

# 20 anos de RANCHO INN

## A Saga de Andrea Tinoco

por Orlando Santos

**A**lém de ser uma das ruas mais tradicionais da cidade, a Rosário, no Centro do Rio, oferece um rico e variado tour gastronômico, com uma culinária variada e saborosa produzida por mais de 15 restaurantes, que aliam decoração esmerada a pratos de *chefs* competentes.

Sem dúvida, o mais conhecido de todos eles, prestes a completar 20 anos em 2010, é o Rancho Inn, da **chef Andréa Tinoco**, citada e reconhecida pelo seu inigualável talento, o badalado serviço de bufê e participações em festivais gastronômicos em várias partes do país. A *chef* começou trabalhando na área de gastronomia com José Hugo Celidônio e com ele, a quem chama de mestre, permaneceu por cerca de dez anos.



Há duas décadas o objetivo do Rancho Inn tem sido proporcionar um ambiente mais esmerado no coração da cidade e uma comida leve e saudável. E tem conseguido, como comprova a fila de espera que se forma diariamente na porta do belo sobrado, onde funcionou o escritório do jurista baiano Rui Barbosa.

Mesmo agora, quando o restaurante teve seu espaço ampliado após recente reforma do andar térreo com, praticamente, a duplicação do número de lugares. O Rancho Inn dispõe, no momento, do térreo, do mezanino e do segundo piso, para oferecer mais conforto aos seus clientes.

### Fórmulas de sabor

A comida com toques contemporâneos é a mesma que orienta o bufê no térreo, enquanto que no segundo piso o serviço é *à la carte*.

O sistema no Rancho Inn funciona à base de fórmulas – 1, 2, 3 e 4 –, que embora tenham o mesmo preço (R\$ 19,90) e três acompanhamentos do bufê a escolher, variam na composição do item principal: o cliente opta por carne, frango ou massa na (fórmula 1), ou peixe (na fórmula 2). Quem quer apenas saborear um quiche, com as três opções do bufê, basta pedir a fórmula 3. Já a fórmula 4 inclui rosbife e os três acompanhamentos. Quem não quer ficar com nenhuma fórmula pode servir-se à vontade, ao preço de R\$ 23,90.

O cardápio muda diariamente, ou seja, são mais de 20 opções de pratos a cada mês. No menu, além das saladas fresquinhas, há algumas opções de pratos quentes. Frango ao molho de laranja e mel, abobrinha torneada na manteiga com hortelã, vagem crocante com palha de poró, caneloni de ricota com espinafre, berinjela confit com mel são algumas das delícias encontradas.



#### RANCHO INN

Rua do Rosário, 74 – Centro

Telefones: (21) 2233-6446  
e 2263-5197

172 lugares

De segunda a sexta,  
das 11:30h às 15:30h

Para encerrar com chave de ouro uma refeição, a *chef* esbanja na quantidade de opções. Há diversos sabores de *verrines* (R\$ 3,90 cada) e tortas (R\$ 7,50 a fatia) para escolher. O doce de banana com *crema catalana* chega à mesa em taça de Martini (R\$ 10,60).

Para os fãs de chocolate, crepe de brigadeiro com sorvete (R\$ 12,20), profiteróis (R\$ 6,20, o pequeno), torta mousse (R\$ 8,90) e brownie com sorvete de creme (R\$ 10,60). Quem está de olho na balança também pode contar com muitas opções, como a salada de frutas (R\$ 8,70, a grande) ou frutas da estação (R\$ 5,50 a porção).

### Uma *chef* 100% carioca

“Mesmo tendo vivido em alguns países, meu coração e minha cabeça sempre moraram aqui no Rio, cidade onde nasci e tudo de bom e importante na minha vida aconteceu”, garante Andréa Tinoco.

A *chef*, que chegou a cursar direito na PUC-Rio, inaugurou seu primeiro restaurante, o Rancho Inn, em 1990 no local onde se encontra hoje. Diante do sucesso da empreitada, acabou criando o Buffet Andréa Tinoco, uma mistura de bufê, serviço de catering e consultoria gastronômica prestada a várias empresas e clientes do próprio restaurante – resultado de um trabalho inovador desenvolvido por Andréa e sua equipe há mais de 20 anos.

Além de ser a dona do Rancho Inn, Andréa está ligada a dois restaurantes na Zona Sul do Rio, e traz em seu currículo, com a supervisão de sua irmã Márcia Tinoco, eventos do porte dos 90 anos da artista plástica Tomie Ohtake, realizado no início de 2004, no Museu Nacional de Belas Artes; os 30 anos da Maison Chandon no

Brasil; e os 50 anos do Banco Cruzeiro do Sul. Sem falar nos eventos de grande porte da Petrobras, para até quatro mil pessoas.

Ainda na área de consultoria, trabalhou em diversos restaurantes, implantando ou reformulando cardápios, como os do grupo Porcão e a Plataforma de Nova Iorque.

Andréa Tinoco é testemunha e participante ativa das grandes inovações e mudanças no hábito de comer do carioca ao longo de mais de três décadas. Por isso, ela endossa a mesma opinião de outros profissionais do setor: a gastronomia do Rio anda muito bem e com o fluxo turístico em permanente ebulição, em especial com os megaeventos previstos para a cidade

(Olimpíadas, Copa do Mundo), essa tendência promete ficar cada vez melhor.

Andréa tem acompanhado com pesar o tratamento que os governantes municipais têm dado a algumas ruas do Centro, em especial à rua do Rosário: elas primam pela má conservação, estão sempre esburacadas e sujas, além de outros problemas urbanos. Por essas e outras, ela vê com bons olhos o anunciado fechamento da avenida Rio Branco para os carros e a interdição se estendendo para as ruas transversais, que se transformariam em ‘ruas de pedestres’. “Aí, teremos uma calle Florida carioca”, diz ela, esperançosa. ■

