.br

Tortas, doces e salgados.

PROVE: *torta perito moreno.*

DOCIVETE CONFEITARIA

Rua Andrade Neves, 938

(54) 3217.1015

Doces, salgados e cafés.

DESTAQUE: *cheesecake de framboesa.*

DOM MARINO | COSMOS HOTEL

Rua Vinte de Setembro, 1563

(54) 2101.7777

www.cosmoshotel.com.br

Cafés, lanches e panquecas.

DESTAQUE: *sopa de capeletti.*

DON CLAUDINO

Rua Padre Alberto Luís Lamonato, 1127

(54) 3028.9066

www.donclaudino.com.br

Restaurante artesanal, temperos próprios e sequência de pratos.

DESTAQUE: *ambientes para eventos.*

DON GUILHERME PIZZERIA

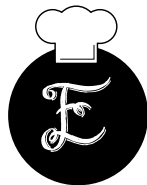
Rua Ludovico Cavinatto, 287

(54) 3211.0704

www.donguilherme.com.br

Rodizio e à la carte de pizzas e espaço para eventos.

DESTAQUE: *almoço típico italiano aos domingos.*



EMPÓRIO GUERRA

Avenida Júlio de Castilhos, 3930

(54) 3221.0371

www.jfguerra.com.br

Grelhados, massas e saladas.

PROVE: *bife ancho.*

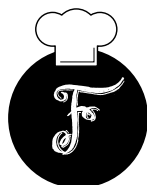
EMPORIUM 915 RESTAURANTE

Rua Feijó Júnior, 915

(54) 3205.1011

Buffet de culinária italiana com prato sem glúten e sem lactose, saladas orgânicas e grelhados.

DESTAQUE: *empório com produtos variados.*



FELIPPI'S LANCHES

Rua Antonio Ribeiro Mendes, 2475

(54) 3224.1787

www.felippis.com.br

Lanches, porções e sucos.

PROVE: *xis vaca louca.*

FERRONATTO GASTRONOMIA E EVENTOS

Rua Matheo Gianella, 1143

(54) 3211.1515

www.ferronattogastronomia.com.br

Buffet à quilo de culinária variada com churrasco, saladas e sobremesas.

BOM DEMAIS: *cassata de nozes.*



FORNERIA SICILIANA

Rua Borges de Medeiros, 484 - sala 3

(54) 3223.9888

www.forneriasiciliana.com.br

À la carte de pizzas doces e salgadas, e calzones.

DESTAQUE: *salão para aproximadamente 32 pessoas.*



GALETERIA ALVORADA

Rua Os Dezoito do Forte, 200

(54) 3222.4637

www.galeteriaalvorada.com.br

Galeto, massas e polenta.

PROVE: *sopa de agnolini.*

GALETERIA VENETO

Avenida Rubem Bento Alves, 4548

(54) 3211.3338

Galeto, massas e polenta.

DESTAQUE: *galeto primo canto.*

GALETERIA ZANOTTO

Rua Visconde de Pelotas, 2255

(54) 3223.4466

www.galeteriazanotto.wix.com/site

File suíno, galeto primo canto e massas.

PROVE: *galeto primo canto.*

GAUDÉRIO GOURMET

Rua Miguel Muratore, 223

(54) 3225.1466

www.gauderio.com.br

Cozinha de raiz e sobremesas.

DESTAQUE: *espaço para eventos.*

GELATTI HAMBURGUERIA

Rua Os Dezoito do Forte, 2258

(54) 3223.0094

Pratos quentes, lanches e porções.

DESTAQUE: *food truck.*

GIGETTO PIZZERIA

Rua Garibaldi, 1094

(54) 3202.2272

www.gigettopizzaria.com.br

Pizza à la carte, tele entrega de segunda a segunda.

DESTAQUE: *aberto ao meio dia.*

GRANPIACER MOMENTOS E SABORES

RSC-453, 2780, KM 3,5 (Shopping Iguatemi)

(54) 3028.0034

www.granpiacer.com.br

Pratos executivos, pizzas de forno à lenha e à la carte.

PROVE: *file Grapiacer.*



HACHI SUSHI BAR

Avenida Independência, 2319

(54) 3067.1888

www.hachicaxias.com.br

Sushis especiais todos dias, drinks e pratos quentes.

BOM DEMAIS: *festival de sushi.*

HAMBURGUER E CIA

Rua Sinimbú, 815

(54) 3025.3636

www.hamburguerecia.com.br

Lanches, petiscos e pratos quentes.

DESTAQUE: *pizzas.*

HAMBURGUERIA JAIME ROCHA

Rua Marquês do Herval, 983

(54) 3027.7760

www.hamburgueriajaimerocha.com.br

Hambúrguers, cachorro quente e baurus.

DESTAQUE: *lançamento de hambúrguers com carnes especiais.*

HAMBURGUERIA JUVENTUS

Rua Tronca, 2933

(54) 3028.4635

www.hamburgueriajuventus.com.br

Lanches, petiscos e pratos quentes.

PROVE: *xis javali.*

HAMBURGUERIA MOREIRA

Rua Moreira César, 2695 - Sala 02

(54) 3214.1335

www.hamburgueriamoreira.com.br

Hambúrguer, cachorro quente e lanches ao prato.

DESTAQUE: *philadelphia cheese steak.*

HANGAR DI CINEMA

Avenida Rossetti, 206

(54) 3211.3136

www.hangardicinema.com.br

Buffet ao meio dia, lanches e porções.

DESTAQUE: *tríplo X.*



IBIS CAXIAS DO SUL

Rua João Nichelle, 2335

(54) 3209.5555

www.ibis.com

Café da manhã, jantar, bar 24 horas.

DESTAQUE: *restaurante novo conceito Ibis Kitchen.*

INTERCITY PREMIUM

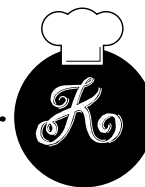
Avenida Therezinha Pauletti Sanvitto, 333

(54) 3026.1000

www.intercityhoteis.com.br

Culinária italiana, mediterrânea e nacional.

PROVE: *feijoada gourmet nas quartas-feiras ao meio dia.*



KIDELIZZ CONFEITARIA

Rua Guia Lopes, 664 | (54) 3223.0330

Avenida Júlio de Castilhos, 2928 | (54) 3225.6707

Rua Os Dezoito do Forte, 381 | (54) 3039.3045

www.kidelizz.com.br

Tortas, doces e salgados.

BOM DEMAIS: *torta morango moreno.*

KOMILÃO LANCHES

Avenida São Leopoldo, 589

(54) 3213.2223

www.komilaolanches.com.br

Lanches, pratos quentes e cafés.

