

Gastronomia: é sabor demais

Alagoas não só é conhecida por suas belas praias. A culinária deliciosa e diversificada é também atração turística. São várias as especialidades encontradas nos cardápios dos restaurantes e bares de Maceió e de cidades turísticas do interior do Estado, onde os destaques são para a qualidade e variedade dos frutos do mar; dos vários tipos de carnes, dos doces e dos sucos de frutas tropicais.

A qualidade e diversidade são os diferenciais da culinária alagoana, e Maceió não fica a dever a nenhuma capital brasileira, em se tratando de opções gastronômicas, acrescentando que o turista pode se deliciar com a comida regional, nacional e internacional - destaque para a comida italiana, portuguesa, francesa, chinesa, japonesa, espanhola e peruana.

A gastronomia alagoana tem sido alvo de reportagens de jornais e revistas de circulação nacional, que, aliás, têm dedicado generosos espaços à rica culinária alagoana.

Mas não só são os pratos da comida internacional que fazem sucesso. O turista não esconde o seu fascínio pelos frutos do mar e das lagoas. O sururu, por exemplo, é genuinamente alagoano. Trata-se de um molusco extraído das lagoas, com alto teor de proteínas, preparado sob diversas formas. A moqueca de mariscos, fritada de siri, maçunim ao coco, carapeba frita, camarão, polvo, patinha de uçá, siri, ostras, agulhinha frita, caranguejo, guaiamu, pitu, ostra e casquinhas de siri também são atrações gastronômicas.

A culinária alagoana também se destaca por pratos da comida regional, como a tradicional carne-de-sol com fava e feijão verde, picanhas grelhadas na chapas aquecidas a álcool, pernis, bistecas, frangos assados e as nobres carnes de avestruz e de búfalo, uma atração à parte. Para acompanhar as

refeições, deliciosos sucos de laranja, acelora, mangaba, graviola, caju, goiaba, umbu, maracujá, pinha entre outros.

Como sobremesa, uma tentação: doces de frutas variadas: mamão, caju, jaca, goioba, abacaxi, que podem ser degustados com queijo tipo coalho ou manteiga; cocadas, broas de goma, sequilhos, sem esquecer as deliciosas tapiocas, com diversos sabores.

Alagoas possui o maior pólo gastronômico do Nordeste, Massagüeira, às margens da lagoa, onde o sabor da culinária compete com a beleza e a tranquilidade do lugar.

ASCOM - SETUR AL

+55 82 3315.3683/8833.9510