RUFANDO BOMB NEWS Notícias sem rodeios

Terca-Feira, 24 de Novembro de 2026

Rota da Carne de Mato Grosso: Uma Jornada Gastronômica por 8 Cidades

Iniciativa reúne 28 restaurantes em um festival culinário que celebra a carne bovina com pratos inovadores até outubro.

Diferentes regiões de Mato Grosso se unem em um projeto ambicioso que transforma a culinária em um passeio pelos sabores locais. De norte a sul do estado, estabelecimentos gastronômicos criam preparos inéditos com a carne bovina, demonstrando a versatilidade desse ingrediente que vai muito além do tradicional churrasco.

Em Poconé, a paleta bovina ganha tratamento especial, assada com manteiga de ervas e acompanhada por risoto cremoso de queijo coalho e um vinagrete tropical de pequi. Já em Nobres, a proposta valoriza receitas que remetem às raízes do Brasil, combinando cortes nobres com ingredientes regionais. A região de Rondonópolis aposta em releituras sofisticadas, como o ragu de ossobuco servido com massa fresca caseira.

Em Lucas do Rio Verde, os chefs exploram fusões interessantes: nhoque de mandioca acompanha ragus de cortes nobres, enquanto em Sinop, o cupim defumado ganha novos contornos quando incorporado a um risoto cremoso finalizado com limão-siciliano. Primavera do Leste traz filé elegantemente envolvido em crosta crocante, enquanto Várzea Grande destaca um corte exclusivo da região.

A capital Cuiabá concentra a maior quantidade de participantes, com uma diversidade impressionante de preparações que quebra estereótipos sobre como servir carne bovina. Desde cortes clássicos como ancho e filé-mignon até criações contemporâneas como pizza de costela desfiada e coxinha de carne-seca, a cidade demonstra a riqueza gastronômica possível com esse proteína.

Os valores dos pratos começam a partir de R$ 38, tornando a experiência acessível para diferentes públicos. A campanha segue até o final de outubro, permitindo que interessados visitem múltiplos estabelecimentos ao longo do mês. A iniciativa faz parte da programação do Mês da Carne, organizado pelo Instituto Mato-grossense da Carne (Imac).

O projeto vai além de simplesmente oferecer comida: busca estabelecer uma conexão emocional entre o consumidor e o produto. Para a liderança do Imac, essa aproximação representa a oportunidade de mostrar que a pecuária do estado transcende números de produção e exportação, chegando até a mesa dos consumidores em apresentações criativas e deliciosas.

Clientes que participam da iniciativa têm a chance de acumular selos a cada prato degustado. Ao completar cinco selos, recebem uma bolsa térmica personalizada como brinde da campanha, incentivando a experimentação de múltiplas propostas.

Restaurantes Participantes:

Cuiabá: Dam Gastrobar, Casa do Cupim, Sagezza, Varadero, Talavera, Bravi Pizzaria, Faveri, Choppão, Rock Burguer, Village, Avah, Canto, Burguer na Praça, Galeto Cuiabano, Casarão 154, Farol Bar, Hotel Delmond, Hotel Deville, Kings Burguer

Várzea Grande: Toroari

Nobres: Aquarius

Poconé: Sesc Pantanal - Cambará

Rondonópolis: Cupim na Telha, Devero Forno e Brasa

Lucas do Rio Verde: Grano Santo, Le Bruto

Primavera do Leste: Moscow Home Bar

Sinop: Carmita Empório Gourmet