



Em Nova Almeida, a tradição do quindim passa de geração em geração. Hoje, é Vitor Chagas, filho de Jorge, quem cuida do negócio da família

Doce tradição

Lusitanos, doces à base de ovo bombam por aqui

/// **MARIANA PERIM**
mvtexeira@redgazeta.com.br

Vesátil ao extremo, o ovo começou a ser utilizado na alimentação em torno de 3200 a.C., segundo registros. Com o passar dos anos, tornou-se um ingrediente de destaque em banquetes de civilizações mesopotâmicas, como opção de comida em mosteiros na Idade Média.

Com o passar dos anos, o ingrediente passou a integrar também a lista de sobremesas, em mesclas saborosas com açúcar e outros itens.

Um dos mais apreciados doces feitos com a gema, o quindim tem receita simples, mas que não é qualquer um que acerta. A mistura entre açúcar, gemas, manteiga e coco ralado tem inspiração portu-

SUCESSO

1.200

quindims

É o número de doces que já chegaram a ser vendidos em um dia em Nova Almeida.

guesa, mas também há quem garanta suas raízes de origem africana.

TRADIÇÃO

Por aqui, a alquimia tem endereço certo. Em Nova Almeida, na Serra, o quitute é preparado pela mesma família há mais de 65 anos na casa com o sugestivo nome de Tradicional Quindim de Nova Almeida. A tradição começou com Theobaldo Francisco das Chagas,



Pasteizinhos de Belém: patrimônio gastronômico

tio-avô de quem hoje comanda a lanchonete, Vitor Garcia Chagas, de 28 anos.

O pai de Vitor, Jorge Luís Chagas, cuidou de tudo por anos e garante: não há muito segredo na receita além do cuidado e da regularidade – todos são bem frescos, produzidos em várias fornadas por dia.

O outro reduto certo para quem ama amarelinho é

logo subindo a serra, em Santa Teresa. Num prédio histórico da terra dos colibris, o Café Zanoni tem o quindim mais conhecido da região – firme, mas macio, com o coco concentrado na base, crocante, mas também cremoso.

Outra delícia portuguesa feita com ovos e também muito apreciada pelas bandas de cá é o tradicionalís-

simo pastel de natas, ou pastelzinho de Belém.

Sua história começou em meados de 1837, quando um monge do Mosteiro dos Jerônimos começou a vender o doce. O quitute é tão bem-quisto, que foi eleito uma das sete maravilhas gastronômicas de Portugal.

Por aqui, a sobremesa pode ser apreciada em casas lusitanas como a Tasca Lusa (Praia da Costa), Porto do Bacalhau (Jardim da Penha e Centro de Vila Velha), Bacalhauzinho (Jardim Camburi) e Lareira Portuguesa (Enseada do Suá). Outro novo reduto que oferece a guloseima é a D'Belém Doçaria Portuguesa, na Praia do Suá.

Outro primo lusitano do quindim – e se parecem até no nome – é o pudim. Reza a lenda que a receita

foi inventada por um abade português e, na alquimia original – pasmem! – ia toucinho de porco.

Por aqui, o queridinho é feito da maneira tradicional em endereços como o Della Bistrô (Praia da Costa) e Via Gourmet (Barro Vermelho), e também é feito de forma não-convencional, como no d'Bem (Praia do Canto), onde o doce é feito com claras e damasco.

Na página 8, confira uma receita de ambrosia, outro quitute Ibérico preparado com ovos.

VEJA NA WEB

www.gazetaonline.com.br



VÍDEO

Saiba mais sobre o quindim em gazetaonline.com.br/entretimento