

Competição de

Em vésperas da abertura da Copa do Mundo do Catar, o *Divirta-se mais* selecionou seis restaurantes que representam em Brasília o melhor da culinária mundial

Andrés Ruiz*

Isabela Berrogain

Dando continuidade ao especial da Copa do Mundo, o *Divirta-se mais* escolheu, nesta semana, outros seis restaurantes que representam algumas das principais seleções que disputam a taça — Espanha, Gana, Camarões, México, Alemanha, Brasil e Suíça.

Para representar o país pentacampeão, o restaurante Paraíba Carne de Sol oferece o melhor da comida nordestina. “Brasília é uma mistura de todas as regiões do Brasil, um lugar onde a diversidade é marcante, e isso também está muito presente na gastronomia. Para nós, é muito gratificante trazer pratos típicos de uma região tão rica quanto o Nordeste”, conta Socorro Magalhães, gerente da casa.

Mari Angelez, chef do restaurante Don León, compartilha do sentimento de orgulho — a casa será responsável por representar a Espanha em Brasília durante a Copa do Mundo. “É um pedacinho da Espanha aqui em Brasília. Os clientes sentem que tem uma história por trás dessa comida, que existe respeito e amor”, pontua.

Por sua vez, o restaurante El Paso foi um dos responsáveis pela disseminação da gastronomia do México na capital. “Quando começamos, em 1995, ainda não se conhecia muito sobre a culinária mexicana”, relembra o chef David Lechtig. “Na época, havia muito medo, por causa do uso da pimenta. Nós tivemos que fazer uma aclimatização da comida. No início, usávamos menos pimenta para agradar o paladar do brasileiro, que não estava acostumado”, explica.

O Simbaz Culinária Afro e Bar também foi pioneiro em Brasília. Criado em 2017, o restaurante foi o primeiro restaurante africano da cidade. “Desde que o restaurante inaugurou, percebemos a curiosidade e receptividade do público em conhecer os sabores da África”, avalia. “Como fomos o primeiro restaurante africano na cidade, muitos nunca tinham provado e quando tiveram a oportunidade, se surpreenderam positivamente com a explosão de sabores, com a similaridade da culinária brasileira, além do resgate de histórias do continente”, complementa.

MARIANA LINS

