CORREIO INDICA

Liana Sabo

Aroma 2

Italiana, mas moderna, Chef Ronny Peterson replica a grife Aroma em uma casa na QI 21 do Lago Sul



O nhoque pode ser frito no prato com molho pomodoro e parmesão

Com 47 anos, três operações gastronômicas e muitos prêmios na bagagem, o chef pernambucano, criado em São Paulo e com alma brasiliense Ronny Peterson inaugura no Lago Sul a Casa Aroma, com nova proposta autoral que reúne quase 40 pratos inéditos. "Eu não queria mais assumir outro negócio. Foi Deus quem colocou a ideia na minha cabeça depois que tive um sonho com uma casa de janelas redondas, próxima do meu endereço", conta o chef, que mora em Águas Claras com a mulher, Célia, e o filho Kelvin, maitre e sommelier.

"Como não encontrei nenhum imóvel parecido com o do sonho, meu coração sossegou", conta o chef. Até que um ano mais tarde, a arquiteta Denise Zuba, proprietária da Artefacto, ofereceu a Ronny tocar o espaço abaixo da loja de decoração na QI 21, do Lago Sul, com entrada privativa além de um frondoso jardim. Ao se deparar com as aberturas arredondadas do imóvel, a resistência do chef caiu por terra. Era o sonho se materializando.

FOTOS: DAVI FERNANDES



O espaguete a carbonara trufado é um dos destaques do menu

Massas à vista

Com a ajuda de Célia e de Kelvin, Ronny deu início a uma profunda reforma do imóvel: deslocou o bar do centro do salão para perto da entrada, ampliou o salão integrando-o ao mezanino, substituiu o piso por azulejos portugueses, instalou tijolinhos de barro nas paredes internas e mudou a cor verde-oliva para verde musgo nos sofás e cadeiras estofadas. Nada que lembre a antiga operação The Royal Place, cuja decoração remetia à realeza britânica. Dela só ficaram dois lustres de cristal tcheco e o teto de vidro.

A principal mudança, contudo, foi a instalação de uma varanda envidraçada que não existia. Lá, pode-se acompanhar a confecção de massas, antes mesmo de entrar no restaurante. Além da varanda frontal, a casa ganhará um espaço externo lateral colado ao jardim que durante a seca poderá receber casamentos e festas de aniversário. É ali também que Ronny planeja montar um bar temático de temporada, onde a cada edição, um mixologista será convidado para assinar a carta de drinques.

Opções variadas

"Uma cozinha italiana moderna". É assim que o chef apresenta o novo empreendimento, cuja culinária é fruto do saber e da experiência que Ronny Peterson teve no Gero, do grupo Fasano, com o renomado chef Salvatore Loi. Não falta o clássico ossobuco, que vem com nhoque e ragu ao centro com o célebre tutano que fazem do prato o preferido do chef entre todos os outros que criou. Também revisitado está o Paccheri, massa em formato de tubo com creme de cogumelos porcini e polvo (R$ 129).

Destaque para o espaguete a carbonara trufado (R$ 79) e o ravioli recheado de pato com creme de abóbora e queijo de ovelha (R$ 89). Já o bacalhau foi usado no recheio do triangolini, massa fresca feita na casa (R$ 87), enquanto nhoque pode ser frito no prato com molho pomodoro e parmesão (R$ 48).

Há diversas opções de sobremesa, mas a que mais se destaca na casa com capacidade para receber 89 pessoas é a crostata com creme de chocolate e gianduia, praliné de avelãs e flor de sal, acompanhada de um delicioso sorvete de laranja por R$ 42.

À frente do Aroma, fundado há sete anos na 407 Sul, Ronny Peterson foi eleito Chef do Ano pela Encontro Gastrô em quatro edições consecutivas, de 2021 a 2024, além do seu restaurante ter sido eleito o Melhor Contemporâneo de Brasília de 2026. Em 2022, o Aroma ocupou o 49º lugar no ranking dos 100 melhores restaurantes do Brasil da revista Exame.

Casa Aroma funciona terça-feira, das 10h às 23h. Quarta e quinta-feira, das 12h às 15h e das 19h às 23h. Sexta-feira e sábado, das 12h às 16h e das 19h às 23:30. Domingo, só almoço das 12h às 16h. Reservas: 99109-0465. Mais informações: *@casaaromalagosul*