

Em meio a bacias e salames, Helô Bacellar começa nova aventura

Lá da Venda será misto de armazém e restaurante na Vila Madalena

FOTOS ALEX SILVA/AE

PARECE MÁGICA,
MAS É SEDEX.



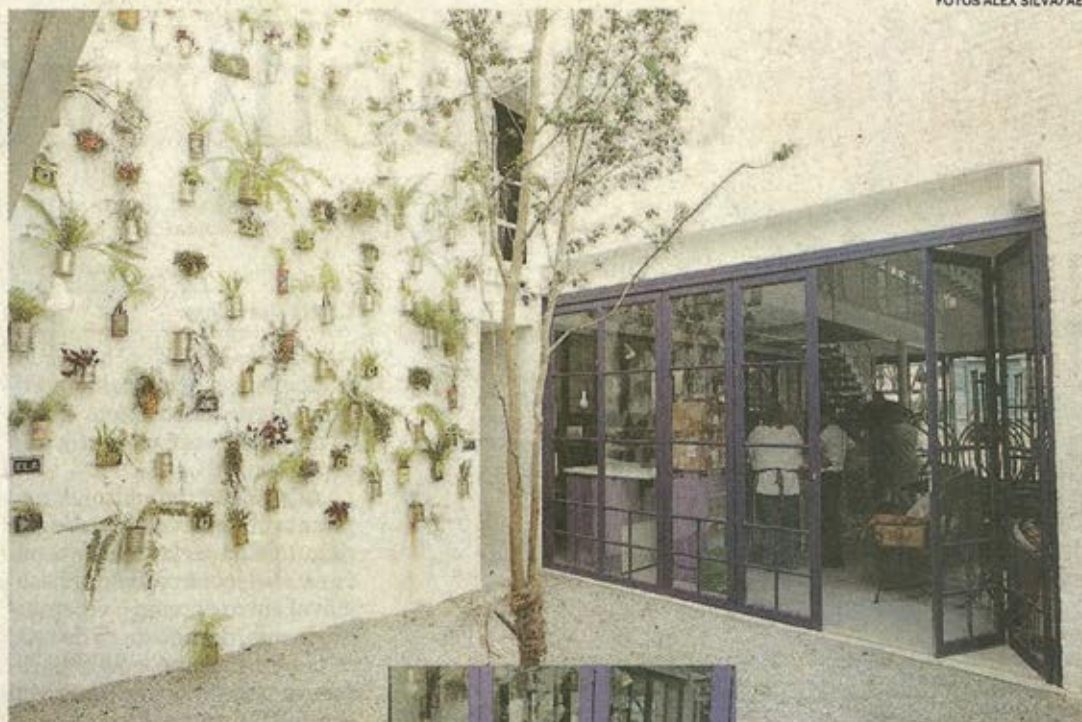
Giovanna Tucci

Heloisa Bacellar continua entre panelas e tigelas. Mas, desta vez, há centenas de outros utensílios no meio – e isso não é força de expressão. Na segunda-feira, dia 30, a chef inaugura um secos e molhados moderninho, com mesinhas e prato do dia.

É o Lá da Venda, na Vila Madalena. Ali, você poderá comer e comprar de tudo: nas estantes cor de violeta, que antes eram balcão de uma velha farmácia, há 800 artigos, tão diversos como bacias e salames.

É a primeira vez que a chef, celebrada por livros como *Cozinhando para Amigos*, abre uma casa. Ela não gosta de dizer que é um restaurante. Terá uma cozinha para provar ali, outra acolá. Mas quando descreve a lista de comidas que pretende servir no novo espaço, quem conhece um pouco o capricho perfeccionista de Helô, já sabe: você sairá satisfeito de lá.

“No almoço vou servir um prato, que pode ser um picadinho de banana, um estrogonofe. Ou a pessoa pode optar por uma salada de grãos. Ah, ou uma fatia de torta com saladinha...” Anote aí: você que ficou morrendo de vontade de provar as comidas vale-paraiba-



29/10/2009, poderá experimentar o pastel de farinha (ou pastel de angu) do Mercado Municipal de São Luiz do Paraitinga e o clássico dos clássicos da cozinha da roça, o fogado – cozido feito com músculo e mocotó. Helô foi criada em São Luiz do Paraitinga, cresceu comendo comidas caipiras e lhe pareceu justo incluir o pastel e o fogado no cardápio do fim de semana.

A ideia, frisa Helô, é que o lugar seja uma parada gostosa para tomar um café, um gole de tubaína, chupar um picolé, comer uma fatia de bolo “sem creme”, um sanduba caseiro com frios ou um pão de queijo.

O pão de queijo, aliás, promete balançar as cestinhas: será feito com polvilho caseiro e queijo da Serra da Canastra. “Não é



MESA OU BALCÃO?

Na casa da Helô, você escolhe. Vai um pão de queijo e

gularidade. Como cresci na região, conheço os fornecedores”, diz a chef. Ela vai monitorar a cozinha, que ficará nas mãos de Bianca De Mio Ferraz.

Não faltarão referências às vendas que a dona da casa frequentou na infância com o irmão mais novo. “Ele sempre dizia que um dia eu teria minha venda”, conta. Helô confeccionou um minicalendário – “toda venda que se preza tem um desses” – e a conta chegará às mesas em uma espécie de caderneta. Será um secos e molhados reloaded. ●

● **Lá da Venda** – Rua Harmonia, 161, V. Madalena, 3037-7702. De 2ª a sáb., das