

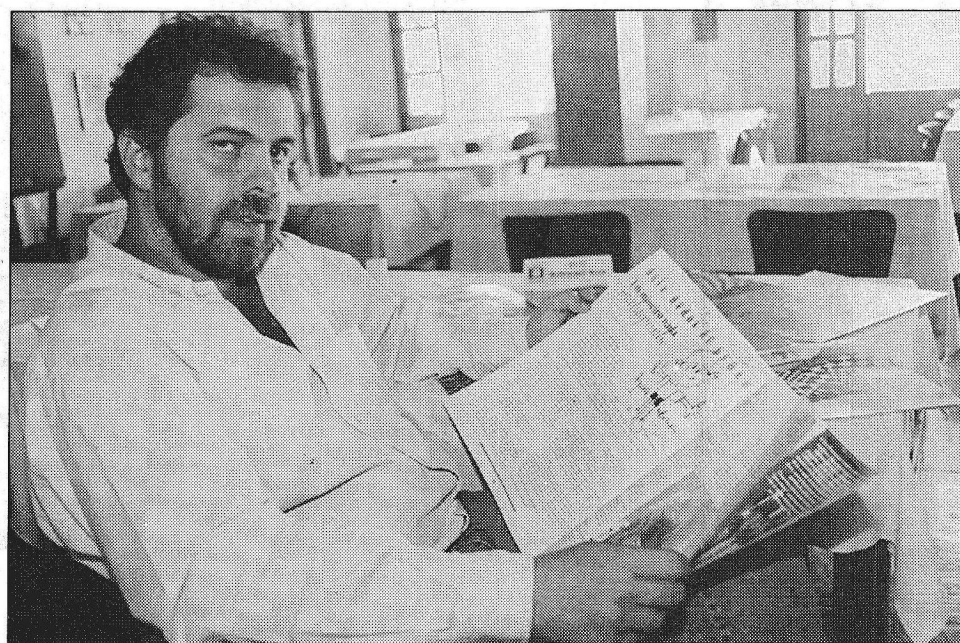
Cozinha sem fronteiras

Na 306/307 Norte, a culinária é atraente. Desde o tradicional tutu à mineira ao sofisticado *fondue*, tudo tem seu lugar

Um tempero diferente aqui. Um ingrediente especial ali. A criatividade não tem limites para os amantes da boa mesa. Mesmo as receitas mais tradicionais podem receber um toque especial no sabor, na apresentação ou até no ambiente onde se consome uma boa refeição. Para o brasileiro — um apaixonado pela boa cozinha — não existem limites nem fronteiras. De tutu à mineira ao *fondue*, tudo é apreciado. Se vier acompanhado de um algo mais então, ainda melhor.

A entrequadra 306/307 Norte é um bom espelho desta diversificação no paladar. Com inúmeras opções, a comercial se apresenta como uma alternativa para brasileiros de todas as idades. Muitos deles se encontram, por exemplo, no Feitiço Mineiro, uma tradicional casa de Brasília, que há quase dez anos oferece uma combinação de culinária, leitura e música.

O Feitiço é uma casa mineira, por excelência. Da decoração aos pratos, tudo passa por Minas Gerais. Até as mesas são batizadas com nomes de



Jorge Ferreira, proprietário do Feitiço Mineiro: restaurante onde se saboreia comida mineira feita no fogão à lenha e se ouve música da melhor qualidade

músicos e artistas mineiros — políticos, só dois: Tancredo Neves e Juscelino Kubitschek. “Se queres ser universal, pinte bem a sua aldeia”, cita Jorge Ferreira, proprietário do restaurante. Ele explica que, hoje, o local transcende Minas Gerais, mas busca, “a partir de uma origem, apresentar uma grande opção cultural”.

É isso que o Feitiço oferece. Na cozinha, a comida é típica — lingüiça (de Formiga), torresmo e frango caipira não faltam. O bufê fica montado em um fogão à lenha. Tem também o frango *Orai Pronobis*, a Costelinha Véio

Chico (que passa 40 dias na gordura) e a leitoa pururuca. O café é servido em uma canequinha esmaltada acompanhado de gomos de laranja cristalizada. Ao sábados, não falta a tradicional feijoada. Para completar, a sobremesa vem de Araxá.

Natural de Cruzília, Jorge conta que as coisas foram acontecendo aos poucos, bem ao estilo mineiro. Um dia, pouco tempo depois da inauguração, criou a quinta-feira instrumental. A idéia deu tão certo, que ele logo tratou de ampliar. Hoje, o restaurante tem shows nas noites de terça a sábado.

“Já passaram por aqui uns 2,5 mil músicos nesses quase dez anos. Artistas como Baden Powell, Lô Borges, Zé Renato, Francis e Olívia Hime, Tunai, Chico César e também o pessoal de Brasília, como Renato Matos, Célia Porto, Eduardo Rangel, Adriano Faquini e muitos outros”, destaca Jorge. Todos deixaram sua assinatura nos tijolos do local, em uma parede destinada aos artistas.