DESTAQUE: *de terças à sábados aberto das 11h 30min às 5h da madrugada.*

KOPENHAGEN

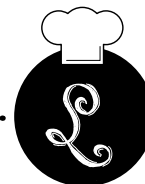
RSC - 453, 2780, KM 3,5 (Shopping Iguatemi)

(54) 3027.4447

www.kopenhagen.com.br

Presentes, cafés e chocolates.

PROVE: *chocolate quente Copenhagen.*



LA BARRA

Rua Coronel Flores, 810

(54) 3028.0406

www.labarra.com.br

Pizzas uruguaias, filés e risotos.

BOM DEMAIS: *mojito.*

LABAREDAS BIS

Rua Dr. Montauray, 869

(54) 3027.5677

Buffet culinária variada, sobremesas e saladas.

PROVE: *feijoada completa aos sábados.*

LANCHES DA GRINGA

Rua Carlos Bianchini, 694

(54) 3211.3060

Lanches, porções e cachorro quente.

DESTAQUE: *xis italiano.*

LANCHORIEN COMIDA CHINESA E VEGETARIANA

Avenida Júlio de Castilhos, 1059

(54) 3027.7530

Buffet de comida chinesa e vegetariana.

PROVE: *carne de soja.*

LCJ BISTRÔ BRASIL RESTAURANTE

Rua João Adami, 131

(54) 3028.1405

Buffet de comida caseira.

DESTAQUE: *bauru e à la minuta nos finais de semana.*

LE GRAND

Rua Sinimbu, 367

(54) 3419.4086

Filés, frangos e baurus.

DESTAQUE: *filé gratinado à Le Grand.*

LE PETIT BISTRÔ

Rua Treze de Maio, 1115

(54) 3221.0097

www.lepetitbistro.com.br

Menu degustação semanal e carta de vinhos.

DESTAQUE: *ambiente aconchegante.*



LEDDY'S BURGUER

Avenida Rio Branco, 2363 - Ana Rech

(54) 3283.1364

Hambúrguers, baurus e petiscos.

BOM DEMAIS: *picanha na pedra.*

LUIGI PIZZA

RSC-453, 2780, KM 3,5 (Shopping Iguatemi)

(54) 3028.0211

Pizzas, panquecas e chopp Brakma.

PROVE: *pizza de filé com palha.*

LUNA ROSA | HOTEL BLUE TREE TOWERS

Rua Pinheiro Machado, 2867

(54) 3224.9000

www.bluetree.com.br

Filés, risotos e massas

DESTAQUE: *noites românticas com cardápio personalizado pelo cliente.*



MAXIBURGUER

RSC-453, 2780, KM 3,5 (Shopping Iguatemi) | (54) 3021.3840

Avenida Rio Branco, 425 (Estação San Pelegrino) | (54) 3214.0123

Pratos à la carte, lanches e petiscos.

PROVE: *cestinho misto.*

MC DONALD'S

Rua Garibaldi, 891 | (54) 3214.5577

Rua Treze de Maio, 1006 | (54) 3214.1852

RSC-453, 2780, KM 3,5 (Shopping Iguatemi) | (54) 3214.9100

Avenida Rio Branco, 425 (Estação San Pelegrino) | (54) 3029.0452

www.mcdonalds.com.br

Lanches, saladas e sorvetes.

DESTAQUE: *Mc lanche feliz.*

ME GUSTA COCINA ESPAÑOLA

Rua Dom José Barea, 2478

(54) 3419-3217

www.megustacasadetapas.com

Petiscos, pratos e sobremesas típicos espanhóis.

BOM DEMAIS: *Paellas.*

MEGA BURGUER

Rua Luiz Antunes, 501

(54) 3221.2467

Lanches, filés e porções em geral.

PROVE: *maionese verde.*

MILANO RESTAURANTE E PIZZARIA

Avenida Júlio de Castilhos, 3135

(54) 3225.3662

Filés e massas.

DESTAQUE: *filé à parmegiana com aspargos e palmito.*

MISSISSIPPI DELTA BLUES BAR

Rua Dr. Augusto Pestana, 810

(54) 3028.6149

www.msdelta.com.br

Culinária americana, drinks e cervejas.

DESTAQUE: *música ao vivo todas as noites.*

MONASTERIUM CERVEJAS ESPECIAIS

Rua Tronca, 2393

(54) 3533.5653

Cervejas, chopp, petiscos e pizzas uruguaias.

DESTAQUE: *50 estilos de cervejas.*

MULINO COZINHA CONTEMPORÂNEA

Rua Coronel Flores, 724

(54) 3221.4212

Massas frescas, culinária contemporânea e cervejas artesanais.

BOM DEMAIS: *agnolotti na manteiga e sálvia com filé Rossini.*



NANKING COZINHA CHINESA

RSC-453, 2780, KM 3,5 (Shopping Iguatemi)

(54) 3021.0311

Buffet de comida chinesa e pão sírio.

DESTAQUE: *sushi.*

NATURAL LANCHES

Rua Conselheiro Dantas, 1002 | (54) 3229.3628

Avenida Hércules, 1844 | (54) 3028.1844

www.naturalburger.com.br

Lanches, pratos à la carte e porções.

PROVE: *bauru à moda da casa.*

NELLA PIETRA PIZZA

Avenida Rubem Bento Alves, 4575

(54) 3202.5000

www.nellapietra.com.br

Pizza à la carte, entradas e cerveja artesanal.

BOM DEMAIS: *pizza Nella Pietra especial.*

NOSTRA CUCINA RISTORANTE

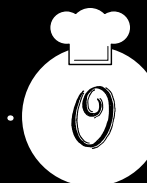
Rua Angelo de Carli, 1034

(54) 3028.9436

www.nostracucinaristorante.com.br

Culinária italiana, churrasco e sobremesas.

DESTAQUE: *espaço para eventos.*



OSAKA CULINÁRIA JAPONESA

Rua Coronel Flores, 776

(54) 3222.7732

www.osakarestaurante.com.br

Pratos quentes, sushis e sashimis.

PROVE: *festival Osaka gold.*



PADARIA DONA MORENA

Avenida Rio Branco, 1639

(54) 3226.1211

www.donamorena.com.br 

Pães, doces e salgados.

BOM DEMAIS: *croissant de chocolate com nozes.*

PADARIA E CONFEITARIA AMÉRICA

Avenida Júlio de Castilhos, 2384

(54) 3221.2775

Linha completa de padaria.

