



Galinhada

DA EDITORIA

S seja sincero: Quantas vezes você não fez uma refeição em um restaurante porque era dentro de uma rodoviária? A maioria das pessoas deve responder sim à essa pergunta. Mas, com certeza, nenhuma delas não teve o prazer de comer no Restaurante Norte-Sul, do Terminal Rodoviário de Londrina. Exagero? De maneira alguma. A qualidade das matérias-primas, a higiene dos funcionários e o cuidados no preparo dos pratos podem ser visto por todos que chegam ao local, através de um grande vidro que deixou a cozinha praticamente transparente.

Com 10 anos de existência, o Norte-Sul ocupa a maior área dentro do Terminal entre os estabelecimentos alimentícios e desde o ano passado vem reformando as instalações da casa para oferecer um serviço melhor aos clientes. Muitas pessoas que passaram pela grandes rodoviárias do país, segundo os proprietários Enio Sehn e Cicero Augusto da Silva, foram unânimes em afir-

O Norte-Sul conquista clientes até em outros estados servindo uma arroz e frango com um tempero especial

mar que nunca viram um restaurante dessa categoria. Pelo contrário. As comparações mais próximas são feitas em relação aos aeroportos.

Mas, vamos ao que interessa: comida. Um dos pratos principais servidos pela casa é a famosa e deliciosa galinhada, que teve o sabor comprovado pela reportagem do *Jornal de Londrina*. Um risoto de arroz com frango e um tempero todo especial, guardado a sete chaves por Sehn e Silva. Para conservar o sabor e a temperatura no nível ideal, o prato é servido dentro da própria panela de ferro onde é cozinhado. Para acompanhar, um queijo ralado na hora e pãesinhos.

"É um prato tradicional gau-

cho que nós fomos aperfeiçoando ao longo do tempo", diz Sehn, que já acumula 20 anos de experiência no setor com o seu Dá Licença, no centro da cidade. "Foi um laboratório até atingirmos o tempero ideal, mas conseguimos. Hoje, tem pessoas que moram no Mato Grosso e deixam para comer Galinhada só aqui em Londrina, com a gente", completa Silva.

Mas os pratos do Norte-Sul, nome escolhido para homenagear as origens dos proprietários – um é gaúcho e o outro nordestino – oferece outros pratos de igual sabor e qualidade que, dificilmente serão encontrados em rodoviárias. Entre eles estão o pintado grelhado, filé de frango grelhado, filé ao molho madeira e

ainda picanha e contra-filé. Mais variedades podem ser encontradas ainda no balcão de self-service, como massas, saladas entre outros. Para quem prefere lanches rápidos como sanduíches, salgados, sucos e vitaminas, o Norte-Sul também oferece numerosas opções. Não se pode deixar de mencionar a outra vedete do restaurante: a canja.

"As pessoas que ficam se batendo à noite para achar um restaurante aberto depois da meia-noite não sabem que no terminal rodoviário, existe uma casa com o nível da nossa. Aqui, funcionamos 24 horas servindo todos os pratos do cardápio. Além disso, tem estacionamento seguro que, para quem come aqui, é de graça", frisa Silva.

Mas, para quem não tempo de ir ao Terminal Rodoviário, Enio Sehn lembra: "Estamos fazendo entregas nas casas a qualquer hora do dia ou da noite. É só dar uma ligadinha para a gente." O telefone do restaurante Norte-Sul é 324-7822 e 329-3134.



Enio Sehn e Cicero Silva, proprietários do restaurante Norte-Sul saboreiam a galinhada: especialidade da casa atrai clientes de outros estados