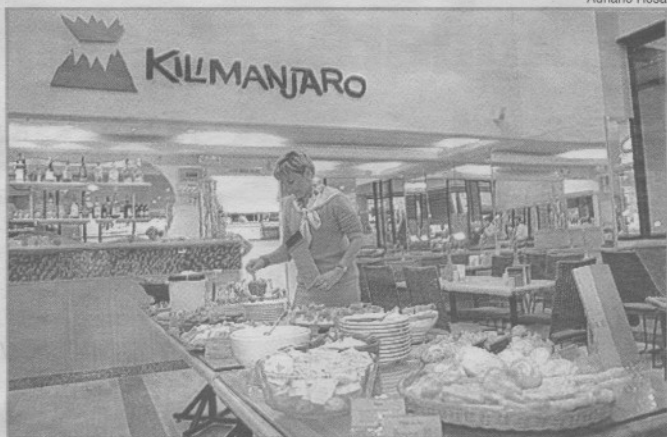


Biblioteca Centro de Memória - UNICAMP



CMUHE015110

NUNES, João. Novidades no Kilimanjaro. Diário do Povo,
Campinas,.02 junho 2000.



Cecília Borghi, proprietária do Kilimanjaro:
 “Queremos solidificar na cidade a tradição do chá”

Novidades no Kilimanjaro

JOÃO NUNES

Campinas acaba de ganhar um novo ponto onde passar um agradável fim de tarde ou começo de noite em boa companhia tomando chás, brasileiros ou importados, e saboreando pães deliciosos, tortas irresistíveis, doces e salgados. O restaurante Kilimanjaro, no Shopping Galleria, está fazendo três anos e comemorando com a inauguração do seu Chá da Tarde. Por R\$ 9,90, o cliente tem à disposição um chá completo que inclui uma das três opções – sachê de chá importado ou nacional, chocolate quente com marshmallow ou cappuccino – acompanhada do buffet de doces de salgados.

O chá funciona entre 15h30 e 19h, de segunda a sexta-feira. Mas a proprietária da casa, Cecília Borghi, avisa que, apesar da tentação, quem leva a sério a dieta ou faz regime ou não quer fazer extravagância também pode dar uma passadinha no Kilimanjaro. A novidade, diz ela, são as opções de produtos lights. “Queremos solidificar na cidade a tradição do chá, que é muito forte na Europa, mas estamos preocupados com a qualidade de vida dos clien-

tes”, diz ela.

Há tortas e pães confeccionados com produtos com menos gordura e calorias, assim como outros totalmente sem açúcar – produtos diet. Além disso, garante, o chá é destituído de calorias, além de ajudar na digestão e reduzir o colesterol. “Colocamos à disposição do cliente todas as opções: para quem não se preocupa com as gorduras e calorias, para os que não querem engordar e para os que estão proibidos de consumir açúcar”.

Neste fim de semana, aproveitando a chegada do inverno, o restaurante começa a servir sopas. Hoje, a casa já serve três tipos de sopas: cebola, açafrão e mandioquinha. A cada três dias, Cecília promete opções diferentes, como camarão, alho poró, canja etc. O cliente escolhe uma das opções e paga R\$ 5,80, cujo prato é acompanhado de queijo.

Outra novidade, até o fim do mês, será a carta de vinhos assinada pelo enólogo Manoel Luz, que virá com explicação sobre cada vinho: procedência, safra, características e como tomá-lo. Além disso, os garçons serão treinados para atender melhor os amantes do vinho.