PROVE: *rocabole de morango.*

PADARIA E CONFEITARIA ARTE PÃO

Rua Marquês do Herval, 684

(54) 3220.5144

Pães, lanches e doces.

DESTAQUE: *massa folhada.*

PADARIA E CONFEITARIA BELO PAN

Rua Luiz Segalla, 273

(54) 3217.1754 

Pães, doces e salgados.

BOM DEMAIS: *croissant de chocolate.*

PADARIA E CONFEITARIA DEGUSTARE

Rua das Rosas, 1319 | (54) 3227.1396

Avenida França, 186 | (54) 3228.4759

Avenida Sirius, 626 | (54) 3029.2760

www.padariadegustare.com.br

Tortas, biscoitos e cafés.

DESTAQUE: *tele entrega.*

PADARIA E CONFEITARIA VENEZA

Rua Bento Gonçalves, 880

(54) 3222.4941 

Pães, sobremesas e cortes especiais de carnes.

PROVE: *sobremesa ópera.*

PADARIA PÃO QUENTE

Rua Feijó Júnior, 360 | (54) 3223.3684

Rua Alfredo Chaves, 666 | (54) 3214.2955

Rua Sinimbú, 2183 | (54) 3215.2550

Rua Moreira César, 2064 | (54) 3220.4270

Rua Armando Claudino Canali, 649 | (54) 3225.0423

Rua José Aloysio Brugger, 1662 | (54) 3228.9921

www.paoquente.com.br 

Panificação, confeitaria e cafeteria.

DESTAQUE: *café da manhã.*

PADARIA RIO BRANCO

Avenida Rio Branco, 617 | (54) 3028.6033

Rua Luiz Michielon, 1438 | (54) 3027.6033

Rua Bento Gonçalves, 1284 | (54) 3027.5774

www.panificadorariobranco.com.br 

Pães, doces e salgados.

DESTAQUE: *produtos sem glúten e sem lactose.*

PADARIA SANTA CATARINA

Rua Ângelo Chiarello, 3162

(54) 3211.3211

Pães, doces e salgados.

PROVE: *bolo de nega maluca.*

PADARIA SUL PAN

Rua Irmã Zago, 851

(54) 3028.8435

Pães, cucas e salgados.

BOM DEMAIS: *cuca de doce de leite.*

PADARIA TIA LOLA

Rua Marechal Floriano, 495

(54) 3221.5910

Bolos, cucas e pães.

DESTAQUE: *variedades de pães, mais de 200 sabores.*

PADOVA RESTAURANTE

Rua Marquês do Herval, 613 | (54) 3214.2622

Rua Ludovico Cavinatto, 1431- Salão Paroquial das Réplicas

(54) 3214.2622 

Buffet de comida caseira e culinária italiana, saladas e sobremesas.

DESTAQUE: *atendimento familiar.*

PAIOL ESPAÇO NATIVO

Rua Flora Magnabosco, 306

(54) 3213.1774

www.paiolspaconativo.com.br 

Quitutes, janta campeira e bebidas.

PROVE: *coração de gado.*

PANIFICADORA PAN D'AMORE

Rua Dr. Montauray, 1458

(54) 3223.7024

www.pandamore.com.br 

Panificadora, confeitaria e cafeteria.

DESTAQUE: *produção de doces uruguaios.*

PAPPATUTI

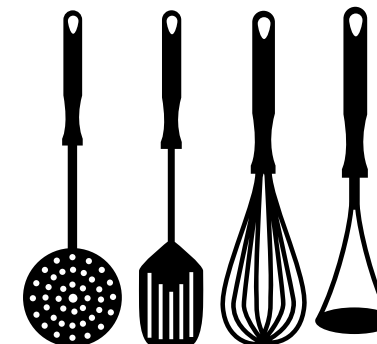
Avenida Rio Branco, 891

(54) 3226.3100 | 3419.8168

www.pappatuti.com.br

Lanches e fritas.

DESTAQUE: *xis filé.*



PEQUIM

RSC - 453, 2780, KM 3,5 (Shopping Iguatemi)

(54) 3217.9042

www.pequimexpress.com.br 

Comida chinesa.

DESTAQUE: *delivery.*

PERSONAL BISTRÔ | PERSONAL ROYAL HOTEL

Rua Garibaldi, 153

(54) 3289.2000

www.personalroyal.com 

À la carte, petiscos e cerveja artesanal.

DESTAQUE: *quarta-feira romântica com música ao vivo.*

PETTIT FLEUR

Avenida Rio Branco, 418

(54) 3223.2573

Baurius, porções e lanches.

PROVE: *bauri ao prato.*

PICCOLO SPAZIO PIZZARIA

Rua Sarmento Leite, 2782

(54) 3204.1234 

Pizza à la carte, saladas e sobremesas.

DESTAQUE: pizza carciofo (cebola caramelada com alcachofra).



PIQUENO LANCHES

Rua Vinte de Setembro, 1204

(54) 3222.4266 

Xis, petiscos e lanches.

PROVE: xis piqueno grande.

PIZZARIA DON ROMANO

Rua Ludovico Cavinatto, 2461

(54) 3201.1413

www.pizzariadonromano.com 

Rodizio de pizzas doces e salgadas, massas e filés.

DESTAQUE: amplo estacionamento.

PIZZARIA O FORNÃO A LENHA

Rua Garibaldi, 101

(54) 3221.4143

www.pizzaofornao.com.br 

Rodizio e à la carte de pizzas, fondues e rodizio de massas.

DESTAQUE: pizza monstro - 50 cm com 20 fatias.

PIZZARIA PECCATO DI GULA

Rua Pinheiro Machado, 2755

(54) 3028.7608 

Rodizio de pizzas, massas e carnes, e à la carte de pizza.

PROVE: pizza de xixo.

PIZZARIA SABOR DA SERRA

Rua Pinheiro Machado, 437

(54) 3021.1721 | 3028.3007 

Pizzas à la carte.

BOM DEMAIS: Filé com palha.

PLANET OF BURGUER

Rua São Francisco de Paula, 455

(54) 3223.2323

www.planetofburguer.com.br 

Lanches, pratos à la carte e buffet ao meio dia

DESTAQUE: bauru rei.

PORTAL BOWLING

RSC-453, 4140, KM 2 (Mart Center)

(54) 3220.5758

www.portalbowling.com.br 

Pratos quentes, petiscos e pizzas.

DESTAQUE: club sanduiche.

PUERTO DEL TORO COCINA RÁPIDA

Avenida Rio Branco, 425 (Estação San Pelegrino)

(54) 3041.9029

www.puertodeltoro.com.br 

Risotos, massas e carnes.

BOM DEMAIS: risoto servido em crosta de queijo parmesão.

