

No coração da Chapada

As águas que correm na Chapada dos Veadeiros são capazes de transformar e purificar. Para quem vive distante, visitar nem que seja por pelo menos uma vez é um objetivo de vida. Para quem mora tanto dentro quanto próximo, cuidar e preservar é mais que obrigação. Luciana Rodrigues Veronese, 28 anos, encontrou nesse lugar tão sonhado por muitos uma chance de construir sua própria vida. Há três anos, decidiu que começaria um novo negócio no ramo da gastronomia.

O Cozinha do cavaleiro, inaugurado na Chapada, é a representação do elo que a gastrônoma sempre teve com a natureza e a cozinha. Lá, a paixão pelo Cerrado se faz presente nas receitas que ela produz, já que os pratos levam os ingredientes desconhecidos do bioma. “Ainda é bem desconhecido para o público geral, e a sensação que me dá por estar na Chapada dos Veadeiros é que as pessoas chegam mais abertas e curiosas após passar um dia metidas no Cerrado, enfrentando trilhas e descobrindo cachoeiras”, conta Luciana.

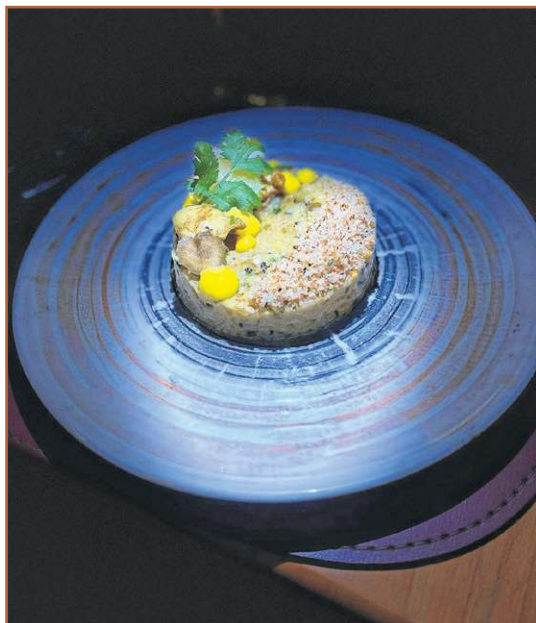
Depois de conhecerem os lugares escondidos, o destino inevitável é o restaurante. Para ela, um prazer imenso em apresentar os frutos do Cerrado aos visitantes. Até aqui, o acolhimento com as receitas foi positivo. “Estou tão próxima a uma natureza tão preservada, que é como se os frutos caíssem no meu colo, e eu os acolho e tento trazer a cada prato da Cozinha do cavaleiro uma nuance única e autoral”, ressalta.

A residência de Luciana é cercada de mangaba — utilizado na fabricação de sucos e sorvete. Ao lado, vive próxima aos quilombolas Kalunga. Eles, inclusive, são responsáveis por chegar ao restaurante com muitos dos frutos do Cerrado usados pela gastrônoma. Na cozinha, o sucesso da casa é o famoso risoto de galinhada, que leva o famoso e popular pequi. De acordo com Luciana, um fruto que agrega e traz um sabor único. O cardápio conta ainda com drinques que levam mangaba, cajuzinho e cagaita

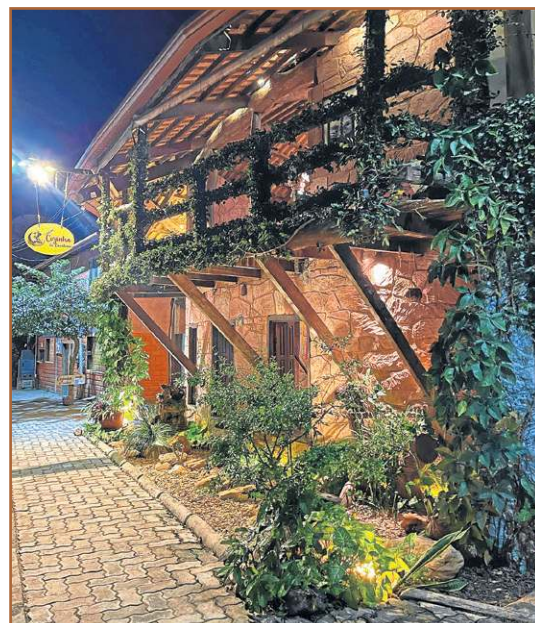
“Estar ao lado do maior quilombo do Brasil me proporciona vivenciar a cultura tradicional kalunga, me traz um novo olhar na forma de viver, com mais consciência, pé no chão, simplicidade e cuidado com o próximo. Temos muita preocupação em fomentar essa economia que muito precisa do nosso apoio”, reforça Luciana. Hoje, ela se considera ativa no que diz respeito ao cuidado com o bioma. Utiliza do papel como chef para entrar nessa temática com consciência, leveza e agrado ao paladar.



Luciana é dona de um restaurante em São Jorge, na Chapada dos Veadeiros



O risoto de galinhada é um dos pratos especiais do restaurante de Luciana



O Cozinha do cavaleiro faz sucesso com os visitantes que vão à Chapada