A brasiliense lembra que, um dia, foi com o marido almoçar no B Hotel e o chef na época, Rodrigo Sato, fez um tour pelo lugar. "Fiquei impressionada com a estrutura, a cozinha era extremamente bem equipada, eles tinham a própria fazenda, onde produziam os orgânicos, os pães eram feitos com fermentação natural. Fiquei encantada." Qual não foi, então, a alegria dela quando recebeu o convite para trabalhar lá.

No começo, Lu ficou responsável pelo room service, o que lhe deu muita experiência. Mas ela queria evoluir e, depois de treinar duas pessoas para ficarem em seu lugar, passou a fazer parte da equipe do restaurante, também na praça de proteínas. "Tínhamos as melhores matérias-primas para trabalhar. Foi lá que vi bacalhau fresco pela primeira vez. Era um mundo para brincar e aprender", diverte-se.

No B Hotel, Lu teve, ao lado do chef Gabriel Benigni, a oportunidade de criar o seu primeiro cardápio, o do bar do roof top. "Foi uma experiência muito legal", conta. Depois de um ano e meio de casa, veio mais uma experiência intensa em uma casa de eventos, a Platô. "Nós realizamos muitos casamentos. Eu era a responsável por conversar com a noiva e cuidar para que tudo saísse perfeito, da comida à bebida."

Lu lembra que, nesse período, teve o prazer de organizar o casamento da própria mãe. "Fizemos pizza com fermentação natural, a comida preferida dela." Logo depois, a brasiliense recebeu um novo desafio: chefiar a cozinha do restaurante Brunello, no Lake side. O problema é que dois dias depois de começar no novo emprego foi decretada a pandemia da covid-19. "Tive que demitir funcionários. Foi horrível. As pessoas não podiam frequentar as áreas sociais e preparávamos marmitas. Tive a oportunidade de fazer algo mais autoral, trazendo o cerrado para os pratos."

Parceria na Chapada

Com o avançar da pandemia, a chef decidiu passar um tempo em casa. E teve a oportunidade de voltar a trabalhar com Lui Veronese. Ela e o marido fizeram lives ensinando as pessoas a cozinhar, participaram de campanhas publicitárias e criaram um serviço de delivery de ceviche, o #curta em casa.

No meio da pandemia, o dono do apartamento onde moravam pediu o imóvel. "De repente, nos vimos sem casa e começamos a ir para a Chapada dos Veadeiros com cada vez mais frequência." E, assim, a família se mudou definitivamente para a Vila de São Jorge, integraram-se à comunidade local e receberam o convite para abrir um restaurante dentro da Casa de Cultura Cavaleiro de Jorge, criada em 1997.

Divulgação/Lucas Rabelo

CROQUETA DE PERNIL

(rende 20 unidades)

Para a croqueta

Ingredientes

- 15g de cebola roxa
- 10g de alho-poró
- 5g de alho
- 5g de cebolinha
- 5g de salsa
- 5g de bacon em pó
- 250g de pernil suíno (marinado 24h antes do preparo, como preferir)
- 100g de manteiga
- 200g de farinha de trigo
- 500ml de leite integral
- 2 unidades de ovo
- 35g de farinha de panko
- Sal
- Pimenta-do-reino moída

Modo de fazer

- Cozinhe na pressão o pernil marinado até que fique no ponto de desfiar. Desfie e reserve. Derreta a manteiga e refogue a cebola, o alho e o alho-poró, a cebolinha, a salsa, o bacon em pó, e adicione o pernil. Acrescente 150g de farinha de trigo e cozinhe por cinco minutos. Acrescente o leite, tempere e mexa bem até que a massa desgrude com facilidade do fundo da panela. Leve a massa para descansar na geladeira até resfriar. Depois, modele os bolinhos de 30g e empane com farinha de trigo, ovo e farinha de panko, nessa ordem. Frite em imersão até que doure ou asse na airfryer.

Para o aioli de pequi

Ingredientes

- 1 gema
- 300ml de óleo de girassol
- 20ml de azeite
- 5ml de vinagre de vinho branco
- 1g de sal
- 1 dente de alho pequeno
- 50ml de água
- 50g de creme de pequi

Modo de fazer

- Retire o miolo do alho. Coloque os ingredientes, um a um, no copo do liquidificador, exceto o óleo. Bata tudo e vá adicionando o óleo até atingir a textura desejada. Prove o sal e confira a textura. Misture o creme de pequi e sirva

SERVIÇO

- **Instagram:** *@cozinhadocavaleiro*

"Eles tinham toda a estrutura para o restaurante", diz. Surgia, assim, o Cozinha do Cavaleiro, restaurante cujo cardápio leva a assinatura de Lu e Lui Veronese. "É uma casa autoral, criativa e de afeto", resume Lu. Ela conta que o cerrado está presente nas criações, com respeito à cultura dos calungas. Boa parte dos ingredientes vem, inclusive, da comunidade quilombola de Cavalcante, no coração da Chapada. "Priorizamos alimentos frescos e orgânicos e respeitando a cultura calunga", diz. "Estamos em uma vila rústica, com 3 mil pessoas e temos o retorno incrível de todos que passam aqui. Somos cinco estrelas no TripAdvisor", orgulha-se. "Nós abraçamos a Chapada, e a Chapada nos abraçou."