

CORREIO INDICA

Hora do chá

Emblemática e revitalizada, Casa de Chá retorna às atividades com menu que valoriza matérias-primas do Cerrado no meio da Praça dos Três Poderes

Gabriel Borges*

Projetada por Oscar Niemeyer para ser um espaço de descanso e integração no meio da Praça dos Três Poderes, a Casa de Chá foi reaberta e tem recebido comentários elogiosos de quem voltou a frequentá-la. Muito mais do que uma cafeteria dedicada ao preparo de deliciosos chás de infusões autorais, a casa é um verdadeiro exemplo de patrimônio tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Os chás servidos pela casa são a escolha perfeita para se aquecer no inverno da capital.

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

RAPHAEL CARMONA



Pão de queijo da Casa de Chá

(Senac-DF) assumiu a cozinha da Casa de Chá, que passou a funcionar como um café-escola, onde estagiários do próprio Senac encontram oportunidade e recursos para colocar em prática os ensinamentos do curso de gastronomia. Para visitar a casa, é necessário realizar a reserva com

antecedência, dado que a capacidade do estabelecimento é de apenas 45 pessoas.

De acordo com o diretor regional do Senac-DF, Vitor Corrêa, a Casa de Chá reaberta confirma a potência do plano arquitetônico do mestre Oscar Niemeyer. “A Casa de Chá retoma a originalidade do projeto de

Niemeyer, que sempre sonhou em ter um espaço de encontros na Praça dos Três Poderes. É um presente para os brasilienses e para os turistas. É um misto de cultura com gastronomia que prestigia os quatro biomas brasileiros”, comenta.

Entre os destaques do cardápio, assinado pelo renomado chef Gil Guimarães, pode ser encontrada uma especial seleção de ingredientes típicos do Cerrado brasileiro, bioma homenageado em inúmeros preparos da casa. Caso disso é o chá Sarah Kubitschek (R\$ 14), uma infusão servida exclusivamente na casa, que leva folhas de mirtilo do Cerrado, maçã, hibisco, beterraba, baunilha-Kalunga e pétalas de calêndula.

Para acompanhar o delicioso chá, o pão de queijo recheado com requeijão e creme de pequi (R\$ 12) é a pedida certa para harmonizar, uma vez que o sabor característico do pequi é muito bem complementado com as notas de hibisco e baunilha do chá.

Desde a reabertura da Casa de Chá, clientes têm feito elogios ao cardápio e ao serviço. “Os comentários têm sido superpositivos. Desde o atendimento ao cardápio e à experiência de estar no centro do poder do país em um lugar lindo e tão icônico”, observa Corrêa sobre o retorno que a Casa de Chá tem recebido dos frequentadores.

*Estagiário sob a supervisão de Severino Francisco

Casa de Chá reinaugurada na Praça dos Três Poderes