

Contatos de imprensa:

Paula Lewis

[paula@spotlight-marketingpr.com](mailto:paula@spotlight-marketingpr.com)

Mariana Haddad

[mariana@spotlight-marketingpr.com](mailto:mariana@spotlight-marketingpr.com)



**ST. AUGUSTINE  
PONTE VEDRA**  
FLORIDA'S HISTORIC COAST®

## **Atenção amantes da gastronomia! St. Augustine é um caldeirão de sabores a ser descoberto**

**St. Augustine, FL** – Com mais de quatro séculos de história, a gastronomia da região de St Augustine é um verdadeiro caldeirão influenciada pelos diversos povos e culturas que têm chamado essa área de casa. Misture uma ampla variedade de opções de hospedagem, praias do Atlântico cristalinas, artes e cultura, campeonato de golfe e uma abundância de charme do velho mundo e você tem um paraíso para os “foodies” como nenhum outro. Espanha, Grécia, México, Minorca, Cuba e Caribe são apenas algumas das culturas que contribuíram para a cozinha global da área.

Os visitantes podem explorar principalmente as raízes do povo espanhol que se estabeleceu, construiu e chamou a região de "casa" assim que avistou a terra, 451 anos atrás. Andando por marcos históricos: como o Castillo de San Marcos, Fountain of Youth Archeological Park, Mission de Dios, Plaza de la Constitución, Fort Mose e Colonial Quarter ( Bairro Colonial) os turistas são transportados de volta ao tempo para testemunhar onde o espírito latino-americano nasceu em os EUA.

Coletivamente, os chefs de St Augustine e Ponte Vedra rotineiramente trazem sabores hispânicos ao nordeste da Flórida. Quando há tanto para ver e fazer na Costa Histórica da Flórida, os passeios se tornam apenas uma maneira de passar o tempo entre as refeições. Conheça alguns points gastronômicos imperdíveis, que tornam o destino parada obrigatória para quem está viajando pela Flórida.

### **COMER E BEBER:**

Propriedade familiar há mais de 100 anos, o [Columbia Restaurant](#) ganhou elogios por sua premiada culinária espanhola/cubana e vinhos. Os amantes da gastronomia irão desfrutar de receitas familiares centenárias nas salas de jantar em estilo mediterrâneo, cheios de estilo espanhol, telhas de terracota pintados à mão e fontes. O menu é diversificado, com sopas, tapas, sanduíches e entradas. Para começar as Costillitas de Cerdo Habana (costelinhas de porco lentamente torradas e marinadas em um molho de cebola doce) e os Stuffed Piquillo Peppers (um combinado preenchido de cogumelos, chouriço e presunto serrano cozido em molho de amêndoa, pimenta e coberto com queijo manchego ) irá se tornar uma tentação até mesmo para os mais exigentes gourmets. Dois pratos de assinatura que não devem ser desperdiçados. A mundialmente famosa "1905 Salad" preparada à mesa não chama muita atenção em um primeiro momento com os seus ingredientes mundanos (alface, tiras finas de presunto, queijo Romano e Suíço, tomate e azeitonas). No entanto, assim que o super premiado alho é misturado na salada uma visita a Columbia rapidamente vem à cabeça conforme o USA Today descreve: "um dos 10 melhores lugares para se comer uma salada." Outro prato que vale a pena provar, Grouper "Bilbao", um prato tradicional basco cozido em uma caçarola de argila com tomate fatiado em camadas, batata, cebola, azeite extra virgem, alho e limão. Uma visita à Columbia não é completa sem saborear sua assinatura: uma jarra de sangria ou Mojitos... ou ainda amostragem de um bom vinho espanhol como Montecillo ou Campillo.

Para os que amam os sabores latinos essa é uma excelente oportunidade para desfrutar de uma extraordinária experiência culinária: jantar na mesa do Chef no [Michael's Tasting Room](#). Como uma criança, o Chef Michael Lugo muitas vezes, encontrou-se na cozinha de sua avó observando suas habilidades na preparação de pratos tradicionais de Porto Rico. A curiosidade e o apetite de Michael foram os primórdios para evoluir a um autêntico destino de jantar de sua autoria. Lugo e a vontade da equipe em preparar um menu requintado, o Tasting Tour, exclusivamente preparado para os amantes de comida mais exigentes. Uma pequena amostra do menu inclui: Ceviche Tostones, camarão curado no leite de coco com pimenta rosa e abacate com banana crocante; vieiras, risoto de alho-poró, legumes, vinagrete de frutas, lagosta, manteiga de alho do Caribe, pimentas, espargos, cebolas, tomates, arroz de coco e cilantro. Reservas de mesas podem ser solicitadas todas as noites para até 10 pessoas.

