



Novo restaurante de Pati Helu

Aconchego, elementos naturais, público diverso e ótima cozinha são os ingredientes do sucesso do Caracolla, na Vila Nova Conceição, São Paulo

A idealização do café/restaurante é fruto de uma trajetória de quase

quinze anos de pesquisas e aprendizados da chef Patrícia Helu. Ela estudou na Natural Gourmet Institute, em NY, e nutrição ayurveda no Brasil, além da influência árabe familiar e as inspirações das suas vivências na Bahia e outras viagens. A presença dos cinco sabores nas construções de receitas fazem parte de sua identidade. No Caracolla, ela transita pelo salão

interagindo com os clientes, enquanto sua parceira, a chef Thainá Andrade, que comandava o Casa Raw e já trabalhou no Dom, toca o dia a dia da cozinha.

Ao entrar no salão senti leveza e frescor, desde a decoração em tons claros com plantas e cerâmicas artesanais do ateliê muriti, até os toques de brasilidade. Passei algum tempo lendo cada item do cardápio, pois ali encontrei coerência na composição dos pratos, cuidado nas texturas e estruturação das receitas.



De entrada, provei o Tartar de Cenoura defumada, com sabores frescos e intensos. Depois minha escolha foi o Nhoque de Raízes, feito sem farinha, ricota da casa e manteiga de macadâmia. A torta Caracolla feita com massa à base de amêndoas e creme de chocolate, foi uma experiência prazerosa para finalizar. Lembro do sabor de todos os pratos, o restaurante preenche um espaço aos vegetarianos estritos e ovolactovegetarianos que buscam uma cozinha elaborada e, ao mesmo tempo, familiar. Abrindo uma nova

percepção de comer saudável e consciente, com técnica e beleza. Vida longa!

+infos: caracolla.com.br



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté - Experiências Gastronômicas.

+ infos: goute.com.br