



Nos passos do patriarca

Depois de crescer no restaurante do pai, jovem assume a cozinha e amplia o cardápio, inserindo novos pratos da culinária nordestina

Romão Gomes de Olinda Filho só ganhou a confiança do pai para salgar a própria carne de sol quando tinha 18 anos. E isso só aconteceu porque ele já “trabalhava” no Olinda Comida Nordestina desde os 7. Hoje com 28 anos, o rapaz comanda a cozinha do tradicional restaurante, inaugurado por Romão Olinda, o patriarca, em 1987, em Taguatinga.

Mais que isso: Romão Filho expandiu o cardápio, que se restringia à carne de sol. “A culinária nordestina é rica demais para servirmos apenas um prato”, justifica o jovem. Em um primeiro momento, foram acrescentados baião de dois, em duas versões, tradicional e cremoso, e escondidinho de carne.

A novidade, porém, não deve parar por aí. Em breve, Romão pretende oferecer outros pratos, como sarapatel, chambaril, buchada, rubacão e espinhaço de bode. Para tanto, o cozinheiro tem lembrado receitas de família, feito pesquisas e experimentos até chegar ao sabor perfeito.

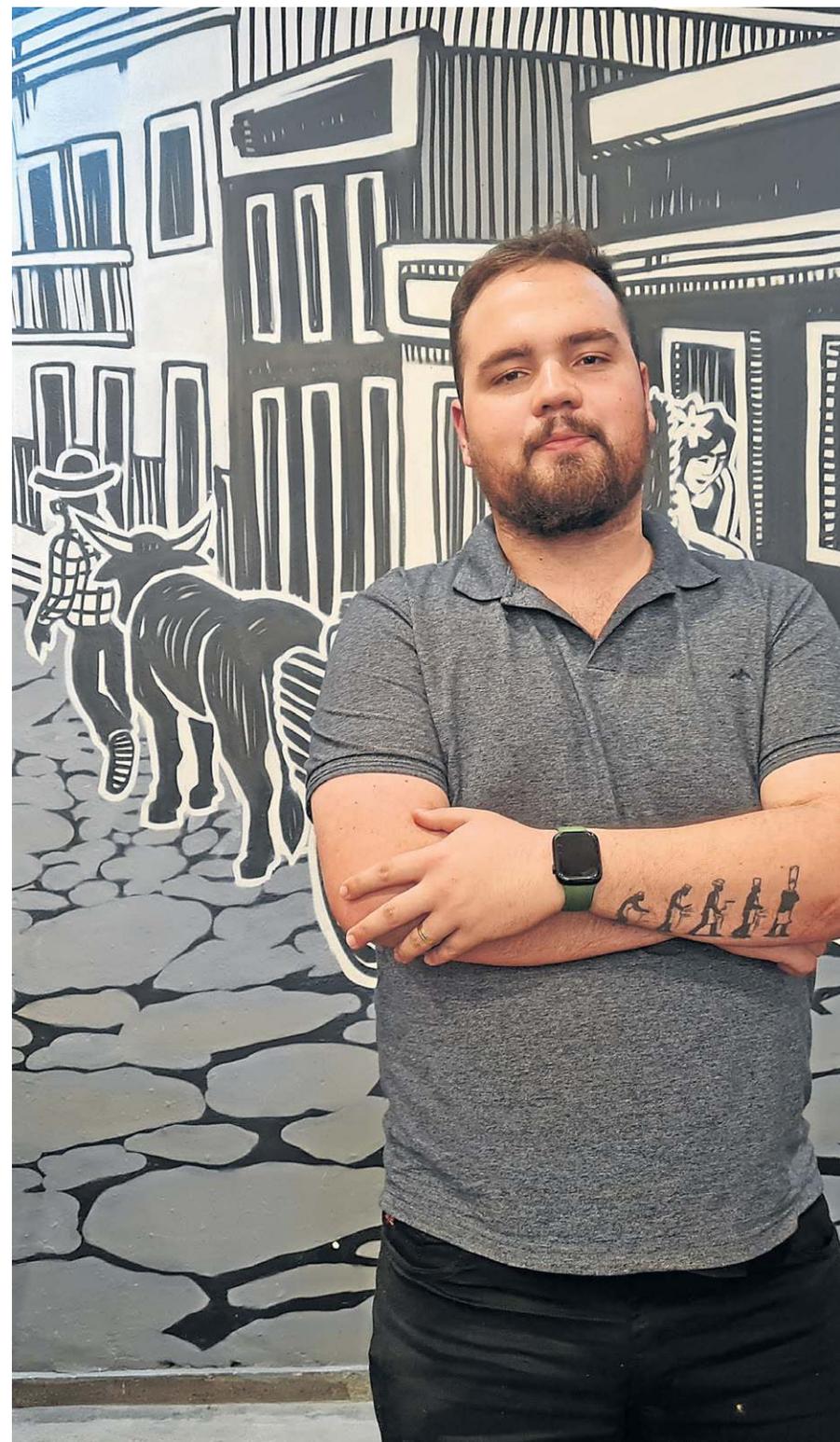
Filho de nordestinos — o pai é de Serra Negra, no Rio Grande do Norte, e a mãe, cearense —, Romão Filho, o irmão e a irmã

criaram em torno de mesas fartas, sempre repletas de delícias típicas da região. “Ainda sinto o gosto do espinhaço de bode e do rubacão, feito com arroz vermelho cozido na nata do leite, feijão fradinho, carne seca desfiada e queijo coalho”, lembra o brasiliense.

Pioneiro, o Romão pai seguiu o caminho de vários irmãos e deixou Serra Negra em busca de uma vida melhor. “Temos tios espalhados por todos os cantos do Brasil”, diz Romão Filho. Chegou a Brasília para trabalhar na construção do prédio do Congresso. Acabou arrumando um emprego na cantina do canteiro de obras do Senado. “Foi aí que surgiu o amor pela comida”, ressalta o filho.

O irmão de Romão, que também trabalhava na cantina, abriu um restaurante em Taguatinga, em 1981, o Gibão, que até hoje é referência quando o assunto é carne de sol, e o convidou para trabalharem juntos. Depois de um tempo de parceria, Romão decidiu montar a própria casa, também em Taguatinga. Surgia, assim, o Olinda, em 1987.

O patriarca e a mulher, Socorro Olinda, dedicaram-se de corpo



e alma ao empreendimento, que ganhou fruto: o restaurante Romão, também especializado em carne de sol, em Vicente Pires. E foi assim que Romão Filho acabou também se interessando pelo negócio da família. “Se eu quisesse ver o meu pai, tinha que ir para o restaurante, porque ele vivia por lá. As minhas

SERVIÇO

Instagram:

@olindacomidanordestina

mais antigas memórias com ele são aqui, jogando dominó, cartas, e, claro, na cozinha”, conta.