



Caicó é uma cidade da região do seridó no RN, que fica a 269km de Natal é famosa por suas comidas típicas, sendo as principais, a carne de sol e os queijos. Recentemente, **uma chef do estado de São Paulo**

publicou um artigo sobre as comidas típicas de lá.

É o Brasil sendo descoberto e mostrado com suas diferenças.

A região do Seridó também é muito conhecida pelos seus bordados, sendo Caicó e os seus distritos os mais tradicionais. Aguardem post sobre o assunto. Veja o que saiu em destaque sobre a notícia de gastronomia, abaixo:

A foto é do arco de Caicó é do Walter Leite, visite o seu blog <http://www.vaconferir.blogspot.com/> e conheça suas fotos através do <http://www.panoramio.com>

Na revista de bordo das linhas aéreas TAM, foi publicado um artigo sobre gastronomia, através da chef Ana Luiza Trajano, que esteve recentemente na cidade de Caicó, dando um excelente destaque para a cidade. Ela inicia o artigo dizendo que “A pequena Caicó, no Rio Grande do Norte, é um paraíso Goumert a ser descoberto”.

Vamos ao artigo:

Os franceses têm o vinho de Bordeaux, o sal de Guérande, a Poulett de bresse, o foie grás do Périgord, o presunto de Bayonne a Pimenta de Espelette... Tantos produtos identificados como selo de qualidade de sua appellation d'origine contrôllé! A Itália também valoriza o DNA de sua

Caicó e sua gastronomia - curiosidades regionais

Escrito por Sônia Oliveira

Dom, 24 de Janeiro de 2010 11:43 - Última atualização Sáb, 20 de Novembro de 2010 15:22

comida; o queijo de Parma, a mostarda Cremona, o tomate de San Marzano, a mussarela napolitana. Nós aqui no Brasil temos as nossas excelências regionais, nem sempre, porém, reconhecidas, e eu gostaria de começar por Caicó.

Caicó? Vocês hão de perguntar. É Caicó, no Rio Grande do Norte. Eu também não sabia. Foi numa visita a São Luiz do Maranhão que conheci o chef Dantas. Faz tempo que ele e a família são radicados no Maranhão. Mas me falaram com tanto orgulho da culinária de Caicó que fiz as malas e na companhia de Dantas, fui conhecer sua terra Natal. Hospedada por dona Neném, saí para explorar as preciosidades locais. Queijo de coalho, sequilhos, biscoitinhos de queijo, o biscoitinho palito, a raiva (mais um tipo de biscoitinho de lá). Produtos feitos com carinho artesanal – uma delícia. Com a grife Caicó. Reconhecida em todo o Nordeste. Qualidade com hospitalidade. Caicó se esmera para agradar os que têm água na boca. Almoçamos e jantamos na casa de cozinheiros e cozinheiras de primeira linha. Uma festa fora o apetite.

A Alessandra preparou um banquete de receitas regionais: arroz-de-leite, munguzá, farofa d'água, paçoca de carne de sol, carne-de-sol-assada, umbuzada, filhós de mel e suco de cajarana. Já o chef Sandro, do restaurante Brilhante, enveredou por especialidades autorais. Trouxe à mesa um “caviar de caju”, um “caju metido a besta” e um rondelli de macaxeira com carne de sol.

O Brasil é um lauto cardápio de Caicós pedindo para serem descobertos. Cada um com sua especialidade artesanal e sua história afetiva. Sempre deixando no paladar do viajante o gostinho do quero mais e a vontade de voltar algum dia. A Caicó eu sonho voltar agora em julho, para a Festa de Santana. Eles já adoram uma festa e a de Santana é a mais animada. Dizem na cidade que Caicó é “muita festa, pouca água e muita festa”. Eu meto a minha colher: e muita comida boa.

Por: Ana Maria Trajano - Chef do restaurante Brasil a Gosto, de São Paulo, um dos melhores de gastronomia brasileira. Já publicou um livro com o mesmo nome, que tem poesias e fotografias inspiradas por suas viagens pelo país. É consultora do novo cardápio da TAM, o Brasil a Bordo.

Detalhe: Na revista o mesmo texto está escrito ao lado do artigo em língua francesa.

Êita!!! É Caicó para o mundo inteiro, seu menino!