

Fotos: Minervino Junior/CB/D.A Press



Angela e Fabrício Tonon seguem receita de família nas coxinhas

SÍMBOLO DE AFETO E DE TRADIÇÃO NA GASTRONOMIA, O SALGADO É CELEBRADO POR MEIO DE RECEITAS QUE ATRAVESSAM GERAÇÕES E SEDUZEM OS PALADARES NA CAPITAL



Gilberto Costa: salgado guarda uma memória afetiva

» ANA CAROLINA ALVES

Celebrado amanhã, o Dia da Coxinha é dedicado a um dos salgados mais queridos e populares do Brasil. Com uma massa aveludada, recheio temperado, casquinha dourada e crocante, a iguaria é presença certa em lanchonetes, padarias e bares do Distrito Federal. Mais do que um lanche, é símbolo de afeto, memória e criatividade na culinária brasileira.

No Brasil, o salgado ganhou força no século 19, durante o processo de industrialização de São Paulo, como uma alternativa mais prática e barata às coxas de frango servidas nos arredores das fábricas. Desde então, espalhou-se pelo país e passou a ser reinventada por diferentes mãos e paladares. Em Brasília, o quitute também tem seu espaço garantido e aparece com variações que vão da receita clássica às versões com massa de batata, recheios diversos e acompanhamentos artesanais.

Em diferentes pontos da cidade, histórias de dedicação, afeto e reinvenção ajudam a explicar por que a coxinha continua sendo estrela de vitrines chiques e de botecos, uma campeã de pedidos e paixão nacional.

O segredo

A coxinha da Casa Doce, vencedora do Prêmio Encontro Gastrô na categoria Confeitaria e Salgados em 2024, é feita com uma receita que atravessa gerações. "Meu pai era padeiro e confeitoiro no interior de São Paulo desde 1950", explicou Angela Tonon, fundadora do estabelecimento. Segundo ela, o segredo está nos detalhes. "Nossa massa é feita com o caldo do cozimento do frango, ainda acrescentamos batata cozida, que dá cremosidade e um sabor diferente", explica. Até a farinha de rosca é feita na própria casa, o que contribui para o que ela chama de "crocância perfeita".

Fabrício Tonon, sócio da casa e filho de Ângela, destaca que o preparo da massa também exige força e precisão. "A massa é pesada, se não for bem cozida, fica com gosto de cru. Tem que ter braço para mexer", brinca. Hoje, mesmo com ajuda de alguns equipamentos para agilizar o trabalho, a essência do produto permanece a mesma. "O conceito é respeitar a receita original, sem muita invenção. A clássica é a que as pessoas sempre vão querer. A gente faz ela bem feita, do nosso jeito", conta.

Com sete anos de experiência na produção da Casa Doce, Antonia da Silva é uma das responsáveis por garantir que cada coxinha saia impecável e crocante. Para ela, um dos maiores cuidados está na qualidade do óleo usado na fritura. "A gente sempre usa óleo novinho, porque o óleo velho estraga qualquer salgado", afirma. Dentro da pequena sala dedicada aos salgados, tudo é preparado com atenção aos detalhes — do recheio à massa, da modelagem à fritura. "Aqui saem todos os salgados da loja, não só a coxinha. Mas ela é, sem dúvida, a mais querida", afirma.

Memória afetiva

Em um dos endereços tradicionais da capital, a coxinha ocupa um lugar cativo no balcão desde a inauguração da Belini, em 2001. Para o fundador Gilberto Costa, a receita

COXINHA, uma paixão nacional

é mais do que um salgado, é uma memória afetiva. "A coxinha tem um apego muito afetivo no Brasil. É algo que remete à infância, à casa da mãe, da avó", conta.

A receita, feita com frango recém-cozido e desfiado, segue a tradição. "A gente quis manter a coxinha do jeito clássico, com aquele cuidado artesanal, tanto na massa quanto no recheio", explica. Segundo Gilberto, o segredo está no processo manual e no controle rigoroso de qualidade. "Como tudo é feito à mão, qualquer pequena mudança pode alterar o sabor ou a textura", esclarece.

Com o tempo, a Belini também passou a oferecer uma versão da coxinha sem glúten e sem lactose, para atender à crescente demanda de clientes com restrições alimentares. A massa especial é feita com farinha de arroz, e a receita passou por diversos testes até alcançar a textura ideal. "As pessoas querem continuar comendo bem e sem abrir mão do sabor, e prezamos por isso", afirma. Apesar da inovação, a padaria decidiu não embarcar em novos sabores. Para Gilberto, o importante é manter a tradição da boa coxinha, que é lembrada não só no sabor, como na memória.

Delicadeza

A tradição da coxinha é tratada com a mesma delicadeza de um café passado na hora. Alba Lúcia, fundadora e proprietária do Café e um chêro, lembra como o salgado conquistou um lugar especial no cardápio e no coração dos clientes. "A gente faz tudo com muito zelo. A coxinha é um símbolo afetivo. Ela tem que estar crocante, bem recheada e com gosto de feito em casa", explica.

A iguaria é feita com massa de batata e recheada generosamente com frango desfiado e catupiry, formando uma combinação cremosa e cheia de sabor. A receita segue a tradição brasileira, com massa à base de farinha de trigo e caldo de galinha, envolvendo um recheio bem temperado. "Sempre fritamos na hora pra ficar crocante por fora e macia por dentro", afirma Alba. Para acompanhar, a casa oferece uma maionese caseira que também tem conquistado os clientes.

Protagonista

A coxinha de Bia da Paz, dona do Bistrô da Bia, não nasceu pronta — foi resultado de cinco anos de tentativa, erro e muito carinho. O salgado, que hoje atrai clientes de todo o Distrito Federal, começou como um item entre vários no cardápio que Bia levava para vender no Ministério da Saúde. "Eu comecei com lanches em geral, mas com o tempo percebi que a coxinha começou a brilhar. Fui diminuindo as outras coisas e ela foi tomando conta", conta a empreendedora.

A massa diferenciada e os ingredientes de qualidade conquistaram um público fiel, que reconhece o sabor mesmo depois de muito tempo. Por dia, são produzidas, em média, 300 unidades da iguaria. No cardápio, a tradicional coxinha de frango segue como a mais amada dentre os 12 sabores, que vão desde carne com cheddar até camarão. Para Bia, o diferencial na hora da produção dos salgados é, além de produtos de qualidade, fazer com amor.

SERVIÇO

CASA DOCE FAMÍLIA ARTESANAL

CLS 112 BL D - Asa Sul. De segunda a sábado, das 8h às 21h, e domingo, das 8h às 19h30.

BELINI PANI E GASTRONOMIA

CLS 113 Bloco D Loja 35/36 - Asa Sul. De segunda a sábado, das 6h30 às 23h, e domingo, das 7h às 23h.

CAFÉ E UM CHÊRO

CLN 109 BL C loja 37 - Asa Norte. Todos os dias, das 8h às 21h.

BISTRÔ DA BIA

St. de Administração Federal Sul Q 1 Anexo do Ministério da Saúde - Asa Sul. De segunda à sexta, das 14h30 às 18h.



Confira receita especial de coxinha



Confira vídeo com a preparação da salgado

