

[Clique para Português](#)

## Rio has plenty cheap street food for all tastes



Sandwich X-Tudo comes in a delivery pack, Feira do Podrão | Photo: Mape Digital/Divulgação

A crepe on the sidewalks of Paris, France, roasted chestnuts in the winter of Lisbon, in Portugal, or a glass of chopped tropical fruit on the corners of Cartagena, Colombia. Every city in the world holds gastronomic secrets in its streets. In Rio de Janeiro, it's no different. However, here, locals and tourists have varied - but not less traditional - menu to try.

From North to South, the second largest metropolis in Brazil offers options to suit all tastes and pockets. Those who walk around the streets of Rio will find stalls, carts and even modern food trucks selling *tapioca*, popcorn, *churros*, corn on the cob, *pastel*, *pão de queijo*, popsicle, hot dogs, hamburgers, codfish balls, snack, soup, *angu*, *empada*, *açai*, and bagged frozen juice, among many other delicacies.

And if you hear someone calling street food "*podrão*", don't be scared. The term, which may sound pejorative, is nothing more than a loving slang that translates the irreverent and cheerful soul of the *cariocas*. After all, street food is serious business here, and some of these street vendors - most of them informal - became famous. This is the case of the French fries from Marechal Hermes, a neighborhood in the North Zone, one hour away from the City Center. Located just outside the train station, the oldest stall sells around 800 kilos of French fries every day. It has more than 20 years of tradition.



Photo: Marcos Serra Lima/G1

And if tradition counts when you're starving, the *baianas*, who have had their *acarajé* selling points established by the City Hall since 2011, are recognized as a cultural and intangible asset of the city. This African food, typical from Bahia, the state in the Northeast of the country, can be tasted in several places and fairs, including Largo da Carioca, one of the busiest regions in the City Center, and the Hippie fair, at Praça General Osório, in Ipanema, South Zone.

To make life easier for those who don't want to get off track and try the best options, since 2010 the city has the *Guia Carioca da Gastronomia de Rua* (Carioca Street Food Guide), by Inês Garçoni and Sérgio Bloch, which lists several points in 19 categories. "Although Rio doesn't have a specific street food to call its own, it offers an immense variety of foods for those enjoy the outdoors", says Bloch.



The latest option in the city is the *Feira Nacional de Comida de Rua* (National Street Food Fair), also known as *Feira do Podrão*. The first two editions attracted nearly 9,000 people. It was such a hit that the City Hall decided to hold the event every two months, in a different place in the city. In addition to the food, the fair also has attractions and even a contest to choose the best “*podrão*”.

The next edition will be October, in Campo Grande, a neighborhood in the West Zone. Then, Cidade das Artes, in Barra da Tijuca, also in the West Zone, and Lagoa, in the South Zone, will also host the fair. “Our idea was to value this original street food and create an event going a little bit on the opposite side of this ‘gourmet’ food trend. “*Podrão*” has its value, it’s affordable and very filling”, says Suzanne Malta, creator of the fair together with Natália Alves, responsible for the blog *Onde Comer no Rio*.



*The text above may be reproduced in whole or in part at no cost. Pictures are merely illustrative, and their use must be authorized by their respective rights holder.*

*You are receiving this email because your opinion matters to us. The RioCVB Press Office is a department dedicated to generating content on the city of Rio de Janeiro to be distributed free of charge in Brazil and abroad. As part of our methodology, we will periodically produce and send the proprietary contents. We are at your disposal and we count on your support for a relationship of cooperation.*

## **Rio tem comida de rua farta e barata para todos os gostos**

Um crepe nas calçadas de Paris, na França, uma castanha assada no inverno de Lisboa, em Portugal, ou um copo de frutas tropicais picadas nas esquinas de Cartagena, na Colômbia. Cada cidade do mundo guarda segredos gastronômicos em suas ruas. No Rio de Janeiro, não é diferente. Porém, cariocas e turistas podem se deliciar com um cardápio para lá de variado, porém não menos tradicional.

De norte a sul, a segunda maior metrópole do Brasil oferece opções para todos os gostos e bolsos. Quem circula pelas ruas do Rio encontra barraquinhas, carrinhos e até modernos food trucks com tapioca, pipoca, churros, milho verde, pastéis, pão de queijo, picolé, cachorro-quente, hambúrguer, bolinho de bacalhau, salgadinhos, sopa, angu, empada, açaí e suco congelado em sacos, entre outras tantas iguarias.

E se você ouvir alguém chamando a comida de rua de “podrão”, não se assuste. O termo, que pode soar como pejorativo, nada mais é que uma gíria carinhosa que traduz a alma irreverente e alegre dos cariocas. Afinal, aqui, comida de rua é coisa séria e alguns desses comerciantes – a maioria informal - ganharam fama. É o caso da batata frita de Marechal Hermes, bairro da zona Norte, distante uma hora do Centro do Rio. Localizada na saída da estação de trem, a barraca mais antiga chega a vender 800 quilos de batata por dia. São mais de 20 anos de tradição.

E se tradição conta na hora de matar a fome, as baianas do acarajé do Rio de Janeiro, que têm pontos fixados pela prefeitura desde 2011, são reconhecidas como bem cultural e imaterial da cidade. A comida africana, que é típica da Bahia, estado do nordeste brasileiro, pode ser degustada em diversos locais e feiras. Entre eles, o Largo da Carioca, uma das regiões mais movimentadas do Centro do Rio, e a feira Híppie, na praça General Osório, em Ipanema, zona Sul.

Para facilitar a vida de quem não quer perder o rumo e provar as melhores opções, a cidade conta desde 2010 com o Guia Carioca da Gastronomia de Rua, de Inês Garçon e Sérgio Bloch, que lista diversos points em 19 categorias. “Embora sem uma comida de rua que possamos chamar de típica, o Rio oferece uma imensa variedade de alimentos para quem circula ao ar livre”, diz Bloch.

A última novidade na cidade é a Feira Nacional de Comida de Rua, conhecida como Feira do Podrão. As duas primeiras edições atraíram cerca de 9 mil pessoas. O sucesso foi tanto que a prefeitura resolveu realizar o evento a cada dois meses, em um ponto diferente da cidade. Além de comida, a feira conta com diversas atrações e até um concurso de melhor podrão.

A próxima edição acontecerá em outubro, no bairro de Campo Grande, na zona Oeste do Rio. Em seguida, a Cidade das Artes, na Barra da Tijuca, também zona Oeste, e a Lagoa, na zona Sul, receberão a feira. “Nossa ideia era valorizar essa comida de rua de raiz e fazer um evento que fosse um pouco na contramão da 'gourmetização'. O podrão tem o seu valor, tem preços bem acessíveis e são bem fartos”, diz Suzanne Malta, idealizadora da feira junto com Natália Alves, responsáveis pelo blog Onde Comer no Rio.



*O conteúdo textual acima pode ser reproduzido total ou parcialmente sem custos. As imagens são meramente ilustrativas e seu uso deve ser autorizado pelo respectivo detentor dos direitos.*

*Você está recebendo este e-mail porque sua opinião importa para nós. O Press Office do RioCVB é um departamento dedicado a gerar conteúdo sobre a cidade do Rio de Janeiro para ser distribuído gratuitamente no Brasil e exterior. Como parte da nossa metodologia nós produziremos e enviaremos periodicamente o conteúdo proprietário. Estamos à disposição e contamos com seu apoio para uma relação de mútua colaboração.*