

História em sabores

Em comemoração aos 61 anos da capital do país, o Instituto Federal de Brasília promove, amanhã, live que discute a importância da culinária da cidade e os caminhos para um turismo gastronômico no DF

» EDIS HENRIQUE PERES

Brasília completa 61 anos de história na quarta-feira. Mas a capital do país tem muito mais a oferecer do que belos monumentos, tesourinhas e uma das maiores áreas verdes urbanas da América Latina — o Parque da Cidade. E é esse outro olhar que o Instituto Federal de Brasília (IFB) pretende apresentar por meio da Live Gastronômica, para debater o potencial do turismo gastronômico no DF. O bate-papo virtual ocorre amanhã, às 19h, e tem transmissão ao vivo pelo YouTube, no canal da TV IFB (youtube.com/c/TVIFBrasilia).

O debate terá mediação de Ana Paula Jacques, professora de Gastronomia do IFB e líder do grupo de pesquisa Foodies, e de Juliana de Andrade, também professora e idealizadora do projeto Cozinha Invisível. “O objetivo é traçar uma linha do tempo do processo de construção da capital, porque, com o próprio presidente Juscelino Kubitschek, vieram equipes de cozinheiros, pois ele era muito relacionado nessa área”, conta Ana Paula.

Nesse processo, a professora destaca a importância do “caldeirão cultural” que formou a identidade de Brasília. “Muitas pessoas vieram para contribuir na idealização da cidade e trouxeram, também, olhares sobre pratos. A capital do país sempre foi pensada dessa maneira, pois temos mais de 100 representações diplomáticas. Somos um pouquinho de cada lugar do Brasil e, ao mesmo tempo, do mundo”, diz Ana Paula. “Isso faz com que aqui seja um destino com foco na culinária. Em termos de qualidade, ficamos atrás apenas

de Rio de Janeiro e São Paulo entre os polos gastronômicos do Brasil. Temos muitos chefs de destaque”, completa.

A live terá três importantes chefs do cenário brasiliense e contará com a presença da jornalista e editora da coluna *Favas Contadas* do *Correio*, Liana Sabo. Além dela, participam os chefs de cozinha e empresários Gil Guimarães, Leo Hamu e Di Oliveira. Gil acredita que, por ser uma cidade nova, Brasília encontra-se em processo de fortalecimento cultural. “A identidade gastronômica daqui é formada pelo pessoal que vem de todos os cantos do Brasil. Mas não é só isso: temos uma diversidade muito grande de nosso bioma. E isso sempre estará em transformação. Mas, depois de 60 anos de história, começamos a ter um caminho muito mais claro e de valorização, pois a comida daqui tem a influência de Goiás, Minas Gerais, do Nordeste e dos povos que viviam aqui antes do surgimento da cidade”, conta.

Experiência

O evento virtual apresentará aos espectadores uma cidade para além do centro político nacional e do turismo cívico, principalmente para quem viaja em busca de uma vivência gastronômica. “O que fazemos é um resgate dessas questões para a capital. Visitar o Cerrado é sempre uma experiência rica, devido à natureza e aos animais. Contudo, pode ser ainda mais se as pessoas conhecerem hábitos locais, cultura, ingredientes extraídos de tal espécie da flora. O público reconhece a comida mineira, goiana e o churrasco gaúcho, por exemplo. Agora, buscamos pratos

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Empresário e chef, Gil Guimarães está entre os convidados

Programe-se

Live Gastronômica IFB

Data: Amanhã

Horário: 19h

Transmissão: pelo canal da TV IFB no YouTube (youtube.com/c/TVIFBrasilia)

Participantes

- » Liana Sabo, jornalista e editora da coluna *Favas Contadas* do *Correio*;
- » Di Oliveira, chef de cozinha e dona do Brasis Ateliê Gastronômico;
- » Gil Guimarães, chef de cozinha e dono do Grupo Baco;
- » Leo Hamu, chef de cozinha e produtor rural.

que as pessoas conheçam por ser daqui”, comenta Leo Hamu.

Di Oliveira considera que o menu da capital federal ultrapassa os limites da refeição por si só. “Não oferecemos apenas um prato. E, neste momento que vivemos, podemos receber pes-

soas e dar conforto a elas por meio da comida”, observa a chef. “Sempre procurei dar meu melhor em tudo que faço. E meu objetivo sempre foi claro: quero fazer comida brasileira contemporânea, porque sou apaixonada pelo meu país e amo Brasília”, completa Di.

É justamente o amor pela cidade que a professora Juliana de Andrade pretende despertar por meio da live. “Temos desde a Pastelaria Viçosa, por exemplo, à Pizzaria Dom Bosco. Tudo isso é característico do que temos em Brasília. Além de um ambiente muito rico nas feiras, como a do Guarará, a de Ceilândia, as dos produtores. Reunimos pessoas do Brasil inteiro. E costumamos usar uma frase do meu avô: ‘Brasília é uma cidade para quem acreditava em sonho’”, diz. Juliana aproveita para fazer sugestões: “Minhas dicas são visitar a Ceasa (Central de Abastecimento do Distrito Federal), para conhecer quanto rica é nossa produção, assim como o Jardim Botânico, para descobrir quanto diversas são as plantas de nosso bioma, que incluem espécies comestíveis e medicinais”, sugere.



Liana Sabo, jornalista e colunista do Correio



O chef de cozinha e produtor rural Leo Hamu



Di Oliveira, chef de cozinha e empresária

ANIVERSÁRIO DE BRASÍLIA

HÁ 61 ANOS NASCEM BOAS HISTÓRIAS. DESDE SEMPRE, NOSSO DEVER É CONTÁ-LAS.



O Correio preparou uma cobertura com momentos marcantes e histórias de superação que a nossa capital tem para contar. Não deixe de conferir!

Hoje e amanhã, às 17h30

21/04

LIVES COM JORNALISTAS
curiosidades e grandes
coberturas jornalísticas

CAPA COMEMORATIVA
com a colaboração
dos leitores | CADERNO ESPECIAL
conteúdos exclusivos
para celebrar a data



Acesse e
saiba mais

@correiobrasiliense

@correio

@correio.braziliense

Correio Braziliense

Realização:

CORREIO
BRAZILIENSE

Patrocínio:

NEOENERGIA
DISTRIBUIÇÃO
BRASILIA