CORREIO INDICA

A pedida ideal

Durante o período de frio, o fondue torna-se uma das opções gastronômicas mais procuradas pelo público. Doce ou salgado, o prato de origem suíça é a pedida ideal para esquentar as noites geladas do inverno brasiliense

Isabela Berrogain

Iguaria de origem suíça, o fondue caiu nas graças do brasileiro e se tornou tradição quando o assunto é reunir amigos e família ao redor da mesa para um jantar fora do padrão. A receita, no inverno, se torna ainda mais querida — o prato europeu é ideal para os dias de frio, devido ao calor dos queijos e dos chocolates utilizados. Apesar do costume de preparar as delícias, tanto salgadas, quanto doces, no conforto de casa, é possível encontrar pela cidade diversos restaurantes que oferecem as mais diversas opções de fondue.

Localizado em Águas Claras, o Black Rose Fondue House chama atenção pela decoração aconchegante e intimista e, claro, pelas saborosas opções de fondue. "Aqui no Black, nós temos o fondue como uma comfort food (comida afetiva, em tradução ao português), algo que te acalenta e traz uma sensação de conforto, de preencher o coração", detalha o proprietário Wallyson Ferreira.

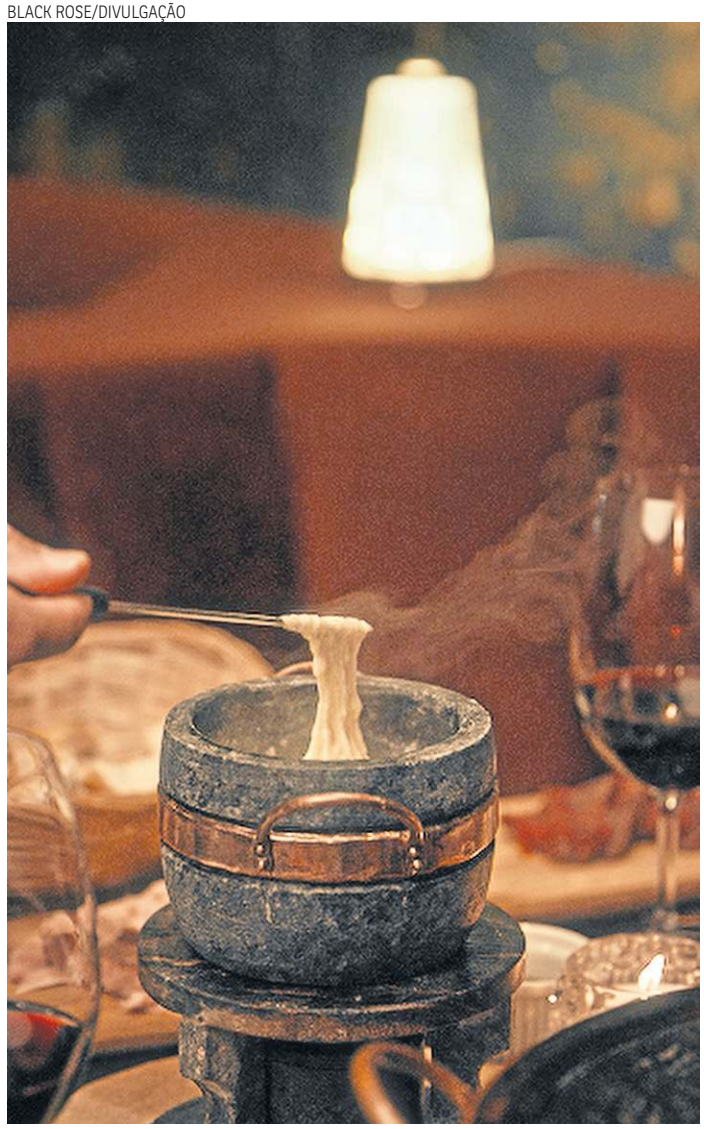
"A nossa casa tem uma premissa das pessoas sentarem, ficarem três ou quatro horas conversando, todo aquele ritual do fondue em si. Isso é uma coisa que não estamos habituados no dia a dia, que todo mundo vive com muita pressa e quer ser muito funcional. Aqui nós temos outro padrão, é uma experiência diferente", explica Wally.

Na casa, o carro-chefe são os rodízios, que variam de R$ 119 a R$ 199, e de R$ 69 a R$ 109 para o público infantil. São sete tipos diferentes de queijo e 15 opções doce. "Entre os sabores mais pedidos pelos clientes, destacam-se queijo de bacon, 4 queijos e marguerita. São sabores que contrastam bem, porque o de bacon, por exemplo, é um queijo defumado. A marguerita explora o frescor do tomate seco e do manjericão, e o 4 queijos é o que a gente costuma chamar de mais "queijudo", porque, além do mix de queijos que já vem no fondue, nós acrescentamos parmesão e o gorgonzola", explica o proprietário.

Nas opções doces, os que mais chamam atenção são chocolate belga ao leite, Ferrero Rocher e leite ninho com Nutella. As novidades, pistache e banoffe, também têm conquistado o paladar dos clientes, garante Wallyson, além das alternativas alcoólicas, como Amarula e Jack Daniels. "O pessoal fica bem curioso por ser um fondue não-tradicional, não é o que costumamos ver por aí", relata. As opções do rodízio podem ser consumidas no formato à la carte.

Em relação à harmonização, os vinhos não podem ficar de fora. "Pode ser um clichê, mas sabemos que fondue harmoniza muito bem com o vinho e casa bem com o frio", pontua. O restaurante conta com uma extensa carta de rótulos, com diversos tipos de uvas e nacionalidades. O Black Rose também oferece uma carta de drinques, que vão dos clássicos a releituras, passando por receitas autorais. O destaque é o thutty mule (R$ 36,90), uma bebida de frutas vermelhas, xarope de rosas, vodka e espuma de gengibre com essência de tangerina.

BLACK ROSE/DIVULGAÇÃO



Sete tipos diferentes de queijo fazem parte do rodízio do Black Rose