



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

ARQUIVO PESSOAL



Uma experiência na Chapada

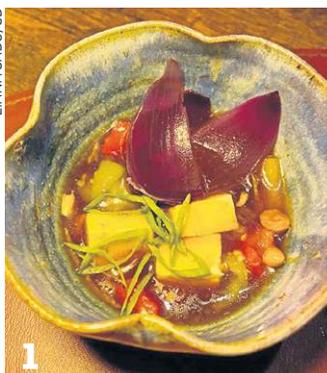
Vila de São Jorge — Com calçamento de paralelepípedo quase concluído nas principais ruas do centro, o povoado perde o ar romântico que se sentia ao pisar o chão de terra batida e ganha ares de cidade. Além disso, conseguiu eleger dois vereadores para a sede da comarca em Alto Paraíso. Mais antiga que a capital federal, a Vila de São Jorge ascende ainda a uma condição de polo gastronômico. Pequeno, é verdade, mas de

qualidade indiscutível graças aos profissionais tops que migraram de Brasília em busca da natureza e vida saudável na Chapada dos Veadeiros.

Um deles é Lui Veronese (foto), que comanda com a mulher Luciana, formada no Iesb, a Cozinha do Cavaleiro, restô instalado na casa de cultura Cavaleiro de São Jorge, um ambiente rústico de exposição de arte local. Lui se formou em administração pela UnB para poder abrir

seu próprio espaço, enquanto a gastronomia ele traz de berço (os pais são excelentes cozinheiros) e a experiência buscou na Europa. Ganhador de muitos prêmios, o brasileiro trabalhou na Espanha com grandes nomes como Juan Mari Arzak, Ferran Adrià e os irmãos Roca no El Celler de Can Roca, em Girona, próximo de Barcelona, no qual Lui estava lá quando o restaurante foi eleito o melhor do mundo em 2013.

LIANA SABO/CB



1

COZINHA DO CAVALHEIRO/DIVULGAÇÃO



2

COZINHA DO CAVALHEIRO/DIVULGAÇÃO



3

Ingredientes orgânicos

“Minha bandeira é o Cerrado. Sempre que possível faço uso de produtos do Cerrado e orgânicos”, afirma o chef, que desenvolveu pratos surpreendentes como a sequência de legumes tostados, limão siciliano, castanha de baru e

gergelim (1) para preparar o paladar para degustação que está por vir. Ela pode começar com a interpretação do coquetel de camarão servido num cone de harumaki, com molho rosé feito de aioli de coco indaiá com recheio de

guacamole de abacate orgânico do quintal da cozinha.

Traz a magia da Chapada uma sopa de cristais desenvolvida com caldo de legumes, shoyo e gelatina lapidada na faca parecendo quartzo sobre mix de castanhas de licuri, baru e pequi,

finalizada com creme quente de cebola branca com creme de leite (2). Seguiu risoto de galinhada com pequi e outro prato de proteína suína que é o ancho duroc (3) cozido em baixa temperatura com molho de amora da comunidade

kalunga, pickles de cajuzinho do cerrado, purê de couve-flor, legumes e camarões puxados na manteiga numa textura e sabor inigualáveis. Funciona de quarta a sexta-feira das 18h às 23h. Sábado e domingo, das 16h às 23h. Telefone (61) 99999-6343.