PUERTO DEL TORO RESTAURANTE

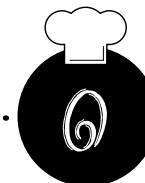
RSC-453, 2780, KM 3,5 (Shopping Iguatemi)

(54) 3214.9029

www.puertodeltoro.com.br 

Grelhados, massas e saladas.

DESTAQUE: noites temáticas, nas quintas e sextas-feiras.



QUINTA ESTAÇÃO

Avenida Independência, 2432

(54) 3222.5222

www.quintaeventos.com.br 

Escondidinhos, lasanha de ricota com abobrinha e grande variedade de saladas.

DESTAQUE: salmão grelhado todas as quintas-feiras.

QUIOSQUE CHOPP BRAHMA

Rua Coronel Flores, 749

(54) 3419.3380

www.quiosquechoppbrahma.com.br 

Petiscos, pratos quentes e chopp.

PROVE: picanha grelhada.



RANZOLIN RESTAURANTE

Estrada VRS-331, Caminhos da Colônia - Travessão Aliança

(54) 3504.1305

Culinária italiana

DESTAQUE: codorna.

REFRESKATA

Rua Marquês do Herval, 1425 | (54) 3221.3740

Avenida França, 1274 | (54) 3025.1807

Avenida São Leopoldo, 71 | (54) 9103.9530

www.refreskata.com.br 

Sorvetes e picolés.

DESTAQUE: potes prontos para levar.

RESTAURANTE ALITÁLIA

Avenida Júlio de Castilhos, 27

(54) 3223.3271 | 3205.1263

www.restaurantealitalia.com.br 

Rodizio de massas e carnes.

PROVE: saltimboca à lá romana.

RESTAURANTE ANDREA

Rua Marcos Moreschi, 85

(54) 3221.1897 

À la carte de filés, massas e codorna.

BOM DEMAIS: filé à parmegiana.

RESTAURANTE BELLUNO

Rua Sinimbu, 2400

(54) 3214.3101

www.restaurantebelluno.com.br 

Buffet de comida italiana e regional.

DESTAQUE: massas.

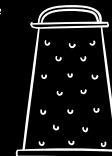
RESTAURANTE BOLOGNA

Avenida Júlio de Castilhos, 3136

(54) 3225.2878

À la carte de carnes, massas e risotos.

DESTAQUE: abraçadinho da casa.



RESTAURANTE BUENO

Rua Vereador Mário Pezzi, 804

(54) 3228.2263

*A la carte de peixes e sobremesas,
buffet ao meio dia.*

BOM DEMAIS: bacalhau à portuguesa.

RESTAURANTE CHARLIE

Rua Tronca, 2802

(54) 3025.7973

www.restaurantcharlie.com.br

*Comida contemporânea com tempero
regional, carta de vinhos
e cervejas artesanais.*

PROVE: menu confiança.

RESTAURANTE CHEF GRILL

Rua Sarmento Leite, 2176

(54) 3202.2410

www.chefgrill.com.br

*Buffet de comida caseira com
grelhados e sobremesas.*

DESTAQUE: atendimento feito
pelo proprietário.

RESTAURANTE DANÚBIO

Avenida Itália, 210

(54) 3538.1568

www.restaurantetranquilo.com.br

Baurus, filés e pizza.

DESTAQUE: Bauru tradicional da casa.

RESTAURANTE E PIZZARIA MAFFACIOLLI

Rua Bom Princípio, 515

(54) 3227.1962

*Pizza à lá carte, buffet de grelhados e
almoço comercial.*

PROVE: pizza Maffaciolli.

RESTAURANTE FAMIGLIA GELAIN

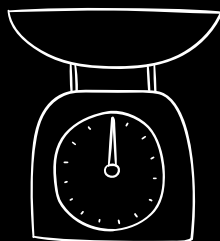
Rua Rodrigues Alves, 2638

(54) 3228.3977

www.famigliagelain.com.br

Comida italiana, tortéis e filé à milanesa

BOM DEMAIS: sagu.



RESTAURANTE FLOR DE CEREJEIRA

Rua Os Dezoito do Forte, 1403 | (54) 3021.1882

Rua Garibaldi, 789 - 2º andar | (54) 3028.3606

*Alimentos integrais, funcionais e
alimentos saudáveis.*

DESTAQUE: bolo de batata doce com
Whey Protein.

RESTAURANTE GALETO BRASILE

Rua Os Dezoito do Forte, 500

(54) 3536-3077

www.galetobrasile.com.br

Galeto precoce, filé suíno e massas.

DESTAQUE: rodízio de massas.

RESTAURANTE JUVENIL

Avenida Júlio de Castilhos, 1677

(54) 3221.2679

*Buffet de comidas caseiras, buffet de
sobremesas e diversificado buffet de saladas.*

PROVE: canelone de milho.

RESTAURANTE LA CONQUISTA

Avenida Itália, 150

(54) 3223.4007

*Buffet à quilo, rodízio de massas,
grelhados e risotos.*

BOM DEMAIS: risoto de camarão.

RESTAURANTE LABAREDES GRILL

Rua Sinimbú, 2070

(54) 3028.2692

*Buffet com culinária variada,
buffet de sobremesa e sopa.*

DESTAQUE: excelente opção de buffet
de segunda à sábado.

RESTAURANTE MAZZOQUINI

BR-116, KM 171

(54) 3287.1169

Espeto corrido e à la minuta.

DESTAQUE: polentinha frita.

RESTAURANTE NATUREBA

Rua Andrade Neves, 911

(54) 3027.2325

Saladas, massas e assados.

DESTAQUE: carne de soja.

RESTAURANTE QUALITÁ

Rua Os Dezoito do Forte, 1801

(54) 3021.7075

*Buffet de saladas, culinária brasileira
e sobremesas.*

DESTAQUE: qualidade em todos
os sentidos.

RESTAURANTE RECH

Rua General Sampaio, 168

(54) 3226.1599

Peixes, bacalhau e frutos do mar.

BOM DEMAIS: bacalhau à vicentina,
nas sextas-feiras.

RESTAURANTE TALHARIM

Rua José De Carli, 843

(54) 3028.5378

*Comida italiana, grelhados, churrasco,
saladas e sobremesas.*

PROVE: lasanha doce de nozes
nas sextas-feiras.

RESTAURANTE VEGETARIANO E INTEGRAL GOVINDA

Rua do Guia Lopes, 431

(54) 3536.2720

*Almoço com comida vegetariana e
integral, e sucos naturais.*

DESTAQUE: pizza vegetariana com
massa de farinha integral orgânica nas
sextas-feiras.





