



Acima, o sorvete de limão-galego, feito com a fruta recém-tirada da horta

Direto da horta

O frescor dos alimentos é questão de honra para o jovem chef carioca Isaías Nérios, do Parador Lumiar, na Serra Fluminense. Tanto que se tem destacado por criar pratos com produtos vindos diretamente da horta e do pomar do hotel onde trabalha. Em um jantar recente, na casa da produtora de gastronomia Lou Bittencourt, ao combinar ceviche com sorbet de limão, na falta de um bom sorvete, decidiu produzir um. O resultado foi o sorbet de limão-galego colhido do pé, com raspas da fruta por cima e sabor artesanal. Outra invenção do chef, nascida por acaso, foi o gelado de ruibarbo. Nérios congelou uma geleia da planta e, dias depois, ao prová-la, notou que havia se transformado em um sorbet de consistência perfeita. Ainda da horta, nasceu o azeite de capim-limão. O produto está fazendo tanto sucesso que ele vai comercializá-lo no Parador, para que as pessoas possam levar para casa.

PARADOR LUMIAR

Estrada do Amargoso, s/nº, Boa Esperança, 5º Distrito, tel. (22) 2542-4777, Nova Friburgo, RJ.