

ENTRETENIMENTO

MELHOR PETISCO



Ludmila Maximino, do Buteco da Lu; Ana Rita e Daniel Cabrini, do Federal Bar e Jenifer Neves, do Bar da Patroa

Festival Comida di Buteco 2025 entra na reta final

Com 27 bares competindo com receitas que aliam criatividade e sabor, 15ª edição do evento na cidade se encerra no próximo domingo (04/05)

BEATRIZ CAMARGO
beatrizcamargo@jornalribeirao.com.br

Criado em Belo Horizonte (MG) em 2000, o Comida di Buteco se consagrou ao longo dos anos como o maior e mais abrangente evento de gastronomia do Brasil. Ao alcançar sua 25ª edição, o evento ocorre simultaneamente em mais de 50 cidades de todo o território nacional promovendo e estimulando a criação de novos pratos.

Organizado em Ribeirão Preto desde 2010, o festival ajudou a popularizar mais de 100 botecos da cidade, como o Bar da Dona Celina, que constantemente figura entre os participantes. Este ano, além dele, outros 26 bares estão concorrendo no concurso que premiará o melhor aperitivo de 2025.

Criatividade na escolha dos petiscos, memórias, homenagens nos próprios estabelecimentos e até músicas criadas para exaltar esse momento são vistos em todos os botecos da cidade. Todos os petiscos concorrentes têm o valor fixo de R\$ 35.

Este ano, a competição conta com oito estreates: Bar da Duque, Boca Gastronomia e Cultura, Caiçara, Guadalupe Café, Mixture Bar, Sem Fronteiras, Toca do Tambaqui, VAT Rock Bar e Restaurante.

“Tem muita coisa bacana na programação deste ano e é interessante ver como os participantes têm inovado e recriado pratos a partir de ingredientes muito comuns nos cardápios do botecos, como o torresmo, a mortadela, a tilápia e até o bacalhau”, afirma Maria Este-

la dos Santos, enfermeira e “fã” declarada de comida de boteco.

A curiosidade em conhecer um dos aperitivos concorrentes fez Maria Estela cruzar a cidade e romper a bolha dos conhecidos bares das regiões Central e Sul. “A experiência valeu a pena e foi muito bom conhecer um bar novo. Com certeza voltarei ao boteco e também irei recomendá-lo aos meus amigos”, acrescenta.

E é justamente esse tipo de divulgação - o famoso “boca a boca” - e os compartilhamentos nas redes sociais que tem tornado a rota do evento cada vez mais democrática e convidativa. “Não é um festival, não é uma apresentação. É um concurso. Dessa forma envolvemos os donos dos estabelecimentos, todos esses pequenos negócios que muitas vezes não têm condições de investir em publicidade etc, com o desafio de apresentarem ao público um petisco criado especialmente para o concurso, obedecendo o critério do custo”, explica Dani Bicalho, coordenadora regional do Comida di Buteco

A competição ocorre em duas etapas: após a eleição dos vencedores de cada circuito, um novo júri visita e avalia os campeões, escolhendo o Melhor Buteco do Brasil. A votação avalia os seguintes requisitos: atendimento, temperatura da bebida, higiene e petisco. Enquanto o prato tem 70% do peso da nota, as demais categorias têm 10% cada uma. O voto do público vale 50% do peso total e dos jurados também 50%.

“Essa metodologia faz

com que eles se preparem e muitas vezes reforcem as equipes de atendimento e cozinha chegando a aumentar em até 30% o quadro de funcionários. É um impacto na empregabilidade e na economia da cidade”, acrescenta Dani.

MULHERES NO BUTECO

Os bares de Ribeirão Preto são um retrato de uma estatística nacional que aponta que o empreendedorismo feminino cresce vertiginosamente. Entre os estabelecimentos participantes no Comida di Buteco 2025, 17% são comandados por mulheres e a presença delas tem sido cada vez maior.

