

CORREIO INDICA

Culinária boêmia

Tomar um chope gelado em momentos de calor pede boas companhias e um ótimo acompanhamento. A Toca do Chopp consegue oferecer as duas coisas há mais de 25 anos

Daniel Lustosa*

A Toca do Chopp foi inaugurada há 25 anos com a proposta de comida de boteco, alegre, simples e não convencional. Tira gostos e pratos tradicionais como o filé a Moraes, filé a cavalo, Joelho de porco assado e a canjiquinha com costelinha suína são servidos aos finais de semana no Lago Norte, onde o boteco foi fundado.

O carro chefe da casa são as coxinhas, que, além de serem comercializadas para outros restaurantes, como a Casa Baco e a Le Birosque, foram indicadas como uma das cinco melhores do Brasil pela Revista Prazeres da Mesa, a única de fora de São Paulo.

Claude Capdeville, criador do negócio, mineiro que veio do Rio de Janeiro, sentiu falta do chope na nova capital federal. “A Toca surgiu da falta de um bom chope em Brasília, principalmente para quem veio do

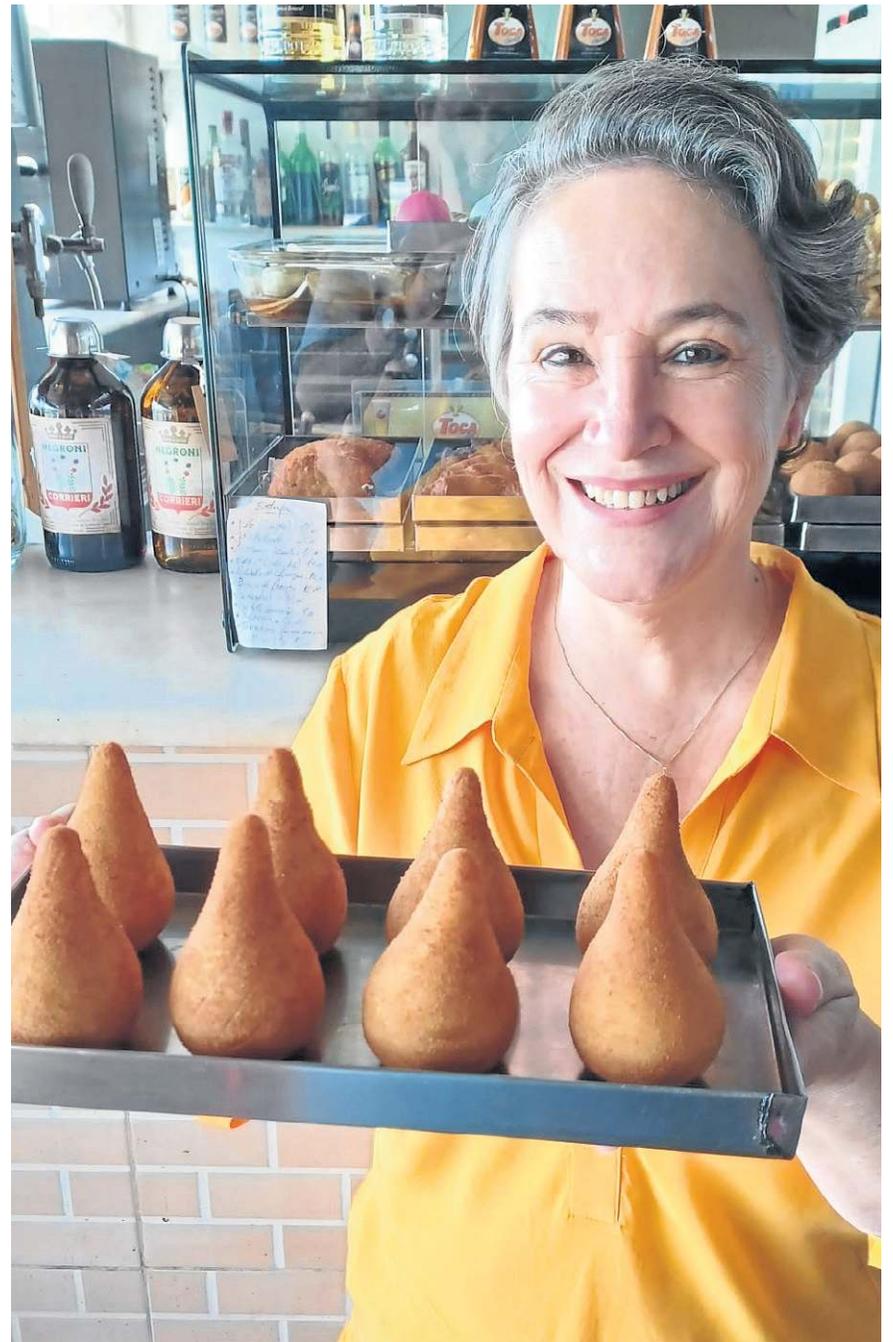
Rio de Janeiro”, relata Capdeville. “O boteco é um lugar de aconchego, conforto e alegria assim como a gastronomia praticada nele.”

As famosas coxinhas são produzidas por Lana Capdeville, esposa de Claude. Segundo o proprietário, a Toca é uma peça central da família. “A Toca é sim uma empresa familiar onde minha esposa e eu tocamos o barco, mas também geramos empregos diretos e indiretos ajudando a girar a economia de outras famílias também”, afirma Claude.

Para acompanhar as coxinhas, que custam R\$ 10 a unidade, o mineiro indica o chope da casa, que sai R\$ 12 por 300 ml. O outro prato forte da casa, o filé a Moraes, custa R\$ 128 e serve duas pessoas. A receita leva oito dentes de alho laminados por cima de dois medalhões de filé mignon, temperados à moda da casa.

O Joelho de porco assado, bastante comum em bares e botecos, serve de duas a

ARQUIVO PESSOAL



Lana Capdeville, a Laninha, responsável pelo preparo das coxinhas da Toca do Chopp

três pessoas por R\$ 140. A Toca do Chope também oferece em seu cardápio bolinhos, linguças, sardinhas, jiló recheado, torresmos e pastéis, como o carta fechada de Tomás Antônio Gonzaga (pastel de linguça, queijo e couve, servido com

geleia de pimenta) criação da casa, pelo chef Claude Capdeville, em 2001, para o Festival de Gastronomia de Tiradentes, em Minas Gerais.

***Estagiário sob supervisão de Severino Francisco.**