

CORREIO INDICA

Liana Sabo

Tradição do Rio Grande do Sul

Galeto da Serra Gaúcha estreia à beira do lago Di Paolo, marca com mais de 30 anos

Quando o neto de imigrantes italianos Paulo Geremia, pertencente à mais importante constelação de restaurateurs gaúchos, manifestou o desejo de que “o brasiliense conheça o Di Paolo pela experiência completa”, não duvide. O que se sucede à mesa é a mais rica sequência de iguarias da cozinha da Serra Gaúcha, que tem início com a icônica sopa de capeletti. Aquela massinha que parece um pequeno chapéu circular, como o nome sugere, recheada de carne e cozida em caldo básico (brodo, em italiano), cuja função é preparar o estômago para as outras delícias que virão.

Saladas, com destaque para o radicchio (no Sul se chama radicci) fresco pontilhado de bacon crocante, pão colonial, massas, molhos, polenta frita e brustolada e, não por último, o galeto ao primo canto, especialidade da grife, que desembarcou, ontem, em Brasília, inaugurando o 23º restaurante. Trata-se da primeira

operação no Centro-Oeste do Di Paolo, presente no Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Rio de Janeiro.

A nova casa ocupa memorável endereço do Clube de Engenharia à beira do Paranoá, ao lado da Bluefit, ponto estratégico no entroncamento entre Asa Sul e Lago Sul. Foram gastos R\$ 8 milhões para trazer e montar a unidade na capital, com capacidade para 400 pessoas e espaços exclusivos para eventos numa área de 1.200m². “O Di Paolo nasceu a partir dos costumes e das receitas da nossa família”, lembra o fundador. Seus quatro avós vieram do Vêneto. Paulo Geremia é o 12º filho de uma família de 15. Dois irmãos são padres, e todos trabalharam na lavoura em torno da casa de madeira de dois andares, erguida pelo pai, numa pequena propriedade rural em Guaporé (hoje município de Dois Lajeados), próximo a Bento Gonçalves. Fotos dessa época decoram as paredes do restaurante com legendas explicando a saga familiar até culminar

Fotos: Liana Sabo



Sopa de capeletti



Radicci



Polenta



Galeto

com o negócio de sucesso, cuja logomarca traz a data de fundação: 1994.

Novo capítulo

Após 32 anos como empreendedor no setor gastronômico, Paulo Geremia passa a se dedicar também à produção de vinhos, uma

paixão que remonta à infância quando acompanhava a tradição familiar da bebida feita em casa. Daí surgiu a vinícola que leva o seu nome no Vale dos Vinhedos, primeira região brasileira a conquistar Denominação de Origem (DO) para vinhos finos.

É esse trunfo que o novo

vinivicultor - depois de ser garçom, churrasqueiro, agricultor e empresário - busca agora para seus rótulos de Merlot com corte de Cabernet Franc e Chardonnay vinificados na Valmarino. Os vinhos acompanham o galeto servido ininterruptamente todos os dias, das 11h às 23h.