

verdemar

em revista


verdemar



nº 51 - R\$ 5,00

Oh! Minas Gerais

Xinxim da Chica, do
Restaurante Garimpeiro,
Pousada do Garimpo

ENTREVISTA:
Leonardo Paixão

ESPECIAL:
um passeio por
Serro e Diamantina

QUIABO:
pra lá de bom!

Receitas com ingredientes típicos, folhas da horta, fogão a lenha e muito mais!



do Serro à Diamantina

Solo de muitas riquezas, Diamantina é também terra de seresta, da vesperata, do ex-presidente Juscelino Kubitschek, da famosa escrava Chica da Silva, de quitutes e quitandas. É lugar de se contemplar a lua e ouvir belas canções, de saudar as montanhas do Espinhaço, de encontrar recantos escondidos em poesia e simplicidade.

Época de vesperata é tempo de movimento. A cidade se prepara para receber os visitantes, que caminham por suas ruas inclinadas com a disposição de quem já se encantou pelo lugar. Logo na sexta-feira começa a programação, sempre com muita música de qualidade, que é a marca do lugar. A música está presente no cotidiano do diamantinense, ofertada ao longo de todo o ano em diversos espaços e em variados estilos. Nas sextas, antes da vesperata, acontece na Igreja Nossa Senhora do Carmo o belíssimo Concerto de Órgão Histórico, às 20h. O órgão foi construído no século XVIII pelo padre Manoel de Almeida e Silva e regido pelo compositor José Joaquim Emerico Lobo de Mesquita até o ano de 1794, e após décadas foi desativado. Em 2015, voltou a brindar o público com sua sonoridade sob a coordenação e interpretação do músico e organista

Evandro Archanjo. Depois do concerto, é a hora da seresta. A turma sai da porta da igreja e percorre a cidade cantando e tocando, como nos velhos tempos, passando por lugares lindos e históricos, como a casa do muxarabiê, um bonito prédio no centro.

No sábado de manhã o dia começa animado no mercado antigo: é dia de feira! Gente da cidade e de muitas outras partes se encontra ali para ver a feira que traz as belas sempre-vivas da região, tira-gostos, artesanatos locais e muito mais. O vai e vem é intenso e as novidades são inúmeras, indo até o meio da tarde.

De passeio por ali, descobrimos logo um dos restaurantes mais destacados da cidade, o Relicário, da belorizontina Rachel Palhares, que deixou a capital mineira para investir na gastronomia do interior. A chef criou um cardápio de cozinha contemporânea com toques regionais que tem feito sucesso por lá. Delícias como a carne de lata, o risoto de pequi e o queijo do Serro com tapioca mostram os ricos ingredientes locais em pratos elegantes e saborosos.

De lá, vale mais um passeio pelo comércio do centro com seus belos casa-

rios coloniais antes de se preparar para o programa da noite: a celebrada vesperata. No final da tarde, a Pousada Relíquias do Tempo oferece um rico chá com quitandas mineiras, geralmente voltado ao público interno, mas ocasionalmente aberto a visitantes. São bolos, pães, pão de queijo, geleias e outras gostosuras fabricadas por lá com receitas da família da proprietária. Localizada a poucos metros do largo da Quitanda, local onde acontece a Vesperata, a Pousada possui inúmeros registros da história de Diamantina, inclusive um museu do garimpo, proporcionando um mergulho no rico passado da cidade. Vale conhecer e seguir para a grande atração da noite.

A Vesperata é um concerto que acontece ao ar livre em dois sábados por mês – de março a outubro – no largo da Quitanda. A Banda de Música do 3º Batalhão de Polícia Militar e a Banda Sinfônica Mirim Prefeito Antônio de Carvalho Cruz sobem às sacadas do largo da Quitanda para encantar o público, que acompanha lá de baixo, espalhado pela rua. Do meio da multidão, o maestro rege a apresentação. No repertório, canções tradicionais se unem a variados estilos. Antes e no intervalo, tem chorinho para animar.



Vesperata Diamantina

A noite é fechada com chave de ouro com uma hospedagem de primeira. Quem nos acolheu em Diamantina foi a Pousada do Garimpo, uma das mais tradicionais da cidade. Localizada há dez minutos de caminhada do centro histórico, possui infraestrutura completa para receber grupos e famílias. Além da piscina e da área interna onde se pode relaxar e apreciar a vista da Serra do Espinhaço, o ponto alto de lá é o restaurante O Garimpeiro, comandado pelo famoso chef Vandeca.

Vandeca conta que começou a cozinhar aos 13 anos com a avó. Na adolescência, nos idos dos anos de 1970, foi trabalhar com o tio em acampamentos de garimpeiros fazendo comida em baciadas para centenas de trabalhadores das minas.

Tomou gosto pelo ofício e acabou refinando sua culinária ao ser responsável pela cozinha de um proprietário de garimpo. Hoje, além da tradicional cozinha mineira, que prepara com maestria, é um estudioso e especialista na cozinha de garimpo. Fez um trabalho de pesquisa e resgatou pratos que se tornaram clássicos do restaurante da pousada, como o Bambá do Garimpo. O chef diz que este prato foi apresen-

tado aos proprietários do hotel que queriam conhecer um pouco do seu trabalho e de seus gostos e, hoje, é o prato mais pedido da casa. O chef conseguiu transformar um prato antigamente muito calórico e de sabor forte em um alimento leve e de fácil digestão.

No auge da exploração garimpeira, quando os acampamentos reuniam multidões de trabalhadores, o Bam-

bá era praticamente a única fonte de energia fundamental para a labuta pesada de se escavar a terra úmida. Os ingredientes clássicos desse prato são o feijão batido, a costelinha de porco, arroz, couve fresca, picada bem fininho e angu. Quem experimenta, aprova.

No restaurante da Pousada do Garimpo também é possível experimentar os vinhos feitos em Diamantina da vinícola Quinta D'alva.



Pousada do Garimpo