

Quando o assunto é gastronomia regional, os restaurantes “Cheiro da Terra” – com unidades em Maceió e Marechal Deodoro (Praia do Francês), ambas em Alagoas – são referência. Esse estilo culinária conceito, que geralmente chamamos de regional, nada mais é do que dar assinatura de *chefs* talentosos às estrelas das mesas locais de milhares de brasileiros agraciados pelos apetitosos temperos do pluri-aromático Nordeste do Brasil.

Na pauliceia, Alex Atala explora esse filão em casas renomadas como o icônico *D.O.M.* ou o mais informal *Dalva e Dito*, bastante estrelados pela Michelin e outros veículos especializados. Essa fórmula de trabalhar com o “regional”, também conhecido como gastronomia brasileira, além de render louros a esses restaurantes, vem despontando uma tendência crescente que consiste em trazer às grandes metrópoles os ingredientes que dão o brilho da gastronomia sertaneja e encantam o paladar dos que apreciam suas iguarias. Conhecemos a unidade da Praia do Francês, em Marechal Deodoro – AL, do *Cheiro da Terra*.

Instalada nesse elegante balneário de Alagoas, a poucos minutos da capital Maceió, a casa é receptiva e abraça seus clientes já com sua privilegiada localização. Fica na primeira travessa da famosa rua cujo nome original restou ofuscado pelo apelido carinhoso *Rue* (rua, em Francês). Um corredor comercial lotado de atrações gastronômicas e espaços para os turistas levarem seus *souvenirs* do local.

A arquitetura do Cheiro da Terra é rústica é capaz de conduzir os clientes a uma verdadeira imersão ao sertão nordestino, mergulhando em suas raízes culturais mais afetivas. Logo na entrada, *hostess* trajados ao estilo Lampião e Maria Bonita conduzem os ingressantes para a experiência. O forró, em alto e bom som executado ao vivo, emoldura o cenário e estabelece um clima convidativo à dança, ainda que seja aquele discreto rebolado no percurso até a mesa.

Já sentados, os móveis em madeira crua e os acessórios de mesa na mesma linha ajudam a completar o ambiente, que ainda conta com esculturas de barro, moças casadoiras às janelas entalhadas em arte sertaneja e um belíssimo São Francisco. Cenário perfeito para curtir aquela culinária especial, regada a uma boa manteiga de garrafa, queijo coalho e uma sempre caprichada porção de macaxeira, daquelas que não admitem serem chamadas de mandioca.

A pedida foi um *pot-pourri* de terra e mar. Um sucesso que coroou a visita! Uma porção de camarões crocantes e outra de iscas de carne de sol, com macaxeira, substituídas (a pedido) por batatas fritas. Os camarões, de tamanho médio e com casca, delicadamente empanados, conseguiam ainda deflagrar o frescor típico de um local a poucos passos do Oceano Atlântico. Servidos em baixela de razoável apresentação, os crustáceos vinham ainda ladeados de um molho rosé e dois quartos de limão, como uma cortesia a mais para o cliente. Ponto de fritura ideal, não sobrando nem faltando, permitindo aquele desejável equilíbrio entre a delicadeza do mar e o *punch* das frituras com pegada regional. Muito bom, mas não posso deixar de enaltecer o destaque da porção da terra.

A carne de sol, cuidadosamente cortada em iscas padronizadas esbanjavam textura e maciez, aliadas ao muito bem executado procedimento que lhes rendeu o adjetivo “de sol”. Sabor, suculência e ponto em sincronia, devidamente harmonizados com pétalas de cebola que emprestavam sabor e beleza ao prato, elegantemente servido em uma espécie de tábua, acentuando o regionalismo local. A batata frita, gentilmente substituída pela macaxeira proposta revela a flexibilidade do *chef*, deixando o cliente ainda mais à vontade. Um espetáculo de prato, que – por si só – faz valer a visita e a programação da volta.

E assim foi nossa *Impressão* do restaurante Cheiro da Terra, unidade Praia do Francês, na cidade de Marechal Deodoro, Alagoas. Uma experiência agradável, muito além da Gastronomia e que proporciona uma verdadeira imersão ao universo da regionalidade nordestina, não perdendo nada para os estrelados do gênero das grandes metrópoles. Recomendamos a visita, sem medo de errar. Vale a pena conhecer, saborear e se entreter nesse agradável restaurante.