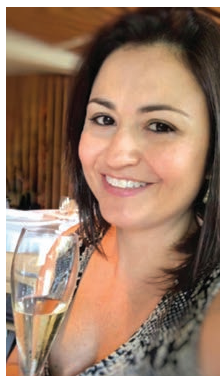


GASTRONOMIA

Léa Araújo

Hotel Fazenda Paciência

EM Santana dos Montes, estabelecimento centenário oferece gastronomia afro-brasileira e diversos atrativos



Muita história, cultura e diversão. É o que aguarda você no Hotel Fazenda Paciência, em Santana dos Montes, a 140 quilômetros de BH, recém-aberto ao público no Circuito Turístico Villas e Fazendas de Minas, com suas belas construções coloniais de 1742 em meio ao verde das montanhas. Os quartos são aconchegantes e mesclam o rústico com toques modernos.

A gastronomia é uma fusão da comida mineira e africana. Ingredientes que vieram da África com os escravos como o quiabo, feijão fradinho, azeite de dendê e leite de coco brilham nos preparos de fogão à lenha. Os pratos levam nomes de personalidades importantes na luta contra a escravidão na época do Brasil Colonial.

A avó e a mulher de Zumbi dos Palmares foram homenageadas com receitas que levam camarão seco e dendê como o Princesa Aquatune à base de quiabo e o Dandara feito com feijão fradinho. Nicolau, negro escravizado de propriedade do infidente Domingos de Abreu Vieira, que renunciou a própria liberdade para acompanhar seu Senhor na prisão, deu nome a uma espetacular rabada com quiabo ao dendê e fubá branco.

Vai ficar na memória também a mineiríssima costelinha com ora-pro-nóbis e o frango com quiabo e café. “Esse frago caipira

é uma receita que eu desenvolvi na busca de valorizar o café mineiro. O frango é cozido no café com cominho e sálvia para neutralizar a cafeína. A sálvia tem uma propriedade anestésica e vem de encontro a cafeína para dar um equilíbrio e emoção ao prato”, conta o proprietário da fazenda e entusiasta da cozinha afro-brasileira, Vinícios Leônico.

A cultura africana chegou até na sobremesa com um cremoso e suave doce de mandioca feito com leite de coco, coco ralado, creme de leite e rapadura. Foi dado a ele o nome de principais líderes políticos do Pan-Africanismo, Kuame Nkrumah.

O café da manhã tem aquele pão de queijo da roça feito com queijo artesanal, bolinho de chuva com banana, biscoito frito e um festival de bolos nos sabores cenoura, laranja, mandioca, amendoim, batata doce, fubá com goiabada e outras mineirices.

A noite pede um vinho a ser apreciado na adega, um espaço muito interessante e acolhedor com peças antigas e decoração rústica. E quem sabe também uma cachacinha feita lá mesmo no alambique, com 14 anos de maturação em barril de carvalho. Os aromas são maravilhosos e a cachaca é muito macia.

A fazenda tem 200 hectares e 3.000 metros de área construída com diversos atrativos e curiosidades. Uma tirolesa de 139 metros



FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

atravessa um dos lagos, repletos de peixes. Sua imaginação vai longe ao explorar cada canto de área verde.

Por lá você vai conhecer o barril considerado o primeiro traje de banho do Brasil, quando D. João VI lançou a moda em 1810. Acometido por uma infecção, foi recomendado pelos médicos a tomar banho de mar, mas como tinha muito medo de caranguejos, mandou fazer um barril com furos laterais para água entrar sem o perigo dos crustáceos. Mais à frente tem uma réplica das casas de moradia em de Nazaré com 3,5m2 e único cômodo, com escada externa para acesso ao telhado. Foi no teto de uma dessas casa que Jesus ceou pela última vez com os 12 apóstolos.

No caminho para a pedra do amor tem um espaço para yoga e meditação. Reza a lenda de três séculos que a pessoa que se assentar na pedra terá a imediata visita do amor, ou terá o amor já existente fortificado.

Foi descoberta na Fazenda Paciência uma galeria que possivelmente fora utilizada na mineração de ouro ou até mesmo um ponto de esconderijo e observação nos tempos da infidélidade mineira.

Piscina ao ar livre aquecida tem uma belíssima vista para as montanhas. Se chover não tem problema, pois há sauna e piscina com hidro coberta, cercada de vidros para continuar a apreciar a mata. Mais diversão que a chuva não vai te impedir é o boliche, touro mecânico, sinuca convencional e sinuca para jogar com os pés.

São 13 apartamentos com diárias a partir de R\$900 o casal e inclui café da manhã, almoço e jantar. São tantas atividades que um final de semana é pouco para aproveitar tudo que o Hotel Fazenda Paciência oferece.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

SERVIÇO

Reservas pelos telefones (31) 3726-1247 / (31) 98489-2355 (WhatsApp) ou pelo formulário do site www.hotelfazendapaciencia.com.br/contact.



Peça carnes e frutos do mar de altíssima qualidade através do nosso WhatsApp e receba em casa.

31 9 9660-0086



SEG – SÁB de 08H ÀS 20H | Domingo de 08H ÀS 12:30H
R. Ludovico Barbosa, 131 - Pau Pombo, Nova Lima