RODAPIZZA GIORDANI

Avenida Abramo Randon, 975 | (54) 3028.2726
Rua Emílio Ataliba Finger, 200 | (54) 3211.2730
www.giordani.com.br 

Rodizio de pizzas.

DESTAQUE: Desde 1983.



SABOR DA NONA RESTAURANTE

Avenida Bom Pastor, 1744 - sobreloja
(54) 3027.6526

Comida caseira, saladas e sobremesas.

BOM DEMAIS: *sagu.*

SABOR DO SUL PIZZARIA

Rua General Zeca Netto, 1121
(54) 3226.1360 | 3226.1161

www.sabordosulpizzaria.com.br 

À la carte de pizza na pedra, assada no forno à lenha e com borda recheada.

DESTAQUE: *pizza sabor do sul.*

SAMUARA HOTEL

RS-122, KM 69
(54) 3026.3000

www.samuara.com.br 

Culinária internacional, pratos típicos gaúchos e feijoad.

BOM DEMAIS: *salmão assado com molho de limão siciliano.*

SICA GASTRONOMIA & EVENTOS

Rua Ítalo Victor Bersani, 1134
(54) 3028.4800

www.sica.net.br 

Culinária italiana e brasileira, saladas e sobremesa.

PROVE: *risoto de aspargos naturais à moda da casa.*

SORVELÂNDIA

Rua Sinimbú, 2211
(54) 3028.1822

www.sorvelandia.com.br 

Buffet de sorvetes, picolés e embalagem para levar.

DESTAQUE: *sorvete sem lactose.*

SORVETES URCA

Rua Angelina Michielon, 618
(54) 3536.2874

www.sorvetesurca.com.br 

Buffet de sorvetes, picolés e buffet de cachorro quente.

DESTAQUE: *mais de 50 sabores de sorvetes disponíveis.*

SUBWAY

Rua Borges de Medeiros, 391 Loja 19 | (54) 3021.0313
Rua Os Dezoito do Forte, 1808 Lojas 12, 13 e 14 | (54) 3028.7808
Avenida Rio Branco, 425 (Estação San Pelegrino) | (54) 8124.9709

www.subway.com.br 

Sanduíches e sobremesas.

DESTAQUE: *gostoso e saudável.*

SUSHIAKI JAPONESE FOOD

Avenida Rio Branco, 425 (Estação San Pelegrino) | (54) 3029.0952
RSC-453, 2780, KM 3,5 (Shopping Iguatemi) | (54) 3021.0309
www.sushiaki.com.br 

Sushis, temakis e pratos quentes.

PROVE: *combinados.*

SWEEZ

Rua Coronel Flores, 749
(54) 3021.3243

www.sweez.com.br 

Doces, salgados e gelato.

BOM DEMAIS: *cupcakes.*



TAIYO SUSHI BAR

Rua Matheo Gianella, 1417
(54) 3538.0900 

Rodizio de sushi e sashimi.

DESTAQUE: *peças diferenciadas elaboradas pelo chef.*

TAPIOCARIA CAXIAS

Rua Ambrósio Colombo, 214
(54) 3021.2683
www.tapiocariacaxias.com.br 

Tapiocas, carta de vinhos e cervejas artesanais.

BOM DEMAIS: *estrogonofo de camarão.*

TONICO LANCHES

Rua Garibaldi, 998 - loja 2
(54) 3419.2115

www.tonicolanches.com 

Xis, bauru e à la minuta.

PROVE: *xis da casa.*

TRIGAIIS RESTAURANTE VEGANO E ORGÂNICO

Rua Bento Gonçalves, 1553
(54) 3021.2021 | 3028.0891 

Produtos orgânicos e vegano.

DESTAQUE: *chá/café estilo colonial nas quartas-feiras.*

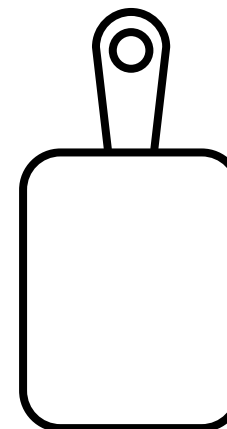
TULIPA RESTAURANTES

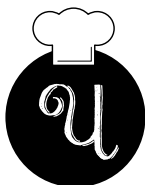
Rua Ludovico Cavinatto, 1431
(54) 3025.2971

www.tuliparestaurantes.com.br 

Buffet a quilo e dois espaços para eventos no parque da Festa da Uva.

DESTAQUE: *catering (serviços para eventos externos)*





UMAI-YOO

Rua Marquês do Herval, 315
(54) 3537.6667

www.umi-yoo.com.br 

Comida japonesa, tailandesa e frutos do mar.

PROVE: *festival de sushi.*



WOLLY BURGUER

Rua Bortolo Zani, 1314 | (54) 3226.1212
Avenida Bom Pastor, 1502 | (54) 3226.1212

www.wollyburger.com.br 

Xis, petiscos e pratos executivos.

PROVE: *xis torpedo.*



VIA SIX

Avenida Júlio de Castilhos, 2929
(54) 3022.2204

Buffet à quilo e saladas.

DESTAQUE: *sobremesa.*



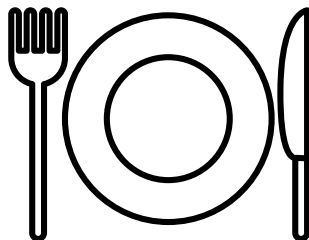
ZAPPAROLI

Avenida Rio Branco, 717
(54) 3283.3178

www.zapparolibuffet.com.br 

Buffet à quilo e livre.

DESTAQUE: *mais de 100 opções de pratos quentes, frios e sobremesas.*



ZARABATANA

Rua Luiz Antunes 312
(54) 3228.9046

Crepe francês, pizzas e lanches.

DESTAQUE: *junto ao centro de cultura Ordovás.*

Bom
apetite

*Dolaines
Comunicação
e Eventos*



DIVINA COZINHA
Desde 1998

Divina História

*Dolaines
Comunicação
e Eventos*



Desvendando o bauru (ao prato!)

O bauru é um sanduíche brasileiro inventado por Casimiro Pinto Neto no restaurante Ponto Chic, localizado no Largo do Paçandu, no Centro de São Paulo, em 1937. Leva esse nome porque era esse o apelido de seu criador, em referência a sua cidade natal. O sanduíche logo se tornou popular na capital paulista e, de lá, “migrou” para várias partes do país, principalmente a região centro-sul, onde ganhou as mais diferentes versões.

