



## NO PARADOR LUMIAR, UM MENU COM VERDES DESCONHECIDOS E MUITO SABOROSOS

# HORTA LADO B

LÍVIA BREVES  
livia.breves@oglobo.com.br

O chef Isaías Neries gosta de trabalhar onde tem uma horta por perto. O que não é problema para quem comanda os fogões do Parador Lumiar, hotel delicioso que mantém uma senhora horta.

Além de cozinhar com tudo que planta ali — taioba, beterraba, aspargos, couve, abobrinha, vagem, repolho, aipim, inhame e tomate cereja estão no menu em preparos nada convencionais —, volta e meia ainda encontra um matinho diferente e leva para uma experiência no fogão.

No menu lançado este mês (e que fica por um ano), o chef surpreende com os sabores desses verdinhos inesperados. ●

Além de cozinhar com tudo que planta ali — taioba, beterraba, aspargos, couve, abobrinha, vagem, repolho, aipim, inhame e tomate cereja estão no menu em preparos nada convencionais —, volta e meia ainda encontra um matinho diferente e leva para uma experiência no fogão.



**O RISOTO**  
de vique com pernil de cordeiro refresca o corpo todo

**UM PEDAÇO**  
do jardim com piscina natural e lago do Hotel Parador Lumiar



REPRODUÇÕES



A PLANTA de vique com suas flores delicadas

## PODIA SER SÓ MATO, MAS VIROU TEMPERO

Uma das grandes surpresas é o risoto de vique (isso mesmo: o Vick Vaporub é feito de uma planta), que dá a sensação quase de bala Halls preta, e que ele inclui no risoto com pernil de cordeiro e grana padano. Além de usar as folhar verdes misturadas no prato, a decoração ainda leva a flor roxa desse matinho.

— Decidi usar no lugar do hortelã, para equilibrar o cordeiro. Engraçado que as pessoas acham que vique é o nome do remédio, mas o nome é da planta, que o remédio pegou emprestado — explica o chef.

O cardápio guarda outras surpresas. Tem serralha — um capim com pequenas flores amarelas ou rosadas que todo mundo que já foi num terreno baldio esbarrou e jamais pensou em comer — com coxa de rã ao azeite trufado, tem sálvia selvagem que entra no ravioli verde recheado com lagosta e caule e ainda folha de beterraba assados no azeite que estão na sobremesa Loucura de Beterraba, que leva chocolate.

Todos os pratos levam pelo menos um ingrediente da horta local. Para Isaías, é uma lei. Assim como usar produtos orgânicos, sem uma gota de química.

— O frescor faz toda a diferença, até mesmo o sabor muda dependendo do tipo de técnica usada no cultivo. Não usamos nenhum tipo de adubo químico e ainda aproveitamos o lixo orgânico, como cascas de frutas e de ovos, para fazer a compostagem da terra. Outro detalhe é que só cozinhamos com o que é colhido no dia — garante Isaías.

Além de provar os novos pratos, o hotel tem outras atrações, como piscina com água de rio, sauna a vapor aromatizada com capim-limão, adega de pedras, massagens terapêuticas, orquidário, passeio de Jeep pelas cachoeiras ao redor, caminhadas, passeios de cavalo e banhos de ofurô. São apenas 13 chalés, sempre com confortáveis camas king-size, lareira, ar-condicionado e ainda detalhes como ervas para chás colhidas na hora. Tanto luxo e simplicidade junto fez com que, esse ano, o Parador fosse um dos selecionados para integrar o Roteiros de Charme, que já pinçou 59 hotéis em 16 estados brasileiros, priorizando os de pequeno e médio portes, confortáveis e luxuosos, situados em locais remotos. ●

ALIANSCÉ  
SHOPPING CENTERS



# Natal de Sonhos Luminosos



Junte R\$1.600 em até 3 comprovantes de compras nos cartões de crédito ou débito e ganhe 2 presentes:

**home spray e sabonete líquido da Tania Bulhões\*.**

De 07 a 24/12 ou enquanto durar o estoque.

Regulamento completo no stand da promoção (2º piso).  
\*Somente um brinde por CPF.



SHOPPINGLEBLON

INSPIRADO  
EM VOCÊ