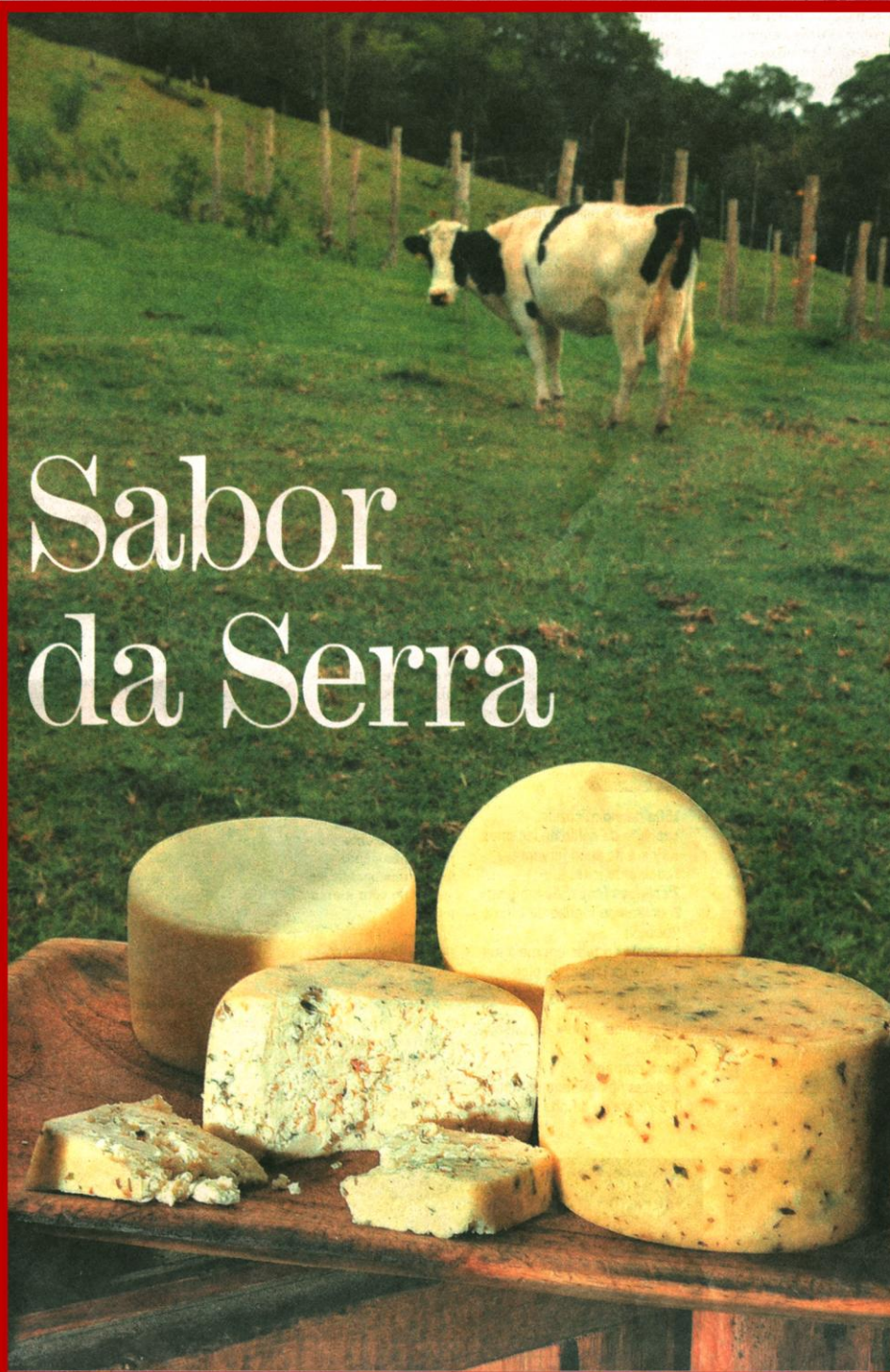


ZH Gastronomia

PORTO ALEGRE, SEXTA-FEIRA, 5 DE JUNHO DE 2009 – Nº 849

FOTOS FERNANDO GOMES

Sabor da Serra



Queijo serrano é um dos sabores de São Francisco de Paula

Uma receita de mais de 200 anos pode se tornar patrimônio dos Campos de Cima da Serra. O processo de reconhecimento de origem geográfica está em processo de reconhecimento, capitaneado pelo Sebrae. O queijo serrano, cremoso e de sabor característico – devido ao clima, pastagem e método de produção – foi objeto de troca na época das tropeadas e é, ainda hoje, fonte de renda de pequenos produtores rurais. Durante a Festa do Pinhão, que se estende até o próximo dia 14, em São Francisco de Paula, os visitantes poderão degustar esse queijo e ainda acompanhar a sua produção.

No Sítio Água da Rainha (fone: 54 9123-2879), é uma das atrações, combinado com o turismo rural. Os hóspedes das quatro cabanas rústicas podem assistir à ordenha e à elaboração do queijo serrano, além de incluí-lo no café da manhã. O sítio acompanha uma tendência contemporânea, que é unir a gastronomia ao turismo, além de valorizar os produtos da terra e da estação.

A visita a São Francisco de Paula permite uma viagem pelos sabores típicos da região, que incluem muito mais que a comida rústica rural e passam por delicados doces, salgados e uma gastronomia bem variada.



Leia mais nas páginas central e 6