



MAIFEST APRESENTA DIVERSIDADE GASTRONÔMICA E CULTURAL Em DOIS DIAS DE FESTA

Nos dias 14 e 15 de maio, o evento multicultural com entrada gratuita reunirá nas ruas do Brooklin delícias como pães alemães, Joelho de Porco, Currywurst, entre outras opções gastronômicas

A XVII MaiFest brindará os visitantes com o verdadeiro sabor da culinária alemã e de outras partes do mundo, incluindo pratos tipicamente brasileiros. Isso significa que será possível experimentar diversas comidas, como paella, bolinho de bacalhau, salsichas alemãs e Joelhos de Porco os quais estarão disponíveis em cinco restaurantes e nas barracas presentes no quadrilátero das ruas Joaquim Nabuco, Barão do Triunfo, Princesa Isabel e Bernardino de Campos.

Dentre inúmeras alternativas de gostosuras, existe também espaço para a ação social. As três tendas do restaurante da SOBEI - Sociedade Beneficente Equilíbrio de Interlagos, usarão toda a verba arrecadada para a manutenção e desenvolvimento de projetos mantidos pela entidade que atende 4.200 crianças e 1.100 adolescentes, jovens e adultos, além de 2.100 idosos, totalizando 7.200 beneficiários anualmente. “Cerca de 300 pessoas trabalham no restaurante da SOBEI como voluntárias e são servidos seis tipos de pratos”, destaca o Curador Cultural do Evento Luiz Delfino Cardia.

O restaurante Rei do Joelho instalará uma tenda com mesas e cadeiras para preparar quitutes alemães como os famosíssimos Joelhos de Porco, chamados também de Eisbein. Eles costumam ser assados em churrasqueira giratória e podem ser saboreados das seguintes formas: no pão francês com vinagrete; picado em forma de porção com salada de batatas e chucrute (repolho refogado) ou inteiro.

Outra possibilidade é o restaurante Zur Alten Mühle que completará 36 anos de existência na região do Brooklin e servirá ao público diversas opções de pratos, dentre eles o Garnie Grelhado (porção com Joelho de Porco, bife, salsichão, linguiça branca e defumada, acompanhada de chucrute e batata sauté); Bolinhos feitos de carne condimentada; e Canapé de Tartar (carne moída crua e temperada).

Marcando presença de novo na festa, a Berna é uma das barracas tradicionais para quem deseja comer salsichões germânicos. Ela é organizada e gerida pelos seus colaboradores e funcionários. Nela é possível encontrar: Cervela - elaborada com carne bovina e gordura suína natural; Kalbsbratwurst - tem na composição carne de vitelo, que é naturalmente mais clara, e por não levar conservante, se mantém com a coloração branca e a Weisswurst a qual é feita com carne bovina, suína e salsa.

Já os fãs de doces apreciarão na barraca da Pan-Ya Brasil o Plätchen, biscoito alemão, o Apfelstrudel feito de massa fina recheado com maçã, uvas passas e amêndoas, Stollen, pão doce que leva frutas cristalizadas, amêndoas e uvas passas na massa, sendo recheado com marzipã. Para completar as alternativas, ainda tem o pão de mel Lebkuchenherz cuja tradução é "Bolo da Vida", fabricado em formato de coração com mensagens escritas.

Enquanto se caminha pelas ruas, é possível degustar receitas brasileiras, como o Acarajé e itens açucarados, que vão desde doce de batata doce, rapadura, cajuzinho, doce de leite até brigadeiros. Além disso, as barraquinhas dividem o quadrilátero do Brooklin com food trucks de hambúrgueres, crepe suíço de calabresa com queijo, pastéis de feiras, currywurst, espécie de fast-food da Alemanha (uma combinação de linguiça enrolada no pão, pó de curry e molho de tomate), pães alemães artesanais da Huppert & Huppert, entre outros.

A 17ª edição da MaiFest é promovida pela AEMB - Associação dos Empreendedores e Moradores do Brooklin, e em 2016 traz o tema "Zukunft! (Futuro) - Arte e cooperação por uma cidade melhor". Depois de escolher a comida favorita, é possível assistir apresentações de shows, danças, atrações circenses, intervenções artísticas itinerantes e muito mais.

Serviço:

XVII MaiFest

Dias: 14 e 15 de maio

Local: Quadrilátero das Ruas Joaquim Nabuco, Barão do Triunfo, Princesa Isabel e Bernardino de Campos Horário: das 10h às 22h

Entrada gratuita