

RESTAURANTE GAUCHÃO

Dotes brasileiros em Coimbra



Anabela Pato

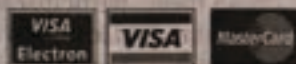
O Restaurante Gauchão, no Atrium Solum, Avenida Elísio de Moura, em Coimbra contempla os coimbricenses com os melhores dotes gastronómicos do Brasil, onde o requinte e o bom gosto são as principais características.

Presente em Coimbra desde 2005, o Gauchão, segundo a proprietária Natacha Carvalho, "surgiu pela grande procura que tínhamos no Zé Carioca", o que motivou a criação de um restaurante "com maior capacidade, voltado para o rodízio, que é o que as pessoas preferem da culinária brasileira."

RESTAURANTE GAUCHÃO

Morada: Atrium Solum
Avenida Elísio de Moura
Coimbra

Horário:
Diário
12H00 - 15H00
19H00 - 22H30
Modo de pagamento: Todos



O menu variado e de enorme qualidade inclui os tradicionais sabores do rodízio de carnes, a especialidade da casa, que segundo a proprietária "é proveniente na íntegra da gastronomia brasileira".

O rodízio é acompanhado por um buffet variado - desde

saladas, sushi, queijos, enchidos, presuntos e três pratos quentes -, como a moqueca de camarão, o arroz de marisco, entre outros.

"Também temos outros tipos de pratos, desde cherne ao molho de maracujá, feijoada à brasileira", revela Natacha Car-

valho, salientando que "para as pessoas que não querem rodízio, temos o baby-bife, que é a parte nobre da picanha".

Em relação às sobremesas, o Gauchão apresenta "num carrinho que se leva até aos clientes", doces e delícias que satisfazem os gostos mais requintados. "Os diversos tipos de bolos brasileiros confeccionados à base de leite condensado", são apenas uma opção de sobremesa, pois as mousses e pudins também estão disponíveis. Mas, como agradar e satisfazer são duas regras intrínsecas à culinária de qualidade, o chefe do Gauchão inovou com o creme de frutas, de papaia, kiwi, man-

ga, entre outros sabores divinos.

A carta de vinhos, por seu turno, considerada um verdadeiro festival de néctares é composta por vinhos de Norte a Sul do país. Esta carta "bem variada" é outra das referências do Gauchão, que associada ao rodízio é tentadora.

Enquadrada com o perfil do restaurante, a música ao vivo (excepto ao domingo) é uma mais-valia do Gauchão que, assegura Natacha Carvalho, "procura oferecer basicamente um bom atendimento e boa qualidade na alimentação, principalmente nas carnes. A carne é sempre do melhor".

FASCÍNIOS ORIGINÁRIOS DO BRASIL

Brasil é sinónimo de beleza, paraíso e sonho, é algo que o Gauchão tenta importar para cada iguaria gastronómica que produz e fornece aos clientes. Presente há quatro anos na cultura gastronómica de Coimbra e de Braga, o projecto tem balanço positivo. "Temos clientes muito fiéis.

A carteira de clientes é vasta e personalizada", revela Natacha Carvalho.

No capítulo dos projectos, Natacha Carvalho anuncia a abertura de uma esplanada no interior do centro comercial, ou seja, o Restaurante Gauchão colocará à disposição dos clientes, uma esplanada em que serão servidos almoços de segunda-feira a sábado. Este serviço é composto, segundo a proprietária, por "prato à base de picanha, bebida e café, a preços acessíveis. Para além do já habitual almoço ao peso".

Natacha Carvalho recorda que há quatro anos, quando formalizou a abertura do Gauchão, o "buffet era uma inovação", mas, neste momento, é vulgar, pelo que é necessário apostar na criatividade para marcar a diferença no mercado.

A gastronomia brasileira é, aliás, um mundo de variedade, ainda que, explica a proprietária, "os restaurantes sejam obrigados a especializar-se" numa das culturas gastronómicas regionais. "A nossa foi a Gaúcha, de Rio Grande do Sul, um estado brasileiro", destaca. Comparando a cultura gastronómica brasileira e a portuguesa, Natacha Carvalho afirma que "a cultura portuguesa é uma cultura de alimentação farta e isso também é possível encontrar num rodízio de carnes".

O casamento entre as duas culturas parece complicado, mas "com o tempo acaba por ser fácil" e "o típico coimbricense gosta muito do que já é tradicional". Com serviços de take-away e entrega ao domicílio, em parceria com a No menu e Comer em Casa, o Restaurante Gauchão quer continuar a proporcionar momentos de prazer tipicamente brasileiros.

RECEITAS

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes: 8 ovos
1 barra de chocolate para culinária
1 colher sopa de nata
3 colheres de açúcar
1 colher chá de manteiga

Preparação: Em primeiro lugar deve-se bater as claras com o açúcar. Enquanto esta mistura aguarda, derrete-se o chocolate e a manteiga no microondas. De seguida juntam-se as gemas e bate-se tudo. Em terceiro lugar, juntam-se as claras previamente batidas com o açúcar e bate-se tudo.



QUINDIM

Ingredientes: 1 colher de sopa de manteiga
500 gramas de açúcar
2 copos de água
20 gemas de ovos
2 copos de coco ralado

Preparação: Em primeiro lugar, levar ao lume o açúcar, a manteiga e a água, até que se forme um líquido consistente. De seguida adicionar as gemas e o coco ralado previamente passado por água. Após tudo mexido deve-se deixar repousar durante uma hora. Em quarto lugar deve-se colocar numa forma e efectuar banho maria durante uma hora. Depois de frio, o Quindim está pronto a desenformar e servir.