A receita original de Pinto Neto, oficializada pela lei municipal 4314, de 24 de junho de 1998, da cidade de Bauru, consiste em um pão francês com rosbife, fatias de tomate, picles e uma mistura de queijos derretidos em banho-maria, condimentado com sal. Inaugurado em 24 de março de 1922, o Ponto Chic era frequentado pelo radialista Casimiro. Conta a história que em determinada noite de 1937, atrasado para uma partida de sinuca, Casimiro pediu ao “sanduícheiro Carlos” para que abrisse um pão francês, tirasse o miolo e botasse um pouco de queijo derretido dentro. Quando Carlos já ia fechando o pão, Casimiro teria dito: “está faltando proteína nisso. Coloca um pedaço de carne”. Na segunda tentativa do sanduícheiro fechar o pão, o radialista por fim solicitou: “falta vitamina, bota aí umas fatias de tomate. Agora sim, virou o verdadeiro Bauru”, teria dito Casimiro, que morreu em dezembro de 1983, aos 69 anos.

Como é tradicional em Caxias do Sul, vários pratos ganham adaptações e acabam se tornando, muitas vezes, bem mais saborosos do que os originais. Nossa herança colonial se encarregou de transformar o sanduíche de São Paulo em um dos pratos mais apreciados da cidade. Não há relatos oficiais de como o prato chegou à cidade, onde virou tradição. A versão mais aceita é de que, nos anos 50, senhor conhecido como Mestre Lula incorporou o prato que conhecera em viagem a São Paulo no cardápio do Restaurante Cigana, localizado na então Praça Rui Barbosa, hoje Dante Alighieri, um dos pontos da boemia caxiense na época.

Segundo o blogueiro Naurimar Ribeiro, criador do blog O Gourmet, a clientela não teria se adaptado com o sanduíche, e algumas mudanças foram necessárias, entre elas a substituição do rosbife pelo filé, e o pão, pelo prato. “Nascia assim o bauru ao prato, como passou a ser chamado desde aquela época... É claro que não ficou só nisso, o tamanho do prato cresceu de acordo com o apetite da clientela, e nascia aí um dos pratos mais representativo da culinária de Caxias do Sul”, descreve Naurimar.

O gosto caxiense encarregou-se de transformar muito o bauru daqui em relação ao original. Ele ganhou molho de tomate em grandes quantidades, molho esse que cada restaurante que passou a oferecer o prato a partir da década de 60 ia elaborando a sua moda, como o extinto Bossa, um dos mais famosos até o final de década de 90. Hoje, são muitos os restaurantes que se especializaram e mantêm o bauru entre seus carros-chefe, como o Andréa, Petit Fleur, Petit Boy, Milano, Centenário, Danúbio e Avenida.

É inegável a delícia do bauru caxiense, tanto que desde 2010, quando a consulta popular Divina Cozinha - Os Melhores da Cidade começou a ser realizada, o prato sempre figurou entre os campeões e mais votados. Claro, a base combinada em cacetinho/carne/queijo tem seu valor, mas o bauru de Caxias... é um mistério a ser desvendado constantemente...



A Pizza, sempre ela

Um disco de massa fermentada de farinha de trigo, regado com molho de tomates e coberto com ingredientes variados que normalmente incluem algum tipo de queijo, carnes preparadas ou defumadas e ervas, especialmente orégano ou manjeriço, tudo assado em forno, de preferência a lenha. Pronto, faz-se a pizza.

Mas não pode ser simples assim resumir um dos pratos mais famosos, democráticos e preferidos no mundo todo. A pizza merece muito mais atenção, tem uma rica história para contar. Está certo que não precisamos voltar 10 mil anos, na Mesopotâmia, quando o homem, já tendo o domínio do fogo e da cerâmica, passou a misturar água a farinha, colocando o preparo sobre uma pedra quente, dando origem ao pão. Basta voltar um pouco na história, quando descobriu-se que, cobrindo aquela massa crua com alguma coisa comestível, assando tudo junto, o resultado ficava uma delícia. Do pão à pizza. Contam os relatos que foram os egípcios, há cerca de seis mil anos, que começaram a enriquecer o disco de massa com ingredientes como azeitonas e ervas aromáticas. Segundo artigo assinado pela jornalista Virgínia Brandão, babilônios, fenícios, persas, hebreus e gregos adotaram a fermentação egípcia para a panificação porque ela permitia um pão mais aerado e mais leve. “Ao longo de poucas centenas de anos, este prato se tornou conhecido em toda a região da Itália, ganhando variações regionais, algumas das quais existem até hoje. Próximo do ano 1000 da nossa Era, um dos alimentos mais populares entre os pobres do Sul da Itália eram uns círculos de massa recobertos com ervas e especiarias, e foi nessa época que, em Nápoles, surgiu o termo “picea” para designar um disco de massa assada com ingredientes por cima”, ensina Virgínia.

Não muito tempo depois, aparecia, pela primeira vez, na romântica Nápoles, a palavra pizza. Acredita-se que a “picea” derive de “pinso” (do verbo latino *Pinere* - pisar sobre, esmagar, moer, reduzir a pó), e que daí se derive a palavra “pizza”, que já era conhecida na Alta Idade Média. Mas há, também, quem afirme que pizza vem do grego “pita”, que significa pão achatado.

Segundo pesquisa de Virgínia, foi entre a Idade Média e a Renascença que a pizza começa definir seu caráter democrático, oscilando entre o uso popular e o gosto aristocrático; entre os banquetes reais e as cantinas dos pobres. “Embora a origem da pizza, como hoje é conhecida, seja italiana, os grandes devoradores desse produto ficam do outro lado do oceano. Os dois países que mais consomem pizza no mundo são, respectivamente, Estados Unidos e Brasil, com destaque para as cidades de Nova Iorque e São Paulo”, destaca Virgínia.

A partir dos anos 50, as pizzarias se disseminaram por todo o Brasil e a pizza é, hoje, consumida de Norte a Sul do país, já fazendo parte do cardápio tradicional da maioria dos brasileiros.

Dito isso tudo, sabe-se que moradores de cidades como Caxias e Bento tem um privilégio: herança italiana, boas pizzarias, ótimas pizzas. São dezenas de opções entre as duas principais cidades da Serra gaúcha. É fácil decidir, é fácil comer e é fácil gostar.



Aceita um café?

Beber um café não só desperta, revigora, mas também acomoda a alma. Pode parecer poético demais, mas entenda-se por confortar a alma uma boa conversa com alguém, a leitura de um livro ou o silêncio de estar sozinho. É simples. Procurar um lugar para beber um café é como procurar um espaço para terapia. Já dizem alguns especialistas nas relações humanas: antes o café, depois os negócios. Beber um café é uma pausa no cotidiano, uma pausa para pensar ou refletir, independente do café ser doce ou amargo, com leite ou puro.

