

## Pratos inusitados fazem sucesso na Festa do Pinhão

Publicado por Anselmo Nascimento  
Seg, 17 de Junho de 2019 18:00

---



**Lages Festa do Pinhão 2019** - A gastronomia é um dos destaques da 31ª Festa Nacional do Pinhão. Os pratos são variados e atendem e satisfazem a todos os gostos e necessidades.

Este ano, além da culinária tradicional da Serra Catarinense, que enaltecem a cultura e os costumes da região, outros itens têm chamado a atenção dos visitantes.

O sushi, uma das comidas mais tradicionais do Japão e conhecida no mundo todo, é um deles. O prato está sendo comercializado em estande montado no “Saberes de Lages”, onde funcionam 14 restaurantes que vendem pratos que resgatam elementos da cultura gastronômica regional.

A delícia oriental conta com goiabada, queijo, salmão, cream cheese, morango e, é claro, pinhão. A porção, para duas pessoas, é vendida a R\$ 30,00. Para degustar o prato, a pessoa tem de manusear o hashi (pauzinhos usados para comer).

O vendedor Wilson Ribeiro, de 23 anos, que atua no parque vendendo a iguaria, afirma que o prato está sendo bastante procurado. “Estamos vendendo bastante. As pessoas estão gostando da novidade e muitas vêm degustar apenas por curiosidade”, declarou.

A advogada Denise Schlickmann aprovou o prato. Ela contou que soube da novidade através da imprensa. “Como sushi toda semana. Esse com pinhão é muito bom”, disse.

Todas as receitas do Sabores de Lages foram especialmente elaboradas para a Festa do Pinhão. Além disso, cervejas feitas na cidade e já premiadas em concurso do ramo estão à disposição dos consumidores.

## Pratos inusitados fazem sucesso na Festa do Pinhão

Publicado por Anselmo Nascimento  
Seg, 17 de Junho de 2019 18:00

---

### Costelão

Outra novidade da gastronomia na festa é o costelão bovino. A comerciante Maria Martins Vinte e Cinco, de Maringá (PR), que atua no evento há cinco anos, apostou na inovação e decidiu colocar a iguaria à disposição dos visitantes.

“A Festa do Pinhão tem vários pratos típicos, como o entrevero e a paçoca do pinhão. Este ano, a gente decidiu inovar e passamos a oferecer também o costelão, pois o churrasco faz parte da tradição gaúcha que é muito forte na Serra Catarinense”, destacou.

Os assados estão sendo comercializados em um estande localizado próximo ao portão principal de entrada do parque, chamando a atenção do público que passa pelo local. A porção é vendida a R\$ 120, sendo acompanhada de pão, farofa e arroz e serve quatro pessoas.

O preparo dos churrascos gigantes requer atenção e paciência. As peças, cada uma com cerca de 30 quilos, ficaram na brasa de seis a oito horas. Para saber se estão assados, é simples: a carne encolhe e os ossos começam a saltar. A degustação é feita num amplo e confortável espaço, com mesas e cadeiras disponibilizadas pelo restaurante.

A Festa do Pinhão também se destaca pelos pratos típicos da região, como a paçoca de pinhão e o entrevero. Luciano Rosa, de 49 anos, mora em Cornélio Procopio (PR) e atua no evento há seis anos, preparando entrevero. “O prato é um dos mais procurados pelos visitantes”, afirmou.

Há também proposta de utilizar a paçoca como recheio de batatas.

**Info: Catarinas Comunicação | Foto: Nilton Wolff**

Â