



Mirante do Rato Molhado, em Santa Teresa, no Rio de Janeiro. Ilustração: Agência O Globo/Flávia Aguiar

# Rio de Janeiro Visite Santa Teresa para comer rezando

Encarapitado em uma colina no centro da cidade, bairro cheio de história parece congelado no tempo e faz bonito tanto na alta quanto na baixa gastronomia

### Marcos Nogueira

No Do Alto de Santa Teresa, você vê o Rio. Só a parte boa: o barulho, a poluição e o pandemônio urbano não chegam àquelas montanhas. Santa Teresa e Rio são dois destinos distintos. Em Santa, não há praia. Tranquilidade há de sobra.

O bairro parece ter sido congelado no tempo do bonde elétrico, que ainda circula pelas ruas estreitas — muitas delas, calçadas com paralelepípedos. Falando em calçadas, elas quase não existem por lá. Pedestres, carros, ônibus, motos e bondes compartilham a rua.

Por isso, todos andam devagar e com atenção. Caminhar é programa em Santa Teresa. Esqueça o chinelo de praia e traga tênis confortáveis. Pratique um pouco de step na academia, por que você vai exercitar as panturrilhas nas ladeiras. E contrate um guia.

O bairro é um museu a céu aberto, mas não tem placas para explorar as histórias. Pedro Duarte começou seu "walking tour" — nomes em inglês são inevitáveis, pois Santa recebe muitos turistas estrangeiros — no hotel em que estou. O lugar se chama, veja só, Santa Teresa Hotel.

É a opção mais confortável, charmosa e cara de hospedagem (no quarto mais barato, uma diária em meados de agosto custa R\$ 3.355). Já foi bem diferente. O casarão do hotel nasceu como sede de uma fazenda de café, no século retrasado. A recepção ainda conserva um

trecho da parede original, feita com argamassa de óleo de baleia — a pesca do cetáceo era uma atividade importante no Rio de Janeiro. Até o início deste século, a construção abrigava um hotel para desidratar. As pessoas que se separavam não eram bem-quistas pela sociedade, mas precisavam de um lugar para morar. Sobravam as pensões baratas e precárias. Outros opões de hospedagem são o Mama Shelter, com decoração moderna e restaurante/bar animado, e o Discovery Suites, hotel boutique situado no largo do Guinardes, o ponto nevralgico de Santa Teresa. Pedro me conduziu pelas ruas, sempre para baixo. Fico pensando no sofrimento da volta. Vou o casarão de Carmen Miranda, o solar da família e as manuseias erigidas por aristocratas para fugir do ar pestilento da cidade baixa.

Continua na pág. 84



Bondê de Santa Teresa passa pelos Arcos da Lapa. Luz/Foto: Adriano Trevis

## Rio de Janeiro Visite Santa Teresa para comer rezando

Continuação da pág. D1

Santa Teresa atravessou o que incobrou a epidemia de febre amarela no século 19.

Entramos no ateliê do artista Zemog. O turista tem a impressão inicial de que o bairro é uma enorme feira hippie, com bijou e cacacem brotando a cada duas portas.

A arte de qualidade está mais escondida: Zemog colou com uma placa na entrada de sua oficina: outros artistas, como Carlos Vergara, preferem trabalhar na maciata, sem o assédio de curiosos.

Zemog nos mostra peças confeccionadas com lâminas de barbear, bacias de alumínio e tampinhas de refrigerante. As panelas de barro no espaço não são instaladas alguma. Zemog irá receber amigos para uma feijão da. Ele nos convida.

O passeio prossegue até a escadaria Selarón, decorada com azulejos pelo artista chileno Jorge Selarón (1947-2012). Seus degraus levam até a Lapa, lá abaixo. Nós não desceremos. Vamos pegar o bondinho para subir de volta. Ufa.

A linha do bondê já chegou ao sopé do Corcovado, mas atualmente para antes, no morro dos Prazeres, bem na entrada da favela. É alto. Ees trançadamente bonito. É uma lembrança de que ainda estamos no Rio de Janeiro.

Despeço-me de Pedro e vou ao armazém comprar cervejas para levar à feijoadinha do Zemog. Chegamos lá. Todos comem e esboçam a cachaca digestiva. Rita, mulher do artista, faz questão de reter uma coque fresquinha só para mim. Passo a tarde dando risadas com amigos que acabam de fazer. Outra lembrança de que ainda estava no Rio.

Apesar de encarapitado no centro do Rio de Janeiro, Santa Teresa é um passeio de fim de semana para os cariocas

atrás de sossego e boa comida. Recheio de lúppies sem um tostão furado e da esquerda caviar da Guanabara, o bairro faz bonito tanto na alta gastronomia quanto na de boteco.

O Têrtez, dentro do Santa Teresa Hotel, é a pedida para jantares românticos. A cozinha está a cargo do uruguaio Esteban Mateu, que mescla a técnica clássica francesa — o hotel, de propriedade do grupo Accor, recebe muitos hóspedes franceses — com ingredientes brasileiros.

As panelas (plantas alimentares não convencionais) são colhidas dentro da área do hotel. Mandioca (em carioques, alipim), rapadura, café, cajá, pupunha e outras variedades surgem ao lado de magret de pato, queijo de cabra e pães de fermentação natural.

A barriga de porco com caldo de café, castanhas e couve é saborosa e equilibrada. No café da manhã, aberto para não hóspedes, o buffet é complementado por uma seleção de pratos com ovos. Os ovos Santa Teresa são escalfados e servidos em um gostoso molho de cebola e café.

Além da comida, há a vista para a baía de Guanabara. Ela também é um componente relevante no Aprazível, com ambiente mais informal.

Se o Têrtez tem sotaque francês, o Aprazível é inaproveitavelmente brasileiro. Melhor: mineiro. Tão mineiro que envelhece a própria cachaca em barris instalados no restaurante. Para comer, galinha-da, moqueca, pastel de angu, pão de queijo.

Mineiro por mineiro, o Bar do Mineiro é mineiro até no nome. O boteco ficou famoso na cidade mineira por servir feijoadas todos os dias, no almoço e no jantar. É o único prato Mineiro servido em porção individual.

Melhor chegar em grupo



já que até os petiscos são gijaneiros. A porção mista de pastéis, outra especialidade da casa, traz os seguintes sabores: feijão, bacalhau, palmito, carne, carne-seca com abóbora, frango com Catupiry, siri com capupiry, tomate seco com queijo, queijo minas, galinha à caibida e queijo com cogumelo e azeitona. A seleção de cachapas tem mais de 30 rótulos.

Outro ponto tradicional para petiscar e beber é o Armazém São Thiago, que completa o centenário de funcionamento neste ano. Apenas um detalhe: ninguém conhece o boteco pelo nome na placa. Se for pedir informação na rua, pergunte pelo Bar do Gomes.

Gomes se especializou em bolinhos e frituras afins. Alista de sabores inclui banana da terra com pesto de coentro, camarão com curry, feijão branco com linguiça acebolada, polenta com rabada.

Outra página do menu é dedicada às cachapas. Apostando comida, você vai precisar de uma dose para se animar e esbrilhar a ladeira até o hotel.

Quem visita viaja a convite do Santa Teresa Hotel R&M Gallery

### Onde comer e se hospedar

Hotel Santa Teresa santateresahotel.com

Hotel e restaurante Mama Shelter mamashelter.com

Restaurante Aprazível aprazivel.com.br

Bar do Mineiro bardomineiro.net

Bar do Gomes armazemsaothiago.com.br



Escadaria Selarón, trabalhada pelo artista chileno Jorge Selarón. R. de Nuno/Adobe Stock