

RESTAURANTE | DONA IRENE



A condensation-covered glass bottle, likely for beer, sits on a matching saucer. To the left, a glass of beer with a thick head of foam is partially visible. The background is softly blurred, showing what appears to be a restaurant setting with a white tablecloth and a lamp. The overall mood is warm and elegant.

A CASA DA RÚSSIA

No Brasil, só os clientes do restaurante Dona Irene têm a chance de conferir como eram os banquetes dos tempos dos czares. Nessa casa localizada no Rio de Janeiro, só se entra com reserva e os pratos e o número de pessoas são definidos com antecedência, tudo para que o ritual de comer se aproxime da perfeição

■ ALEXANDRE MARON/FOTOS: GUTO SEIXAS

RESTAURANTE | DONA IRENE

Se há algo que ninguém espera encontrar em uma viagem à região serrana do Rio de Janeiro é um restaurante especializado na culinária tradicional russa czarista. É normal achar casas com queijos, doces como o chuveisco, pastéis e barraquinhas de frutas, mas basta subir a serra para ir à simpática Teresópolis conhecer as delícias e surpresas do Dona Irene.

Lá, é possível comer conforme a seqüência dos banquetes típicos da Rússia do século 19, com sete entradas frias, seis entradas quentes, um prato principal que pode ser Frango à Kiev (com a carne amanteigada inacreditavelmente tenra), Pojarski (uma espécie de almôndega de frango coberta de croutons) ou Bife Strogonoff, entre outras delícias. Para arrematar, tortas geladas, compotas de frutas e uma vodca feita exclusivamente no restaurante e que vai ser apreciada até por quem acha essa bebida pesada. Para almoçar ou jantar lá, é preciso marcar hora e dizer previamente qual será o prato principal.



Além disso, é primordial preparar-se para um ritual que não dura menos de três horas da primeira mordida em uma torradinha com caviar de berinjela até o último gole do cafezinho.

ORGANIZAÇÃO

A história do restaurante começou 40 anos atrás, quando o engenheiro José Hisbello Campos descobriu que a vizinha da casa que ele estava construindo para sua mãe era uma senhora russa chamada Irina, que fugira do regime stalinista e, depois de percorrer toda a Ásia e Europa, viera parar no Brasil.

"Eu estava estudando russo para ler alguns livros técnicos e comecei a conversar com ela e com o marido para treinar. Ela nos convidou para comer na sua



O ACONCHEGANTE SALÃO SUPERIOR RECEBE UMA AGRADÁVEL ILUMINAÇÃO NATURAL (EMBAIXO, À ESQ.); AOS SÁBADOS, A CASA MANTÉM UMA PROGRAMAÇÃO DE CONCERTOS NA SALA DE MÚSICA (ACIMA, ESQ.); E DONA EMÍLIA PRESERVA VIVA A TRADIÇÃO DA AMIGA IRINA (ACIMA)

Se você tem vontade de conhecer culinárias do mundo todo, não perca "O Mundo a La Carte" **POP-ART P+A • 33** • segunda à sexta, 13h

casa e me apaixonei pela comida", conta Hisbello.

Impressionado com os pratos de dona Irina, o engenheiro disse que ela deveria abrir um restaurante. Ele se encarregaria de conseguir os clientes no Rio de Janeiro, entre seus amigos. Ela só precisava fazer aqueles pratos espetaculares.

Nas semanas seguintes, Hisbello levou os amigos para jantar com dona Irina, que os recebia em sua sala, com copos de geléia e louças humildes. Nos dias em que ia muita gente, a cozinheira fechava sua máquina de costura e improvisava ao lado da mesa de jantar, para dar mais espaço aos clientes. Em pouco tempo, o "restaurante da russa" ficou famoso e nem dependia mais da propaganda de Hisbello; foi crescendo e virando uma espécie de lenda. Hoje, a casa humilde deu lugar a um sobrado decorado com esmero por Hisbello e sua esposa, Maria Emília. Ela e dona Irina foram grandes amigas por mais de três décadas, até a morte da cozinheira seis anos atrás.

"Irina me ensinou suas receitas e nós cozinávamos juntas. Virei a sucessora dela e gostaria que uma de minhas filhas seguisse meus passos", conta Emília. Ir ao Dona Irene e ser recebido pelo simpático casal de proprietários é essa mistura perfeita do sabor e da tradição. □

Dona Irene: Rua Tenente Luiz Meirelles, 1.800, Teresópolis, RJ, tel. (21) 2742-2901/3793

E-mail: rest.d.irene@terra.com.br

