



Advogado une duas paixões, risoto e Cerrado, e, agora aposentado, dedica-se integralmente ao restaurante que abriu na Chapada dos Veadeiros há 14 anos

POR SIBELES NEGROMONTE

**N**ascido em uma família de advogados, Alexandre Cardoso Chaves desde os 15 anos de idade começou a trabalhar em um escritório de advocacia. Depois de mais de quatro décadas dedicados ao direito, decidiu se aposentar. Mas antes disso, começou a planejar como seriam os merecidos dias de descanso. Bem, nem tanto de descanso assim.

Em 2010, ao lado da então esposa, abriu um restaurante na Vila de São Jorge, na Chapada dos Veadeiros (GO). Mais precisamente uma risoteria. “Eu comi risoto pela primeira vez no Restaurante Marietta e amei. Na época, não era algo popular, tanto que fomos a primeira risoteria do Brasil. Decidimos abraçar o risoto, incluindo elementos do Cerrado”, resume.

Para pôr o projeto em prática, Alexandre convidou o chef de cozinha Paulinho Lima, que ficou responsável por executar as ideias que o advogado tinha. Na verdade, segundo Alexandre, era um processo criativo em grupo. “Nós nos reuníamos na minha casa, eu, minha então esposa, Paulinho e uns amigos, e íamos provando as receitas. A gente dizia: coloca isso para dar uma cor, bate o baru com casca... E os pratos iam saindo. Temos várias criações nossas.”

Enquanto exercia a advocacia, Alexandre se dividia entre Brasília e a Chapada, para onde ia apenas nos fins de semana. Há sete anos, quando se aposentou, mudou-se definitivamente para São Jorge e passou a se dedicar exclusivamente à Risoteria Santo Cerrado, ampliando o espaço e o cardápio. Chegou a fazer um curso de gastronomia para poder entender o funcionamento da cozinha e cobrar dos funcionários.

Por lá, sempre há novidades, seja nas instalações, seja nos pratos oferecidos aos clientes, que costumam se tornar assíduos. Uma delas é o menu pet. “Os cachorros que chegam ao restaurante com os tutores são

Divulgação/Risoteria Santo Cerrado



# Cerrado