

álbum de festas

Festa do Interior

Espaço anexo a restaurante na capital paulista é inaugurado com evento social temático. O folclore brasileiro foi eleito por suas cores alegres e comidinhas típicas.

POR PAULA MARCONI

FOTOS FERNANDA PETELINKAR/DIVULGAÇÃO



Na semana de inauguração do salão, parte da renda obtida com o cardápio foi destinada para uma entidade beneficente



Verde, vermelho, azul e amarelo, as cores presentes na maioria das festas folclóricas, ditam a alegre decoração



restaurante paulistano Bananeira escolheu um belo jeito de fazer o bem: festejando. O dono e chef Maurício Ganzarolli resolveu construir um novo espaço, contíguo ao seu restaurante, diferenciado por menu especial e decoração temática, desenvolvida por diferentes arquitetos. A área inaugura nova ambientação a cada quatro meses – ou, a cada estação –, e parte da renda aqui gerada é destinada para instituição filantrópica.

O evento teve início com a estação do sol, e ganhou o nome de Lounge Verão. A primeira arquiteta escolhida para deixar sua marca no restaurante foi Cristiane Py, e a entidade apoiada no período, a Obra do Berço. A escolha do tema foi praticamente imediata. “Todo estruturado em eucalipto, o Bananeira assemelha-se aos bangalôs de Trancoso, Bahia. Essa brasilidade me inspirou a retratar o folclore nacional”, diz ela. O cardápio seguiu a linha, tendo vatapá, tapioca e acarajé entre as opções.

Com piso de tacos de madeira rústicos e cobertura estruturada com peroba tratada e lona transparente, o ambiente transformou-se no cenário de uma festa popular. Para isso, Cristiane envolveu os pilares de eucalipto com fitas de cetim coloridas, que também se estendem pela cobertura. Numa referência direta à tradicional ‘dança das fitas’, ela abusou das cores fortes e alegres: verde, vermelho, azul e amarelo. “Preferi as cores primárias, mais vivas e presentes na maioria das festas folclóricas”, diz a arquiteta.

As cores também foram espalhadas pelo ambiente em móveis semelhantes a puffes e nos jogos americanos. Samambaias penduradas no teto e arranjos trabalhados com sementes, pimentas, flores e folhagens tipicamente brasileiras nas mesas finalizaram o colorido do lounge, num contraste bem-sucedido com sua estrutura rústica. ✪

Sobre as mesas, a apresentação do menu dialoga com o ideal de brasilidade: em vez de toalhas, folhas de bananeira



CARDÁPIO

- vatapá de inhame com camarão e pimenta-biquinho
- míni tapioquinha de carne-seca com manteiga de garrafa
- míni acarajé de feijoada
- trouxinhas de palmito pupunha
- ceviche de filhote com manga, coco e gengibre
- tartar de picanha sobre chips de abóbora
- sorvete de queijo com banana-da-terra e biscoito de pimenta
- suco de abacaxi com gengibre
- suco de laranja com tangerina e pimenta-biquinho
- suco de melancia com capim-santo
- vinhos Ana Import
- água prata
- míni caipirinhas especiais

