


TOP GOURMET


A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Viagens e Vivências Gastronômicas

Gouté –Viagens e Vivências
Gastronômicas:
goute.com.br
Contato:
danihispagnol@
goute.com.br



PARATY EM HARMONIA ENTRE A SERRA E O MAR

Paraty é um lugar que dispensa apresentações. O encontro do mar com a montanha, seu centro histórico, as águas da baía que ocupam a cidade no fluxo da maré. O caminho da Estrada Real, que historicamente liga o interior de Minas, Diamantina e Ouro Preto, ao Porto de Paraty, faz da viagem à cidade um espetáculo em si. O trecho que liga a cidade de Cunha ao litoral acabou de ser reformado,

uma estrada calçada em blocos corta o Parque Nacional da Serra da Bocaina, alterna trechos em meio à mata com mirantes e amplas vistas – das serras, das baías, do mar e das ilhas. Ao longo da estrada, tanto no alto da serra como perto de Paraty, a diversidade de restaurantes, cafés, fazendas, produções de lavanda e ateliês faz com que a viagem seja um convite para parar, conhecer, experimentar e descobrir. Em nossa próxima coluna falaremos um pouco mais sobre esse caminho encantador. Paraty possibilita diversas

abordagens, navegar pelas enseadas, ilhas, caminhar pelas ruas de pedra. Contemplar o fluxo das pessoas, experimentar as diversas cachaças locais e comer bem. De nossas diversas idas a Paraty, um restaurante se mostra sempre impecável: o Banana da Terra, com seu serviço atencioso, as caipirinhas com cachaças locais e seus pratos com uma forte influência caiçara. Siri Catado como entrada e peixe com banana como prato principal são a certeza de um dia feliz. Ali ao



lado, o restaurante Bartholomeu, que também funciona como uma pequena pousada, oferece mesas em um pátio aberto ou em um salão com vista para as casinhas de janelas e portas coloridas, que são a identidade maior de Paraty. Ali a moqueca leve e com frescor é para se comer sem pressa, acompanhando o ritmo da cidade pelas janelas.

Um destaque deve ser dado ao restaurante Quintal das Letras. O chef Bertrand Materne criou um cardápio que utiliza produtos locais, em sua quase totalidade, produzidos por uma fazenda orgânica em total harmonia com a natureza, que pode ser visitada ao longo da estada. O ambiente e a cozinha criam uma atmosfera agradável com o grau certo de sofisticação. O ponto dos frutos do mar e dos arrozes é perfeito. As sobremesas do cardápio devem ser apreciadas com entrega e deleite.

O restaurante faz parte da Pousada Literária de Paraty, localizada no centro histórico, e uma das melhores opções para se ficar em Paraty. Seus jardins, suas piscinas, seu spa e suas salas de leitura são um convite ao hedonismo e ao ócio, que pode ser alternado com pequenos passeios pelas ruas da vila. Há também uma livraria ao lado, parte da pousada com um agradável café. Passeios de barco e piqueniques são outras opções que podem ser organizadas. Na saída, os hóspedes recebem uma aromática e colorida cesta de verduras e temperos colhidos na horta ao se despedir. Paraty sempre encanta e sempre pode ser redescoberta.