



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

NANNAI/ DIVULGAÇÃO

Localizado sobre as areias brancas de Muro Alto, a nove quilômetros de Porto de Galinhas e 54 do Recife, numa reserva de Mata Atlântica entre coqueirais e manguezais, se descortina um paraíso chamado Nannai, que há 20 anos encanta e seduz quem tem o privilégio de curtir. Além da praia e da natureza em volta e da superconfortável acomodação em bangalôs individuais rodeados da água do mar, o resort ainda oferece uma atração irresistível que é a gastronomia.

Fruto do interesse da família Meira Lins, fundadora do Nannai, que desde o início privilegiou sempre os sabores locais — peixes, frutos do mar e frutas tropicais — no atendimento aos hóspedes. “Na ceia de fim de ano, a mesa é um escândalo de variedade e gostosuras”, afirma o empresário brasileiro Celso Kaufman, que há 16 anos comemora lá o Réveillon com a família. Este ano, as reservas fecharam em setembro.

O destaque dos banquetes do último dia do ano tem sido as paneladas, como são chamadas fartas preparações feitas numa enorme panela redonda, as mesmas usadas na paela espanhola, com diversos ingredientes cozinhando ao vivo. Assume o comando da execução da iguaria o chef Luis Foschini (foto), que há três anos ocupa a função de chef executivo gerente do hotel. Formado em gastronomia pelo Senac em Águas



Paneladas incríveis



LIANA SABO/CB/DA PRESS

de São Pedro, Foschini trabalhou com renomados chefs, como Sergio Arno e François Mallard, e em grandes redes hoteleiras — Accor, Mercure

e Novotel —, que já o trouxeram para a capital, onde atuou no Grand Mercure Brasília Eixo Monumental, em 2010 e no Royal Tulip.

Panelada de polvo com batatas feita pelo chef Biba Fernandes nos 16 anos do Mahalo, em Cuiabá