Claro que tudo o que foi listado acima tem mais sentido se o café em questão for tomado fora de casa, de preferência em uma confeitaria ou padaria. É que assim o café tem outro gosto, integra um comportamento cultural diferente. O hábito de beber café na Europa surgiu quando os turcos otomanos, no século 17, levaram o produto para Veneza. Porém, a maneira como preparavam a bebida não agradava ao gosto europeu. Graças a isso temos hoje a máquina de café, e as cafeterias, e as confeitarias....

A chegada dos imigrantes europeus no Brasil aprimorou o hábito, antes rudimentar, de apreciar um café. E pensar que muitos italianos chegaram no Brasil para trabalhar nas lavouras de café. Mas aí é outra história. Em âmbito cultural, assim como na Europa, as “confeitarias-cafeterias” eram onde os brasileiros levavam suas famílias, discutiam sobre política, negócios e amenidades enquanto saboreavam um cafezinho.

Nas últimas décadas, o número de cafeterias no Brasil cresceu consideravelmente. Esse fenômeno pode ser percebido em Caxias do Sul. A cidade hoje oferece boas opções quando o programa é pausar o cotidiano para um café, seja só ou em companhia. E, é claro, provar dos quitutes que o balcão oferece. À medida que o cliente exige um bom café, as cafeterias procuram educar o paladar dos consumidores com delícias de toda sorte. Sorte a nossa, ainda mais vivenciando isso no sistema slow food, sem pressa. Sem falar que muitas cafeterias oferecem a seus clientes revistas e livros, para valorizar ainda mais o momento. O atendimento é um ponto para o qual as melhores cafeterias dão especial atenção. Se o cliente tem tempo de degustar o café com calma, deve encontrar um bom ambiente; se está apressado ou trabalhando, deve encontrar um atendimento conveniente com esse momento. Podemos conversar mais sobre isso. Aceita um café?



Churrasco e comida do campo

Difícil que em um almoço ou jantar de colônia não seja servido, logo depois da sopa de agnolini, da salada e dos pratos quentes, o tão aguardado churrasco. Tão aguardado que em muitas ocasiões até mesmo o tradicional galeto, aquele temperado ainda na noite anterior, seja preterido pela costela gorda ou uma tira de picanha. Que bom que a culinária e os costumes gaúchos se integraram tão bem aos hábitos gastronômicos dos imigrantes italianos. E vice-versa.

O exemplo acima está entre tantos outros que poderiam ser citados quando o assunto é culinária gaúcha em Caxias. As boas churrasqueiras que a cidade abriga, aliado ao gosto natural do gaúcho por carne e potencializado pela quantidade de turistas (sejam eles a passeio ou a negócios), mostra que a comida gaúcha tem ganhado destaque na cidade, seja em um refinado espeto-corrido ou em um buffet a quilo que atende à correria do cotidiano. Muitos restaurantes têm investido também em pratos típicos como arroz carreteiro, carne de panela.

A história nos ensina que foi só uma questão de tempo para que o churrasco passasse do galpão para dentro de casa. O escritor Leon Hernandez Dzikaniak explica assim a herança cultural da culinária gaúcha nas cidades grandes: “Há poucos anos, as churrasqueiras ainda estavam relegadas a um segundo plano: no fundo do pátio, dentro da garagem, algum recanto escondido. Hoje a churrasqueira recebe um lugar de honra: está na sacada dos apartamentos, está no living, integra-se à cozinha, é o centro de um quiosque, o foco, fogo da convivência. E pensar que tudo começou no meio do pampa, a céu aberto...”.

As churrasqueiras, mais do que nunca, ganharam os restaurantes. A carne de charque, o churrasco e as influências sofridas pela imigração italiana convivem em harmonia, ampliando as opções para quem deseja provar do coração de galinha à farofa campeira, do galeto à costela.



Caxias do Xis

Está para surgir uma rede de lanchonetes mundialmente famosa que desbanque o cheeseburger feito em Caxias. Aliás, o Xis de Caxias. Sem querer menosprezar o inventado e popularizado pelos norte-americanos, o fato é que o Xis feito em Caxias é diferente do feito em qualquer outra parte do mundo. Diferente e melhor, segundo a maioria dos comentários. Diferente, melhor e maior...

Em Caxias do Sul, hamburguerias disputam em qualidade e tradição, e quem sai ganhando é o cliente. Não há um levantamento oficial que indique qual a primeira hamburgueria a surgir na cidade, mas sabe-se que muitas que ainda estão em atividade surgiram entre o final dos anos 70, início dos 80. De lá pra cá, o Xis ficou tão famoso que ganhou até sua versão vegetariana, por mais contraditório que possa parecer.

O Xis feito em Caxias é bem maior que o do formato tradicional, e em muitas lanchonetes é servido num prato - e só com garfo e faca para dar conta dele. Xis da Casa, coração, frango, filé, calabresa, camarão, com ovo, sem ovo, com salada, sem salada... O Xis em Caxias ganhou personalidade, tem Xis para todos os gostos. A chef e professora de gastronomia do Senac Porto Alegre, Letícia Pereira da Silva, resume um pouco essas particularidades: "Como o gaúcho geralmente come tudo com carne, o Xis foi ganhando uma identidade específica aqui no Sul".

O bife de carne moída chegou ao Brasil em 1952, no Rio de Janeiro, e tudo indica que foi através de uma grande rede americana de fast food. Caiu nas graças da clientela porque era de preparo rápido. "Com o tempo, o queijo (cheese, em inglês) entrou no lanche, mudando o nome para cheeseburger. E, do cheese para o xis, foi um toque", lembra a jornalista Amanda Munhoz.

Outra particularidade desse lanche tão famoso é que ele é apreciado tanto por crianças quanto pela turma mais velha, tanto no almoço quanto no lanche ou no jantar. Em Caxias, se tudo acaba em pizza, tudo acaba em Xis.



O cheeseburger tem origem americana. Porém, o nome passa uma impressão de origem Alemã. O site chefs.com explica que o termo significa um morador de Hamburgo, derivado do nome de uma cidade na Alemanha, a segunda maior daquele país. Burg vem de burgo, ou seja, casa nobre ou aldeia; na região norte da Alemanha, em que a cidade de Hamburgo está localizada, o termo indica castelo. Portanto Búrger, no original, significa um morador de castelo.

