



/05/sociedade

**GASTRONOMIA**—  
Léa Araújo**Chalezinho na sua casa****SEJA de carne, queijo ou chocolate, fondue é o destaque e uma boa pedida para um jantar a dois no clima de luzes baixas e velas acesas**

FOTOS / Arquivo Pessoal



Fondue é símbolo de romantismo, receita perfeita para um jantar a dois no clima de luzes baixas e velas acesas. Há quem diga que é tipicamente para ser apreciada no inverno, mas há lugares em que a receita está disponível o ano inteiro. Quem se lembra do Era Uma Vez Um Chalezinho?

A casa especializada em fondue, inaugurada em 1979 pelo Grupo Chalezinho, ficou fechada por 10 anos e reabriu no ano passado com o mesmo charme de sempre, no bairro Vila da Serra, sob o nome Vila Chalezinho. Teve que ser seu funcionamento interrompido pelas restrições sanitárias da pandemia e voltou a funcionar há pouco tempo. É de lá que saem os pacotes que chegam até a sua casa nesse projeto de delivery.

Fiquei maravilhada pela qualidade das fondues de queijo (R\$ 95) e de chocolate Lausanne (R\$ 65). Vale a pena pedir o combo fondue de queijo + fondue doce por R\$ 132. Como manda a tradição suíça, os queijos fundidos são o emmental, gruyère e estepe, num tempero ótimo com três pãozinhos italianos e um de nozes para serem mergulhados no réchaud.

O acréscimo de couve-flor, brócolis, cenoura, batata baroa, tomatinho, pickles de pepino e pickles de cebola fica em mais R\$ 16 e a batata sauté no azeite de ervas, por R\$ 11. Dá para incrementar também com 200g de filé aperitivo (R\$ 45) ou salsicha Viena (R\$ 17).

O chocolate Lindt é acompanhado de banana, uva, morango, marshmallow e canudo de waffle. Quem não tem o aparelho de fondue pode adquirir na loja do Chalezinho por R\$ 95 e vem com quatro espetos.

Outra opção é usar uma vasilha que possa ir ao micro-ondas; foi o que eu fiz para testar e deu certo. O próprio recipiente de plástico no qual vêm as fondues pode ser aquecido no micro-ondas e a recomendação é deixar por apenas 30 segundos por vez e misturar bem.

Isso foi um detalhe importante que aprendi nas fondues. Tanto no queijo quanto no chocolate, há que se ter paciência e aquecer aos poucos, seja no micro-ondas ou no fogo baixo para não queimar.

Em relação ao queijo, percebi que, se ele esquenta rápido demais, a gordura se solta e a cremosidade se perde. Quem

ainda tiver dúvidas no preparo pode acessar o vídeo do chef Cristian Bauer via QR code, que direciona você para o site ([www.eraumavezumchalezinhobh.com](http://www.eraumavezumchalezinhobh.com)), com explicações sobre o passo a passo da finalização do prato.

Há também a fondue de filé mignon com 400g, torradinhas de alho e quatro molhos de sua preferência por R\$ 129. A combinação de fondue de queijo + fondue filet mignon + fondue doce sai por R\$ 264.

Jogo americano de papel com o emblema “Chalezinho na sua casa” e velinhas ajudam na decoração. O clima fica ainda mais romântico ao som da playlist “Vila Chalezinho” no Spotify. Para não errar na harmonização, peça um Chandon Brut (R\$ 80), já que um espumante vai bem com qualquer comida e é sempre bem-vindo, seja para o brinde inicial ou para acompanhar todo o jantar.

A casa está recebendo clientes e adotou protocolos de segurança sanitária, como maior distanciamento entre as mesas, uso de máscaras pelos garçons e cardápio plastificado para melhor higienização, segundo depoimento do jornalista Fernando Torres, que esteve por lá e no geral se sentiu seguro.

É uma realidade nova pela qual estamos passando, sem sabermos qual é o momento certo de retomada da vida normal. Mas o certo é que o novo normal será diferente.

**Mais experiências gastronômicas:**  
[www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)



**CURSOS NO EXTERIOR**

**HIGH SCHOOL**

**2021**



(31) 98421-4804  
Nas Redes Sociais:  
@IntervipIntercambios

[www.intervip.tur.br](http://www.intervip.tur.br)

**ATENDIMENTO ONLINE**

**INTERVIP**  
Intercambios e Cursos no Exterior