



Que tal provar em casa o Sobá, um prato bem diferente, típico da culinária de Campo Grande (MS)?

Prato mais tradicional da culinária de Campo Grande, capital do Mato Grosso do Sul, o Sobá à Moda de Campo Grande é uma especialidade da chef Vanessa Carvalho que você pode provar em casa neste final de semana gastando a partir de R\$ 34,00.

O Sobá é o prato mais tradicional da culinária de Campo Grande, capital do Mato Grosso do Sul, daí o seu nome correto ser “Sobá à Moda de Campo Grande”. Há centenas de restaurantes especializados nele em Campo Grande, e uma indústria por trás disso – que inclui, além dos restaurantes, fabricantes artesanais de macarrão e empresas que fabricam utensílios necessários para a elaboração do prato, como um cortador manual da massa e uma espécie de “varal culinário” onde o macarrão é pendurado em tiras para não grudar uma na outra. Em resumo, é um mercado imenso, responsável pelo sustento de muita gente. Na capital paulista, por outro lado, existem apenas dois restaurantes que servem Sobás – e um deles é o Sim Sobá, criado em 2016 pela chef Vanessa Carvalho, que funciona apenas pelo Delivery ou Take Away, de sexta-feira a domingo, das 18h às 22h.

Por isso mesmo, o Sobá ainda é uma iguaria praticamente desconhecida do consumidor paulistano. E o que é um Sobá? “O Sobá é um prato elaborado com cinco componentes básicos: uma proteína (carne bovina, carne suína, frango ou shimeji), omelete, macarrão, cebolinha e um caldo com temperos”, explica a chef Vanessa. Além disso, é um prato complicado e demorado de fazer, pois tudo é elaborado artesanalmente. A casa abre de sexta a domingo, mas, já na quarta-feira, a chef Vanessa começa a produzir seu macarrão artesanal, que é servido fresco e no ponto certo todas as semanas. É uma massa diferente da que conhecemos na culinária italiana.

De origem japonesa, o Sobá ganhou fama no Brasil no Mato Grosso do Sul. A combinação de macarrão, omelete, carne de porco (na versão mais tradicional), cebolinha e um caldo 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 dezenas de restaurantes especializados em Sobá. Há até uma estátua de um Sobá no local, que virou atração turística e ponto obrigatório para fotos.

O cardápio do Sim Sobá inclui seis opções de Sobá à Moda de Campo Grande: “Bovino” (R\$ 40,00); Suíno (R\$ 36,00); Frango (R\$ 34,00); Shimeji (R\$ 44,00); Vegetariano de Shimeji (R\$ 44,00) e Vegano de Shimeji (R\$ 46,00). Todos os Sobás levam, como tempero, um caldo especial feito com ossobuco e temperos secretos de Campo Grande, que garantem o sabor todo especial do prato. O Sobá de Shimeji é uma criação de Vanessa que deu certo em São Paulo. Na versão Vegetariana, a diferença é que o caldo de ossobuco é trocado por um caldo de legumes, também criado pela Chef. Já na versão Vegana, além desse caldo de legumes, o prato, sua massa é elaborada sem ovos e não vai omelete.



DRINKS EXCLUSIVOS COM INGREDIENTES DO MATO GROSSO DO SUL

A chef Vanessa desenvolveu uma linha exclusiva de sucos elaborados com produtos tradicionais DA cozinha de Mato Grosso do Sul. São ingredientes como capim-santo, gengibre e a erva natural utilizada numa bebida muito comum no estado, o Tereré. O resultado são combinações incríveis no sabor e muito refrescantes que remetem à rica gastronomia e cultura sul-mato-grossense.

“Minha intenção era criar uma linha de bebidas inédita, que remetesse à culinária de Campo Grande, cidade onde nasci e vivi muitos anos, para acompanhar justamente um dos pratos mais tradicionais de lá, que é o Sobá”, explica Vanessa. Para chegar aos três sucos que compõem a linha hoje, chamada de Varanda’s Drinks, a chef precisou fazer muitos testes, experimentando a combinação de diferentes ingredientes. Foram desenvolvidos três sucos naturais que integram o cardápio:

Varanda’s. É um mix de capim-santo (também conhecido como capim-cidreira) e xaropes artesanais de gengibre e limão feitos pela própria Vanessa. Custa R\$ 13,00 (500 ml).

Varanda’s Tereré. Uma combinação de chá da erva utilizada na elaboração do famoso Tereré (bebida muito tradicional do Mato Grosso do Sul) e xaropes artesanais de gengibre e limão. Custa R\$ 14,00 (500 ml).

Flor de Varanda’s. É elaborado com chá de canela, xarope artesanal de hibisco (também produzido pela chef Vanessa) e um toque de limão. Custa R\$ 14,00 (500 ml).

SOBREMESAS TRADICIONAIS

O Sim Sobá também sobremesas que fazem sucesso na culinária de Mato Grosso do Sul:

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)

SOBRE A CHEF VANESSA CARVALHO

Nascida em Campo Grande (MS), Vanessa tem 45 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.

SERVIÇO

Restaurante Sim Sobá (só Delivery e Take Away)

Rua Zacarias de Góes, 1770 (Campo Belo)

Funcionamento: sexta-feira a domingo, das 18h às 22h

Fone: 2892-0527

Fone/whatsapp: 98696-5212

www.simsoba.com.br

www.facebook.com/simsoba

Instagram: @simsoba

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

Abril de 2021