Usar o termo de moradores de uma cidade para designar determinadas receitas ou ingredientes é bastante comum. Por exemplo, os termos Mostarda Dijon, Salsicha Viena e Pizza Napolitana. Porém, no caso do hambúrguer, essa é uma falsa impressão. Não há dúvidas de que o bife de carne moída teve sua origem nos Estados Unidos. Algumas fontes indicam que o termo surgiu por que o inventor era um imigrante alemão vindo de Hamburgo.

Algumas pessoas são atribuídas como inventoras do hambúrguer. E como muitas outras criações culinárias, fica difícil precisar o real autor. Apesar disso, os autores do pão arredondado e do cheeseburger são designados sem muita controvérsia. O primeiro teria sido inventado pelo fundador do restaurante White Castle em Wichita no Kansas. Já o segundo, teria sido criado por Lionel Sternberger de 16 anos, quando grelhava um hambúrguer no restaurante do pai dele, em Pasadena na Califórnia, e resolveu colocar uma fatia de queijo sobre a carne.

A história mais popular sobre a criação do Hambúrguer é de que Fletch Davis o teria criado em Athens, no Texas. O velho Dave, como era conhecido, teria decidido criar algo novo a partir de carne moída e usado para recheiar pães torrados. Essa história, que é também a aceita e divulgada pelo McDonalds, atualmente o maior vendedor de hambúrgueres do mundo, diz que old Dave vendia por volta de 1880 os sanduíches em seu restaurante e teria levado a iguaria para conhecimento de um público maior na feira mundial de Saint Louis, Missouri de 1904.



Cozinha contemporânea

Muitas culturas nacionais são tentadas a voltar para o passado na busca de restaurar identidades locais, porém defrontam-se com a presença e o impacto da globalização, que tem o efeito pluralizante sobre as identidades, produzindo uma variedade de possibilidade e novas posições de identificação e tornando as identidades mais plurais e diversas. A frase acima integra trabalho científico sobre gastronomia e hibridismo cultural, de autoria de Franciele Bandeira Figueiredo, e resume um pouco do embasamento cultural que rege a gastronomia contemporânea.

A cultura italiana presente em Caxias do Sul elege no passado os pilares de sua sustentação, mas essa italianidade que se quer representar nem sempre é a vivenciada no momento. A reconstrução do passado é feita com valores presentes. Franciele mostra que hábitos culturais e alimentares de outros povos foram acrescidos, através da história, de modo a tornar a culinária brasileira uma das mais variadas do planeta. Não bastasse, aos poucos a cultura gastronômica enriqueceu-se com a inclusão de temperos, práticas e tecnologias de outros países, das quais a cozinha contemporânea faz uso.

Inicialmente praticada nos grandes centros urbanos, a cozinha contemporânea teve seu “boom” a partir dos anos 2000, com a proliferação de escolas de gastronomia, cursos de especialização e programas de TV, inclusive reality shows. Sua principal característica é a flexibilidade na forma de preparar e apresentar os pratos, bem como a utilização de temperos e ingredientes pouco usuais no dia-a-dia. O chef Davi Perez ensina que a origem da cozinha contemporânea está relacionada às tradicionais cozinhas que conquistaram o mundo: a francesa, a italiana, a espanhola, a portuguesa, a árabe, a oriental e a brasileira. Nela, permite-se reunir elementos de várias tradições culinárias num único prato. “Uma das premissas é buscar o melhor de cada cultura e promover a adaptação com a praticidade exigida nos dias de hoje e às disponibilidades do mercado da estação e da região”, destaca Perez.

Praticar a cozinha contemporânea tornou-se possível com a distribuição global de produtos agrícolas e também devido ao domínio tecnológico que o homem obteve na relação sobre clima e solo. Este avanço permite encontrar produtos de origem longínqua em lugares nunca antes imagináveis. Alguns supermercados e empórios de Caxias do Sul perceberam essas demandas e passaram a oferecer produtos e ingredientes diferenciados e sofisticados. Os chefs daqui não demoraram a surfar na onda dessa tendência, e hoje a cidade oferece cardápios que não perdem para tradicionais restaurantes internacionais. Muitos utilizam-se da tecnologia e técnicas como o cozimento à vácuo ou “sous vide”.

O próprio projeto Divina Cozinha, atento às tendências gastronômicas, é importante incentivador da cozinha contemporânea na cidade, e ganhou categoria específica dentro da consulta popular Divina Cozinha - Os Melhores da Cidade, premiando e destacando estabelecimentos e profissionais que apostam nesse importante fenômeno da história gastronômica.

SHRBS Região Uva e Vinho

O Sindicato Empresarial de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares, através de seus associados apresenta:

- *Gastronomia de cheiros e sabores únicos
- *Meios de hospedagem com tecnologia, acolhimento e conforto
- *Entretenimento e diversão imperdíveis

Enfim, estrutura e serviços para o seu lazer ou realização de eventos.

Informações:

admin@sindiregiao.com.br ou
sindiregiao@sindiregiao.com.br



créditos fotos: Antônio Lorenzetti - PMCS; Pousada Borghetto Sant'Arina - Vale dos Vinhedos/Bento Gonçalves, arquivo SHRBS

SEDE - CAXIAS DO SUL/RS - (54) 3221.2666

SUBSEDE - BENTO GONÇALVES - (54) 3453.8000

www.sindiregiao.com.br

Fanpage: Sindicato de Hotéis, Restaurante, Bares e Similares



www.caxias.tur.br
0800.541.1875



31^a *Festa da Uva* 2016
DE CAXIAS DO SUL
Imagens e Horizontes
18 fev a 6 mar



caxias^{do} *Sul*
para todos os sentidos
#eucurtocaxias

Secretaria do Turismo



Prefeitura de
Caxias
do Sul, da Fé e do Trabalho

Dolaimes Comunicação e Eventos

PLANEJAMENTO E GESTÃO

54 3223.8677 • www.dolaimes.com.br



Realização: Dolaimes Comunicação e Eventos
Texto e Edição: Dolaimes Comunicação e Eventos
Capa e Projeto Gráfico: Black Orange
Artigos: Jornalista Fabiano Finco
Impressão: Editora São Miguel
Tiragem: 1.500 exemplares

Contato:
Dolaimes Comunicação e Eventos
Rua Vinte de Setembro, 1.608
Caxias do Sul - RS - CEP 95020-450
Fone: 54 3223.8677
www.dolaimes.com.br
twitter.com/dolaimes
facebook.com/dolaimes
dolaimes@dolaimes.com.br





DIVINA COZINHA
Desde 1998

Realização:

Dolaines
Comunicação
e Eventos

Patrocínio:



Apoio:

