

# Bandas regionais se apresentarão no Rock Fest 2016

>> **Paulo César Desidério**  
Redação DS

No próximo sábado, 03 de setembro, a Lanchonete Sala de Aula receberá o Rock Fest 2016. O evento contará com apresentação das Lord Crossroad, Zumbi Suicida, Termo Sistemica – as três de Cuiabá - Belina 5:15 e RedEyes de Tangará da Serra.

De acordo com Jonathan Queiroz, um dos organizadores do evento, quem comprar o ingresso antecipado concorrerá a brindes que serão sorteados na festa. “O valor da entrada antecipada é R\$ 15,00. Quem compra

antecipado tem direito a sorteio de brindes que serão uma tatuagem no valor de R\$ 200,00 feita pela JQueiroz Tatoo, uma camiseta da banda RedEyes, um mês de aulas particulares grátis de contrabaixo e bateria”, destacou.

O evento, que iniciará a partir das 22h, tem como objetivo fomentar o gênero do rock. “O intuito do evento é fazer conexão entre as bandas de Cuiabá e Tangará da Serra, divulgando os trabalhos autorais e fomentando a cena local”, acrescentou Jonathan.

O também organizador Rodolfo Ascari destacou a importância de eventos do seguimento.

“A gente vem com esse intuito de trazer um pouco da cultura do rock. Dias atrás teve um evento na Praça dos Pioneiros, que organizamos junto com o Departamento de Cultura e foi um sucesso. Próximos anos pretendemos continuar fazendo esses eventos para não deixar acabar o rock e deixar sempre aquele gostinho de quero mais. O rock não morreu, está no coração de todo mundo que curte”, disse.

Os ingressos podem ser adquiridos no Tangamandápio Rock Beer, através dos telefones 99815-8156 (Jonathan); e 99966-7898 (Rodolfo); ou através do site [www.redeyesoficial.com.br](http://www.redeyesoficial.com.br).



Festa ocorrerá no próximo sábado, 03

DON JOSE

## Gastronomia peruana ao alcance dos tangaraenses



Pollo a la Brasa feito na churrasqueira ecológica



Lomo Saltado



Os latinos Tequeños



Suspiro Limeño

>> **Fabiola Tormes**  
Redação DS

Aji de gallina, Ceviche de pescado, Lomo saltado, Ocapa, Seco de res, Tallarin saltado, Tamales, Anticuchos, Chairo, Chicharrón, Pollo dorado, entre outros, além de drinks e sobremesas. Esses são alguns pratos típicos da gastronomia peruana, classificada como uma das melhores do mundo. É também a favorita de muitos turistas por sua variedade, aromas, originalidade e riqueza alimentícia.

A cozinha peruana herdou da história seu engenho, sua mestiçagem e seu sabor. A fusão de sua cozinha se deve

ao intercâmbio cultural ao longo do tempo, onde se destacam a imigração espanhola, africana, chinesa, japonesa e italiana. A variedade de seus pratos nasceu à medida que a mestiçagem crescia, ou enquanto os imigrantes chegavam ao porto do Callao.

Para saborear essas delícias, sentir a tradição e a mistura de culturas, que antes só era possível ao visitar o Peru ou estando em grandes centros, basta dar um pulinho no Restaurante Don José, o primeiro restaurante peruano do Centro Oeste, localizado na Rua Celso Rosa Lima (Rua 26), esquina com a 130, no Parque Tarumã. “É um ambiente bem fa-

miliar, onde todos poderão saborear as delícias típicas peruanas, com os mais variados pratos, ou aproveitar para um happy hour com petiscos também deliciosos”, convida o proprietário do estabelecimento, o peruano José Yábar, que há 30 anos mora no Brasil, sendo desses, 20 em Tangará da Serra.

No local, é possível saborear o ‘Pollo a la Brasa’ feito na churrasqueira ecológica (frango na brasa muito bem temperado, sendo vendido 1/4 no prato acompanhado de salada, batatas fritas e molhos peruanos); o ‘Lomo Saltado’, que é o bife com arroz, feijão e batata frita, sendo em file mignon, com cebolas,

tomates, batatas fritas, e outros ingredientes; ou ainda os latinos ‘Tequeños’ – pasteizinhos recheados com lomo saltado, queijo ou aji de gallina acompanhados de molhos; e também uma deliciosa sobremesa, a mais popular do Peru, o ‘Suspiro Limeño’ (doce de leite feito artesanalmente pelo chef da casa, coberto por merengue com vinho do Porto). “São todos pratos com preços convidativos”, afirma.

O Restaurante Don José funciona de quarta-feira a domingo, das 18h às 23h30. O restaurante é administrado pela família, mais especificamente pelo filho Piero Yábar Bambarén.

CULINÁRIA PERUANA



Ceviche é um dos pratos mais conhecidos do Peru

### Aprenda como preparar um Ceviche

>> **Fabiola Tormes**  
Redação DS

Ceviche é um dos pratos mais conhecidos do Peru e é também considerado parte da sua cultura e por isto é patrimônio cultural da nação. Há uma variedade muito grande das receitas de ceviche em cada região e local. Mas basicamente é um prato de pescados marinados em limão peruano, cebola, sal, alho e pimenta. A preparação é única e muita gente o considera afrodisíaco.

E que tal tentar fazer em casa um dos pratos típicos mais famosos do Peru? O ceviche. Para isso é preciso:

- Ingredientes:
- . peixe cru em cubos
  - . anéis de lula pré-cozida
  - . polvo picado pré-cozido
  - . camarões pré-cozidos
  - . mariscos pré-cozidos
  - . suco de limão
  - . caldo de peixe
  - . molho de pimenta

- . pimenta vermelha picada (sem sementes)
- . cebola roxa em fatias finas
- . coentro picado
- . sal
- . sal misturado com pimenta branca moída

Acompanhamentos:

- . Batata doce
- . Milho cozido
- . Vieiras pré-cozidas na concha

A recomendação para uma entrada é de 150g de ceviche por pessoa. A quantidade de temperos varia de acordo com o gosto de cada um, mas o ácido do limão deve se sobrepor sabores dos outros temperos.

Para tornar a receita possível de ser reproduzida no Brasil, sugerimos ingredientes nacionais similares aos utilizados no Peru. Em Lima, a receita leva aji limo (um tipo de pimenta) e os acompanhamentos tradicionais são camote (semelhante à batata doce), choclo (uma variação de milho com grandes grãos) e cancha (milho torrado).