



O cardápio é recheado de comidas típicas do Nordeste



INGREDIENTES PARA O RUBACÃO

- Arroz de leite
- Feijão-fradinho
- Queijo de coalho
- Calabresa e nata
- Acompanha carne de sol assada na brasa e o picles de maxixe

a importância de não se esquecer de suas origens.

O negócio, porém, não começou nada fácil. Romão Gomes de Olinda Filho, 30 anos, leva no sobrenome o legado da família. O estabelecimento, inaugurado em 1987 pelo pai, enfrentou muitos desafios no início. O patriarca da família veio do Rio Grande do Norte para trabalhar na construção do Senado, em busca de melhores condições financeiras. História que se assemelha a tantas que existem na capital federal.

Na companhia de um irmão, Romão (o pai), abriu uma cantina de lanches no canteiro onde as obras eram realizadas, em 1982. Foi nesse espacinho que o patriarca trabalhou durante cinco anos até abrir o primeiro restaurante, em Taguatinga — e que permanece firme até hoje. “Cozinhar, para a gente, é um momento

de celebração, de contar histórias e de confraternizar com a família. É a hora em que estamos todos juntos”, relata Romão Filho, que assumiu a responsabilidade de ajudar o pai com o restaurante.

Ele, inclusive, formou-se em gastronomia e decidiu levar a vida de cozinheiro como profissão. Hoje, cuida quase que integralmente da

nova unidade do Olinda, aberta na Quadra 202 da Asa Sul no ano passado. “Meu pai, que já beira os 70 anos, continua forte no restaurante de Taguatinga. Ele não descansa nunca”, brinca o gastrônomo. Antes, lá no século passado, eram quase 14 horas dentro da cozinha tentando fazer o sonho da família valer a pena. Agora, são dois estabelecimentos com a cara do Nordeste em Brasília.

Olhos no mundo

O cardápio, além de ser aquele tradicional, recheado de pratos típicos, leva o afeto e as lembranças do que era servido dentro de casa. Para Romão Filho, esse foi o jeito encontrado pelo pai de manter no coração suas origens. A carne de sol, preparada artesanalmente desde o primeiro dia de Olinda, é a mais famosa entre as refeições. O queijo coalho assado na brasa também é um sucesso em Brasília, segundo o gastrônomo. Mas o diferencial do restaurante talvez esteja no delicioso rubacão, feito como se fosse um baião de dois cremoso.

“A gente traz esse arroz da Paraíba, que não é branco, mas vermelho. Fazemos em várias versões. É bem legal porque, assim, cada família usa esse arroz vermelho de um jeito, tendo sua própria receita. Aqui, trabalhamos para descolorir um pouco. Na época do meu pai, ele comia o rubacão com mais elementos, era mais enriquecido, de ficar três dias suando”, conta aos risos. O sarapatel e o mocotó também são servidos, mas em períodos sazonais ou em festivais feitos pelo restaurante.

Ainda assim, o que não faltam são opções para se deliciar no espaço. Escondidinho de carne com requeijão, carne de sol na nata com arroz de leite, mandioca frita e muitos outros pratos montados com muito amor e carinho. Em relação à receptividade do público, Romão se diz orgulhoso por ter feito boas relações durante todos esses anos “Conseguimos fazer bons amigos e não só clientes. Quebramos um pouco aquele negócio só cliente e restaurante. Saber que fomos um pouco além é um privilégio”, comenta.

Desse modo, a história do Olinda permanece e se mistura com a trajetória da culinária nordestina em Brasília. Mais que isso, representa para Romão a resistência e a resiliência do pai, que trabalhando mais de 14 horas no início do negócio, encontrou na sensação de pertencimento uma forma de fazer com que outros pertencessem junto com ele. “O Rodrigo Oliveira, que é o chef do mocotó, fala que ele tem os pés no Nordeste, mas os olhos no mundo. No fundo, é tudo sobre isso.”