Há um ano e oito meses, Jorge diversificou ainda mais. Criou a revista Tira Prosa, uma publicação bem produzida, que conta com a colaboração de

nomes consagrados no meio cultural brasileiro. “Fomos citados entre as três melhores publicações culturais do País”, comemora Jorge, que em breve contará com um incentivo a mais: a inclusão na Lei Rouanet. Assim, ele acredita que ficará mais fácil continuar com sua trinca cultural.

NELZA CRISTINA

Repórter do JORNAL DE BRASÍLIA

Serviço:

Feitiço Mineiro — 272-3032 e 347-5751.

Fondue ao som de harpas e violinos

A música também tem papel importante em outra casa tradicional na entrequadra 306/307 Norte. Na Tratoria Orvieto, o ambiente é complementado pelo som de harpas ou violinos, sempre presentes nas noites de terça-feira a domingo. Os músicos, faz questão de destacar o proprietário, Renan Maranhão, são profissionais da Orquestra Sinfônica de Brasília.

Para Renan, apesar de ser especializada em *fondue*, a Orvieto tem como carro-chefe o ambiente. “A comida é excelente, mas eu prefiro vender emoção. As pessoas sempre vêm acompanhadas de alguém especial, seja um namorado, um parente ou um amigo querido”, diz ele, que criou ambientes variados. Em uma das áreas é possível, por exemplo, jantar à luz de velas.

Mas não há como negar. A especialidade da casa é mesmo o *fondue*, prato criado pelos suíços para aproveitar as lascas de queijo que sobravam nas fazendas. Para amaciar o queijo, explica Renan, usava-se um destilado de vinho e comia-se com sobras de pão. No in-

verno, que está chegando, o prato é sempre procurado. Ao longo dos anos, porém, o *fondue* criou várias adaptações e, hoje, pode ser feito de tudo que se possa imaginar. Tem *fondue* de carne, frango, camarão e até de chocolate. “Não há limites”, explica Renan.

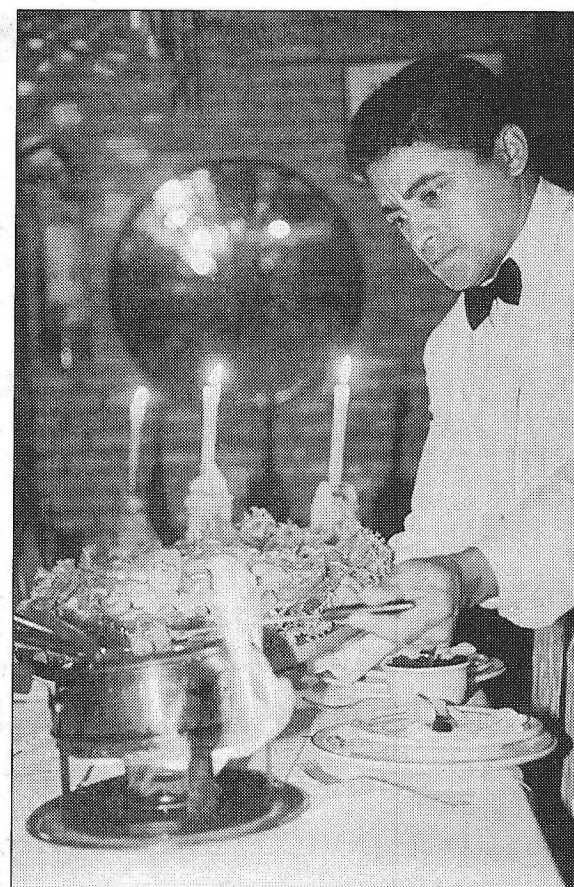
No final de semana passada, o proprietário da Orvieto resolveu incrementar o local. Ele estava incomodado porque sua casa ficou um pouco escondida. Como está localizada na parte de trás do bloco, o acesso ficou prejudicado por uma obra no estabelecimento da frente. Para tornar o caminho mais atrativo, Renan aproveitou o Dia dos Namorados para inaugurar um chafariz no espaço entre os blocos e prometeu colocar um tapete vermelho para a passagem de seus clientes. Aos sábados e domingos, pretende também oferecer música instrumental ao ar livre para a comunidade local. (N.C.)

Serviço:

Tratoria Orvieto — 274-1111



Renan Maranhão, dono da Tratoria Orvieto: “A comida é excelente, mas prefiro vender emoção”



FONDUE

- 100 gramas de queijo emental
- 100 gramas de queijo gruyere
- 50 gramas de queijo gouda
- 50 gramas de catupiry

■ Rale os queijos e os dissolva em 100 ml de vinho branco seco e deixe o queijo derreter no *rechaud*. Coma com pedaços pequenos de pão, de preferência dormido. Para o *fondue* alpino, é só acrescentar pimenta do reino em abundância ao queijo. Para completar, a recomendação de Renan Maranhão é que o prato seja degustado ao lado de uma boa companhia e com um bom vinho.