



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Com o nome da avó

Logo na entrada, dá pra sentir o sopro da brisa nas árvores, ver as folhas caindo ao chão e ouvir o canto dos passarinhos, remetendo a uma lembrança de interior presente nos móveis de madeira pesada escolhidos para servir comida brasileira, que está cada vez mais em voga.

“Com um toque de contemporaneidade”, avisa o chef Bilt Lima (foto), contratado para executar cardápio regional do Dalva Cozinha, restaurante aberto na 108 Norte, de frente para a área residencial, que leva o nome da avó da proprietária.

“Minha avó Dalva, atualmente de 78 anos, teve 13 filhos criados na roça com comida feita por ela. E todos quando saíram do interior de Goiás, que mais tarde deu origem ao estado de Tocantins, se tornaram cozinheiros. Um deles, Neila Maria abriu restaurante lá mesmo, em Santa Rita do Tocantins, cidade da qual é prefeita reeleita, encerrando mandato este ano. Ela é a minha mãe”, conta Élide Mariana Silva Siqueira, que apesar de se formar em odontologia, não fugiu à vocação da família.

Com o marido Leandro Gontijo, Mariana como é mais conhecida a dentista/restauratrice, toca o estabelecimento que fica atrás do Empório do Trigo.



Fotos: JP Rodrigues/Divulgação