



Fotos: Divulgação/ Dalva Cozinha



Jovem abre restaurante, em Brasília, que é uma extensão da residência da avó, em Tocantins. Com tempero e comida típicos da roça, ela conquistou a capital

Elida Mariana Gontijo praticamente nasceu na cozinha de um restaurante. Ela e a irmã cresceram observando a mãe, Neila Maria, preparando as refeições que serve até hoje no Restaurante da Neguinha, empreendimento que abriu quando Elida tinha apenas um ano, na pequena Santa Rita, município do interior de Tocantins. Logo, a garota começou a pôr a mão na massa e ajudar a matriarca no preparo dos pratos. “É um restaurante simples, frequentado principalmente por caminhoneiros que passam na BR”, detalha.

A tocantinense até pensou em seguir outra profissão. Aos 14 anos, veio com a irmã morar na casa de uma tia, em Taguatinga, para se dedicar aos estudos. A irmã ingressou na faculdade de física em Tocantins, enquanto Elida iniciou o curso de odontologia em Brasília. Veio a pandemia e a jovem, hoje com 28 anos, decidiu voltar para a terra natal, onde estudava de forma remota e ajudava a mãe no restaurante. “Nesse período, eu criei ainda mais amor pela

gastronomia”, recorda-se.

Depois de idas e vindas entre Brasília e Santa Rita e com o diploma em mãos, Elida estabeleceu-se de vez em terras candangas, onde se casou, em maio do ano passado. A paixão pelas panelas, então, falou mais alto e ela decidiu abrir um restaurante. Para tanto, contou com o apoio incondicional da mãe, do marido e da sogra, que é formada em gastronomia.

Encontrou um local na Asa Norte, começou a planejar o cardápio e a cara que a casa teria. Extremamente ligada à família, decidiu reproduzir a casa da avó materna, dona Dalva, e fazer uma homenagem à matriarca, dando o nome dela ao empreendimento. Assim, em agosto do ano passado, abriu as portas do Dalva Cozinha (@dalva.cozinha), com o mesmo jardim da casa onde cresceu, com direito a horta e muitas plantas.

No cardápio, tudo o que costumava comer na casa da vó Dalva: comida de roça. Mas Elida buscou dar um leve toque gourmet. “Minha avó transforma qualquer refeição em algo inesquecível.

Até hoje, aos 77 anos, ela cozinha todos os dias. Nada de comida congelada, tudo feito fresquinho. E os filhos, netos e bisnetos vão lá almoçar”, conta. O bolinho de chuva, por exemplo, cuja receita Elida compartilha com os leitores da coluna, é uma das marcas registradas de dona Dalva. O servido no restaurante é recheado com ganache de rosas. “No jardim da minha avó tem lindas rosas. É mais uma homenagem a ela.”

Receita de família

A inspiração não se restringiu à avó. A mãe também teve — e tem — papel fundamental no funcionamento do restaurante. “Ela veio para cá me ajudar na abertura.” Além disso, a carne de porco na lata, o queijo minas, os doces de leite e de mamão verde e a manteiga caseira servidos no Dalva Cozinha são produzidos por dona Neila e vêm direto de Santa Rita.

Um dos sucessos da casa é justamente a tábua da roça, formada por torresmo, macaxeira frita, carne de porco na lata, geleia de mamão com pimenta e queijo fresco. Outra referência familiar é o capim-santo. “Eu gosto tanto, que minha avó me mandou um pé para cultivar na