Um exemplo é o Federal Bar, campeão da edição anterior, que funciona sob a liderança de Ana Rita de Souza Cabrini. “Ano passado o título nos prestigiou, mas sempre pós o concurso, o movimento é bom, sempre volumoso, melhora bastante o atendimento para nós, trazendo mais venda e visibilidade para o nosso bar”, diz Ana.

Já o Bar da Patroa, localizado na Zona Oeste, traz Jenifer Neves na gerência, e já com uma história antiga com a gastronomia e o Comida di Buteco, ela mostra que ser empreendedora vai além de apenas ser dona. “Com um bom atendimento, petisco saboroso e o nosso ambiente familiar, nosso objetivo é capturar esses novos clientes para que possam vir depois. Eu estou motivada esse ano, 2024 foi a minha primeira edição, então espero que esse ano a gente consiga capturar mais clientes e fazer com que o bar cresça.”

BUTECOS PARTICIPANTES E SEUS PETISCOS

BAR A TOCA

Petisco concorrente: **Abobrinha Caipira** - Trouxinhas de abobrinha recheadas com pernil e finalizadas com pimenta biquinho. Acompanha torradas com patê de ricota
Rua Domingos Padovan, 1540 - Jardim Anhanguera

BAR DA DONA CELINA

Petisco concorrente: **Vulcão da Celina** - Torta de carne recheada com queijo mussarela, requeijão, parmesão e calabresa. Acompanha molho de pimenta com mel
Rua José Aíssum, 125 - Parque dos Bandeirantes

BAR DA DUQUE

Petisco concorrente: **Duque a Duquesa (A realza dos bares)** - Torresmo servido com geleia de goiaba com pimenta e mandioca com pate de alho especial
Rua Duque de Caxias, 1211 - Centro

BAR DA PATROA

Petisco concorrente: **Bolinho do Porto** - Bolinho de bacalhau do Porto com massa de cabotia recheada com queijo mussarela. Acompanha molho de alho, vinagrete com pimenta e molho tártaro
Avenida Professor Pedreira de Freitas, 564 - Parque Ribeirão Preto

BAR DO GIL

Petisco concorrente: **Barquinhas de brandade de tilápia** - Barquinhas recheadas com brandade de tilápia
Rua Franca, 432 - Jardim Paulista

BAR DO JEFFERSON

Petisco concorrente: **A vaca foi pro brejo** - Bolinho de vaca atolada recheado com queijo. Acompanha molho
Rua Edgard Patrick, 20 - Jardim São José

BAR DONA HELENA

Petisco concorrente: **Galáticos** - Croquete de ponta de peito. Acompanha geleia de abacaxi com pimenta
Rua Guido Borsaro, 625 - Parque dos Bandeirantes

BAR EMPÓRIO PAULISTANO

Petisco concorrente: **Pig Bacon** - Bolinho de carne suína recheado com bacon. Acompanha molho de geleia de pimenta
Rua Cesário Motta, 1469 - Jardim Paulistano

BERINGELAS BAR

Petisco concorrente: **Tim Tim 25** - Cone de massa de pastel recheado com massa de linguiça caipira com catupiry e lacas de queijo minas e goiabada cascão. Acompanha geleia de maçã apimentada
Rua Henrique Dumont, 651 - Jardim Paulista

BARBARIDADE ESPETO & BAR

Petisco concorrente: **Poró do Barba** - Bolinhos de alho poró recheados com cream cheese do Chef. Acompanha geleia de abacaxi picante
Rua João Bim, 712 - Campos Elísios

BOCA GASTRONOMIA E CULTURA

Petisco concorrente: **Bomba de Arroz** - Bolinho de arroz recheado com gorgonzola. Acompanha molho de tártaro e geleia de pimenta
Rua Florêncio De Abreu, 926 - Centro

BUTECO DA LU

Petisco concorrente: **Ciabatella da Lu** - Sanduíche de mortadela italiana ceratti no pão ciabata, blend de queijos, tomate cereja confitado, mostarda dijon e pesto de rúcula, servido em fatias. Acompanhado de molho de barbecue de goiabada
Rua Altiva de Faria Chaves, 435 - Lagoinha

