



Nesta sexta-feira, dia 19, restaurante Sim Sobá promove o “Dia do Sobá” pelo Delivery

O restaurante Sim Sobá, especializado na culinária de Mato Grosso do Sul, vai atender os seus clientes, pelo Delivery, nesta sexta-feira, dia 19. O restaurante foi inaugurado em 2018 e até o final do ano passado funcionava diariamente, apenas pelo Delivery. Para 2020, a chef Vanessa Carvalho, proprietária da casa, decidiu mudar sua estratégia e passou a oferecer o serviço Delivery apenas dois dias por mês, previamente anunciados. No restante do mês, a ideia é atender pequenos grupos em seu próprio espaço, no Campo Belo, em São Paulo (SP), um local todo decorado com a rica cultura de Mato Grosso do Sul. O atendimento presencial, porém, foi suspenso por conta da pandemia.

“Nosso primeiro ‘Dia do Sobá’ em 2021 aconteceu no último dia 5 de março, e foi um sucesso no almoço e no jantar. Vamos avaliar o movimento desta próxima sexta-feira para decidir se ampliamos novamente esse atendimento para mais dias”, explica Vanessa.

De origem japonesa, o Sobá ganhou fama no Brasil no MS. A combinação de macarrão, omelete, carne de porco (na versão mais tradicional), cebolinha e um caldo e carne com temperos típicos foi trazida para o Mato Grosso do Sul na década de 50, por Eiho Tomoyohe e, já em 2006, virou patrimônio histórico e cultural de Campo Grande. A história do Sobá caminhou com a “Feirona” de Campo Grande, fundada em 1925. No começo, eram barracas, montadas na calçada. Hoje, a Feira Central, denominada oficialmente Feira Central e Turística, ocupa a Esplanada Ferroviária, um amplo espaço coberto que reúne 200 lojas de artesanato regional e produtos hortifrutigranjeiros, onde o carro-chefe são as dezenas de restaurantes de Sobá.

No restaurante Sim Sobá estão disponíveis para entrega seis opções de Sobá: Carne Suína, Carne Bovina, Frango, Shimeji, Vegano e Vegetariano, com preços a partir de R\$ 34,00. Há também várias opções em sobremesas típicas de Mato Grosso do Sul, como a “Cachorrada Pantaneira”.

SOBRE A CHEF VANESSA CARVALHO

Nascida em Campo Grande (MS), Vanessa tem 46 anos. Ela nasceu numa família com cinco mulheres que adoram cozinhar – a mãe e quatro tias. “Em todas as reuniões e festas familiares são elas que preparam tudo”, conta Vanessa. Ela nasceu nesse ambiente gastronômico cheio de sabores e temperos e combinações intensos, uma marca da comida de Campo Grande. A mãe foi sua grande professora na cozinha. Com 5 anos ganhou de presente um jogo de panelas de verdade, e começou a aprender a cozinhar numa mini cozinha que montou no quintal.

Aos 8 anos já sabia, e bem, fazer o tradicional Arroz de Carreteiro Pantaneiro, típico do Mato Grosso do Sul, e virou a responsável pela sua preparação nos encontros familiares. Mesmo assim, não trabalhou com comida em Campo Grande (embora tenha feito um curso de Gastronomia no Senac) e, em 1996, veio morar em São Paulo. Aqui, trabalhou como modelo, foi empresária do ramo de iluminação para shows e atuou como corretora de imóveis no Campo Belo durante cerca de 13 anos. Em 2006 morou na Suíça, perto da fronteira com a Itália. Trabalhava numa empresa durante o dia e nos finais de semana fazia bicos num restaurante na cidade italiana de Lugano. Preparava pratos típicos do Brasil.



Em 2018, voltou a Campo Grande e a vontade de trabalhar com gastronomia já era forte – sobretudo depois de ver que uma amiga havia aberto um restaurante. Decidiu voltar a São Paulo e abrir um restaurante especializado em Sobá. Seus amigos, surpresos, logo perguntavam: “Sobá? Ninguém sabe o que é Sobá em São Paulo!”. A resposta dela sempre foi rápida: “Sim, Sobá”. Aliás, foi daí que surgiu o nome do restaurante Sim Sobá.

CARDÁPIO

Sobá Bovino – R\$ 40,00

Sobá Suíno – R\$ 36,00

Sobá de Frango – R\$ 34,00

Sobá de Shimeji – R\$ 44,00

Sobá Vegetariano (Shimeji) – R\$ 44,00 (caldo de legumes)

Sobá Vegano (Shimeji) – R\$ 46,00 (caldo de legumes, massa sem ovos e sem omelete)

Doce de abóbora com coco – R\$ 8,00 (100 gramas)

Doce de abóbora em pedaços – R\$ 6,00 (100 gramas)

Cachorrada Pantaneira – R\$ 8,00 (100 gramas)

Geleia de Mocotó Pantaneira – R\$ 4,00 (barra de 60 gramas)

Cocada Pantaneira – R\$ 4,00 (barra de 55 gramas)

SERVIÇO

Restaurante Sim Sobá

Rua Zacarias de Góes, 1770

Fone: 2892-0527

Fone/whatsapp: 98696-5212

Data: 19 de março

Horário: das 11h às 15h e das 18h às 22h

Pedidos pelos telefones ou pelas plataformas iFood e Rappi

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches (eduardo@g6comunicacao.com.br)

Fones: (11) 5042-0287 e 99305-3328

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

Março de 2021

