



## PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE BELO DO SUL - RS

---

### **Monte Belo do Sul recebe destaque em premiação gastronômica estadual**

Secretarias: Administração

Cultura e Turismo

Data de Publicação: 24 de novembro de 2022

A vocação enogastronômica de Monte Belo do Sul ficou ainda mais evidente com a conquista de dois importantes prêmios por estabelecimentos sediados no município. No tradicional Prêmio Revista Sabores do Sul, a cidade foi destaque com os restaurantes Nonna Metilde e Francesco Trattoria, que venceram nas categorias Melhor Comida Colonial e Melhor Cozinha Internacional, respectivamente. O evento de premiação ocorreu em Porto Alegre, nesse mês de novembro, congratulando 230 premiados – entre restaurantes, bares, cafés, confeitarias, casas de eventos, hotéis e profissionais do circuito gastronômico de mais de 20 cidades gaúchas.

Votados e eleitos pelo público em duas etapas, os vencedores receberam, além de uma placa como homenagem, uma matéria especial na revista impressa do prêmio. Foram mais de 140 mil votos computados.

Ambos venceram em categorias envolvendo empreendimentos de Bento Gonçalves, Pinto Bandeira e Monte Belo do Sul.

“Os prêmios são um reconhecimento pelos esforços que o trade turístico de Monte Belo vem emprenhando para oferecer um turismo de experiência cada vez mais qualificado e autêntico. Em nome dos estabelecimentos premiados, parabéns a todos os empreendedores que se dedicam para que o município se consolide cada vez mais como referência no turismo da Serra Gaúcha”, enaltece o Secretário de Cultura e Turismo da cidade, Alvaro Manzoni.

Mais tradicional restaurante montebelense, o Nonna Metilde abriu as portas ao público em 2004, mantendo o legado deixado pela colonização italiana na região. Com massas produzidas artesanalmente e atendimento familiar, o estabelecimento oferece, aos finais de semana e feriados, a sequência colonial, seu carro-chefe – com sopa de capeletti, pão caseiro, queijo ralado, pien, carne lessa, salada verde, salada de batatas (maionese), espaguete ao molho de queijos, tortéi (recheado com moranga) ao molho de tomates, galeto e costelinha de porco assados no espeto, linguiça frita, polenta brustolada (na chapa), fortaia e sobremesas (sagu, creme e pudim). Durante a semana

(de terça à sexta), o cardápio muda: são servidos pratos à la carte, com opções que variam diariamente – mas sempre mantendo a essência de uma culinária típica e com afeto.

Já o Francesco Trattoria, que iniciou as atividades de forma mais recente, está localizado em frente à Praça José Ferlin, em um casarão histórico. O conceito é comer bem, devagar e intensamente, num espaço onde o mobiliário tem um design feito para relaxar em um ambiente confortável, mesclando o antigo e o novo. A gastronomia é italiana, com pratos contemporâneos e releituras clássicas. O serviço é à la carte e no almoço de sábados e



## PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE BELO DO SUL - RS

---

domingos há o Bello Festival, uma sequência de pratos da entrada à sobremesa. Ambos têm serviços à inglesa. Para beber, destaque para os vinhos de vinícolas de Monte Belo do Sul e uma seleção especial de drinques.

A edição da revista com os premiados pode ser acessada em <https://tinyurl.com/PremioSaboresdoSul>. Mais informações sobre os atrativos e empreendimentos turísticos de Monte Belo podem ser conferidas no site [www.visitemontebelo.com.br](http://www.visitemontebelo.com.br).