



A cozinheira Helena Alves aprendeu a fazer carne de lata com a mãe, no interior de Goiás



Para conhecer mais do restaurante Sabores do Mundo

A carne de sol é um dos pratos que tem maior saída no Dona Graça Cozinha Nordestina



O tempero nordestino de Dona Graça é o que dá nome ao restaurante

Mariana Lins/Esp.CB/DA Press



Lara Perpétuo/Correio Braziliense

## No quintal de casa

A história do restaurante Quintal da Vila também começou com marmitas, há mais de 10 anos. Com o tempo, a família que comanda o restaurante decidiu abrir para clientes o quintal e a varanda da própria casa. Os gerentes Raquel e Alex Carrilho enfatizam a afetividade que envolve o negócio, que agora se espalha também pela parte interna do lar: “Minha mãe ainda mora aqui, nós crescemos aqui, eu e meus irmãos”.

É a matriarca Helena Alves que comanda a cozinha do local desde então. Ela aprendeu a cozinhar com a mãe, quando morava no interior de Goiás. “Nossa comida é uma comida bem caseira, mas caseirinha mesmo”, explica Raquel. “Minha mãe é goiana, meu

pai é mineiro, então tem essa misturazinha do interior.”

Quanto à especialidade da casa, não há apenas uma, mas cinco. Todos os dias, são servidos pratos principais diferentes (que variam entre R\$ 33 e R\$ 48), como em uma casa de família mesmo. Na quarta-feira, por exemplo, o forte é a carne de lata, comum em cidades do interior. Dona Helena conta que, na época em que aprendeu a fazer a especialidade, não havia geladeira onde morava e, para conservar a carne de porco, depois de assada e frita, ela era enlatada junto à banha do animal.

Os dias de mais sucesso, porém, segundo Alex e Raquel, são a sexta-feira, em que é servida feijoada, e a quinta, dia de rabada — além da “cerveja mais gelada da Vila Planalto”.

## Aconchego de vó

“Comida gostosa e bem temperada, mesa farta, risadas em volta da mesa, memórias, afagos e almoços em família.” Da nostalgia de uma neta saudosa surgiu, ao pé de árvores e sob a brisa fresca do ar livre de uma varanda do acampamento DFL, o restaurante Casa de Vó. Devido à “carência de comer uma comida com gosto de casa”, a proprietária Raquel Pacheco decidiu fazer do negócio um lar para aqueles que procuram afeto e comida “bem temperada, fresca e feita com cuidado”.

“Eu resolvi abrir a Casa de Vó pensando que, igual a mim, existem muitos netos saudosos e que não têm tempo de cozinhar ou até mesmo não sabem cozinhar”, revela. Encontrou na Vila, bairro de cidade grande com ar de

cidadezinha do interior — de onde vieram os avós, em Goiás —, local ideal para isso: “A localização perto da Esplanada e Setores de Autarquias, Bancários e Comerciais era ideal, pois o nosso foco são os netos que estão à procura de uma comida de casa e querem ter um momento de tranquilidade na hora do almoço”.

Não é surpresa, então, que o prato mais vendido seja o P.F. da vovó (R\$ 45). “Tem quase tudo que os brasileiros gostam de comer na hora do almoço”, informa Raquel. “Contrafilé acebolado com arroz branco, feijão de caroço, farofa de cebola, ovo e banana fritos.” Para os vegetarianos, há legumes salteados no lugar da carne, e o prato sai por R\$ 30 — porque “na casa de vó, os netos podem quase tudo”.