Todos sabem que os hispânicos adoram a sua comida picante! As Pimentas Datil são as melhores surpresas de St Augustine e incrementam seu robusto cenário gastronômico. Uma das pimentas mais quentes do mundo, esses pequenos pimentões verde-laranja embalam um forte estrondo. Os locais dizem que os Minorcans trouxeram isso no final de 1700, e continuou a ser cultivado aqui desde então. Os fãs das Spice podem saborear um ensopado Minorcan, sem dúvida prato de assinatura do destino. Ele pode ser encontrado em inúmeros restaurantes, mas a versão mais aclamada pela população local é encontrada em [Conch House](#). Além disso, o uso mais comum da pimenta Datil é em forma de molho. Datil está em menus por toda a cidade. O restaurante Barnacle Bill Downtown, também seduzem os amantes da comida com cauda de jacaré na Flórida, que é servido com um molho marinara que combina geléia de laranja e molho Datil quente. Já o [Taberna del Caballo no Colonial Quarter](#) serve um pão achatado de carne de porco feito em casa ao molho barbecue Datil, também uma criação do Chef Executivo Michael Lugo e proprietário do Michael's Tasting Room. Os visitantes e moradores podem desfrutar de uma infinidade de presentes picantes durante o [Datil Pepper Fall Festival](#) em 1 e 2 de outubro e também no [Great Chowder Debate](#) em 6 de novembro.

Por último, mas não menos importante para se fazer no tour gastronômico pela Costa Histórica da Flórida: sente-se em um dos bares locais. Ernest Hemingway definiu: "Se você quiser saber mais sobre a cultura local, passe uma noite em seus bares." Do campo de batalha para a tourada, de Paris a Pamplona, de Madrid para o Peru e de Key West para Cuba, Hemingway viveu globalmente, mas comeu e bebeu localmente, para obter o sabor do lugar.

Fábrica de gelo que remonta o ano de 1900, [The Ice Plant Bar](#), reintroduz clientes para um tempo em que ter um cocktail e uma mão era apenas uma experiência, mas um evento memorável. Enquanto o edifício é histórico, os cocktails são decididamente novos. O contraste geral da modernidade clássica vale a pena ser brindado especialmente quando as infusões da picante pimenta Datil estão entre os seus ingredientes. The Ice Plant, que compartilha espaço com o [St. Augustine Distillery](#), é uma verdadeira experiência da Flórida antiga.

Outro lugar imperdível fica escondido atrás de um portão não marcado na Charlotte Street, o eclético [Odd Birds Bar](#), embora seja um lugar pequeno, o Odd Birds oferece um menu de bebidas global, com garrafas nas prateleiras representando espíritos tradicionais de todo o mundo: cachaça do Brasil, aguardente da Colômbia, pisco do Chile e Peru, Fernet da Argentina, singani da Bolívia, entre outros. Os petiscos do bar oferecem também um gosto exótico: arepas de carne ou vegetarianas do co-proprietário / bartender Cesar Diaz nativo da Venezuela, e combinam muito bem com qualquer cocktail. Diaz cria uma ponte cultural e uma oportunidade para que as pessoas possam explorar os sabores do mundo sem ir para outro país.

Localizado a meio caminho entre Daytona Beach e Jacksonville, a Costa Histórica da Flórida inclui a histórica de St. Augustine, a elegante beira-mar e excelência em golfe Ponte Vedra e 42 milhas de praias do Atlântico. Para mais informações sobre eventos, atividades, viagens, hospedagens e planejamento das suas férias em St. Augustine, Ponte Vedra e das praias, visite o website do Visitor Convention Bureau em [www.FloridasHistoricCoast.com](http://www.FloridasHistoricCoast.com), tornar-se um fã no [Facebook](#) ou ligue 1.800.653.2489.