

À MESA

Neste ambiente requintado podem, por vezes, acontecer festas temáticas



Tome um chimarrão

“O gaúcho bem gaúcho é orgulho da nação Onde há uma cuia, existe um bom chimarrão Onde não há gauchada não existe tradição”

Uma poesia de Glaci Manfro que ornamenta uma cuia, peça que no Gaúchão assume a figura de decoração. Ali, um elemento decorativo que no Rio Grande do Sul representa um objecto muito utilizado. Nada mais, nada menos, do que uma espécie de taça por onde se bebe um chimarrão (chá quente). Reza a história que se atribui ao chimarrão propriedades desintoxicantes particularmente eficazes numa alimentação rica em carnes.

A tradição do chimarrão é antiga. Remonta ao tempo da conquista da América pelos espanhóis, que, aquando da fundação da primeira cidade da América Latina, Assuncion del Paraguay (na foz do Rio Paraguay), a solidão levava-os a grandes bebedeiras, o que os punha de ressaca no dia seguinte, Tomando o estranho chá de ervas, aconselhado pelos índios Guarany, a ressaca desaparecia por completo.

A partir daí, o chimarrão começou a ser transportado pelo Rio Grande na garupa dos soldados espanhóis. As margens do Rio Paraguay eram povoadas por uma floresta de taquaras, que eram cortadas pelos soldados na forma de copo. A bomba de chimarrão que se conhece hoje também era feita com um pequeno cano dessas taquaras, com alguns furos na parte inferior e aberta em cima. Registe-se que beber o chimarrão é uma tradição dos gaúchos, povo do Rio Grande do Sul, um mestiço cultural com outras etnias, que foi, no início, um caçador degado.

GAUCHÃO CHURRASCARIA



DB-LUIS CARREGA

Veloso, Milton Nascimento e Daniela Mercury.

Além da referência fotográfica, todos os dias há música ao vivo, também com músicos brasileiros. Várias vezes já cantaram ali, mas actualmente cantor residente é o brasileiro Jean, que, por vezes, partilha os momentos musicais com outros cantores seus compatriotas.

São sempre momentos muito agradáveis, seja ao almoço, seja ao jantar, enquanto os clientes podem saborear, calmamente, a gastronomia brasileira, com destaque para o rodízio de carne, que se apresenta com 18 variedades diferentes, desde a paleta de carneiro ao javali e aos 10 cortes da carne de boi (picanha, mainha de alho, fraldinha temperada, alcatra, costela de boi, lagarto recheado), além dos cortes de carne de porco.

Mas outros sabores brasileiros são oferecidos, nomeadamente os pratos de peixe ou de massa, além de uma grande variedade de saladas, incluindo o sushi e o sashimi que é, nada mais, nada menos, do que peixe cru. A acompanhar, uma vasta selecção de vinhos de qualidade, mas sem esquecer as bebidas de terras de Vera Cruz, a caipirinha e a caipiroska.

Uma outra aposta da churrascaria Gaúchão é a comida ao peso, churrasco, buffet e sushi, que também pode ser solicitada no regime de take away.

Entre os pratos principais e as sobremesas, tipicamente brasileiras, os clientes podem ainda beneficiar de um ambiente requintado, em que, por vezes, acontece uma festa temática. O Carnaval, a passagem de ano, a Queima das Fitas (com uma tuna da cidade) são datas de eleição, mas Gonçalo Carvalho não põe de lado a hipótese de realizar brevemente um festa de cariz espanhol, numa homenagem à ligação à origem dos gaúchos, povo do Rio Grande do Sul, cuja relação com a Argentina foi sempre muito próxima.

A arte de fazer o churrascão

Uma verdadeira homenagem à cultura brasileira, assim se pode definir o Gaúchão - Churrascaria, que se situa no Atrium Solum.

► Rosette Marques

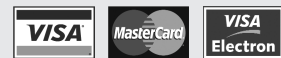
É um restaurante ainda jovem, mas que é já uma referência na cidade, sobretudo porque desde a ementa à de-

GAÚCHÃO CHURRASCARIA

Avenida Elísio de Moura, Loja 16
Atrium Solum
3000 Coimbra
Telefone: 239 796699
Horário: 12H00 às 15H00 e das 19H00 às 23H00
Aberto todos os dias

Preço médio por pessoa: Almoço: 8 euros/Jantar: 20 euros

Modos de pagamento: todos



coração, tudo lembra o país irmão.

Com um espaço com capacidade para receber 150 pessoas, as boas-vindas são dadas por um dos profissionais que logo encaminha os clientes, ou para a sala do rés-do-chão, ou para “mézanine”, onde se podem apreciar os grandes símbolos da música brasileira, através de grandes fotografias de Gilberto Gil, Zélia Duncan, Ney Matogrosso, Martinho da Vila, Roberto Carlos, Caetano

RECEITA

Quindão caseiro

Rendimento: 10 porções.

INGREDIENTES:

- 20 gemas peneiradas.
- 600gr de açúcar.
- 1 colher (sopa) de manteiga.
- 250ml de leite de coco.
- 150 gr de coco ralado fresco.

- 80 gr de queijo ralado.

MODO DE FAZER:

Passe as gemas uma a uma por uma peneira, em seguida misture com o açúcar e a manteiga, mexendo lentamente até que a massa fique homogê-

nea. Em seguida, acrescente os outros ingredientes, misturando levemente. Despeje numa forma já untada com manteiga e polvilhada bem com açúcar cristal. Tape com papel alumínio e asse em banho maria por duas horas. Sirva gelado.