BUTECO DO MARANHÃO E CIA

Petisco concorrente: **Coisadinho do Maranhão** - Massinha de pastel torcidinha com linguiça dobrada e frita. Acompanha requeijão com alho frito
Rua Antônio Achê, 769 - Jardim Irajá

CAIÇARA

Petisco concorrente: **Chips de Banana com Guacamole e vinagrete de manga** - Chips crocante feito com banana da terra. Acompanha guacamole e vinagrete de manga
Rua Mariana Junqueira, 473 - Centro

CHOPERIA DUS MINEIROS

Petisco concorrente: **Tulipinha recheada Dus Mineiros** - Tulipinha de frango recheada com catupiry. Acompanha molho de iogurte
Avenida Doutor Plínio de Castro Prado, 1000 - Box 12 - Jd. Palma Travassos

DIMAI ESPETOS BAR

Petisco concorrente: **Sabor da Flor** - Carne bovina com molho na mostarda, acompanhado de um purê de couve flor
Rua Antônio Fregonesi, 676 - Jd. Manoel Penna

EMPÓRIO MOBIGLIA

Petisco concorrente: **Vulcano** - Ragu de carne na cerveja preta, servido no pão semi-italiano gratinado com queijos. Acompanhamento shot de cachaça
Rua Saldanha Marinho, 1136 - Centro

ESQUINA DO ZÉ

Petisco concorrente: **Bolinho de tilápia com queijo** - Bolinho de tilápia com massa de mandioca e recheado com queijo
Rua Lafaiete, 1045 - Centro

FAZENDEIRO GRILL

Petisco concorrente: **Flanguito** - Croquete de frango com um toque de gengibre. Acompanha um molho mineiro.
Rua Henrique Dumont, 1265 - Jardim Paulista

FEDERAL BAR

Petisco concorrente: **Bolarizante** - Bolinha de queijo recheada com costela. Acompanha molho de pimenta curtido na cachaça e melado de cana
Rua Daniel Kujawski, 930 - Jardim Macedo

GUADALUPE CAFÉ

Petisco concorrente: **Cestinhas Guadalupe** - Cestinha com pernil no barbecue, acompanhado de molho pesto
Rua Visconde do Rio Branco, 710 - Centro

MARES PEIXE BAR

Petisco concorrente: **Estrela dos Mares** - Bolinho de tilápia em formato de estrela com massa de batata. Acompanha molho de pimenta da casa e molho tártaro
Rua Luiz Barreto, 273 - Campos Elíseos

MIXTURINHA BAR

Petisco concorrente: **Pão de alho gourmet dois queijos** - Pão de alho gourmet dois queijos recheado com calabresa e bacon
Rua Sérgio Achê, 71 - Planalto Verde

PRIMO (O REI DA BERINGELA)

Petisco concorrente: **Mandioca Caipira** - Palitos de supreme de mandioca com torresmo, queijo coalho e especiarias. Acompanha melaço de pimenta
Rua São José, 610 - Centro

SEM FRONTEIRAS

Petisco concorrente: **Torrada de Macaxeira louca** - Quadrado de mandioca com carne louca
Rua Américo Brasiliense, 1193 - Centro

TOCA DO TAMBAQUI

Petisco concorrente: **Êxtase do Rio** - Filé de Acaragel recheado com provolone, um toque de azeitona empanado e frito com um pequeno detalhe de bacon
Rua Vicente de Carvalho, 355 - Vila Seixas

VAT ROCK BAR E RESTAURANTE

Petisco concorrente: **Dookie** - Copa lombo cozido lentamente em baixa temperatura ao molho de ostra, limão, Demi-glacê e óleo de gergelim torrado, finalizado com cebolinha fresca, empanado e frito. Crocante por fora, macio e suculento por dentro
Rua Marcos Markarian, 377 - Nova Aliança