

Isabela Berrogain

Conhecida por unir as cinco regiões do país, a capital federal foi construída por brasileiros de todos os cantos do Brasil. Os que vieram entre as décadas de 1950 e 1960 estabeleceram vínculos, formaram famílias e trouxeram um pedaço das respectivas cidades natais. Hoje, Brasília é a casa dos mais variados restaurantes regionais, que representam, no quadradinho, a cultura local dos demais estados, fazendo com que os novos moradores e até turistas se sintam em casa.

Proprietária do restaurante Ki-Mukeka, Cristina Oliveira vê Brasília como um grande polo gastronômico. “A cultura brasiliense, por ser tão jovem, acaba sendo essa mescla deliciosa de várias culturas brasileiras, então, a cena gastronômica regional em Brasília é não só muito forte, como um grande pilar da cultura da nossa capital”, avalia.

Para Gabriel Sonda, um dos proprietários da Galeria Gaúcha, é uma honra

reproduzir a culinária do Sul na cidade. “Representar a gastronomia na capital é um grande prazer, pois estamos sempre podendo nos lembrar das nossas raízes e nos sentir mais em casa”, afirma. Lucídio Carneiro, dono do restaurante Jijoca, compartilha do sentimento. “Por ser cearense, eu tenho muito orgulho de representar um pouco da gastronomia do Ceará e trazer pratos característicos da região”, declara. “Eu fico muito feliz de poder contribuir com a gastronomia local trazendo um pouquinho da minha terra e homenageando ela”, complementa.

Wady Dahás, proprietário do restaurante paraense Du Pará, se sente responsável por representar toda a cultura do Norte. “Lá, a comida é muito parecida. Todo mundo come tucupi, tacacá, então não temos clientes só do Pará. Temos de toda a Amazônia, do Norte em geral, e de Brasília também. Os brasilienses adoram a nossa comida, que é conhecida no mundo inteiro. É uma satisfação poder mostrar isso para as pessoas”, diz.

Litoral no cerrado

Inaugurado há pouco mais de um ano, o restaurante Jijoca foi criado por Lucídio Carneiro na intenção de trazer um ambiente característico praiano para Brasília. “Sou cearense, natural de Sobral, e quis trazer um pouquinho da região para a capital”, explica o proprietário. O nome da casa é uma homenagem ao município de Jijoca, que tem como atração principal a famosa praia de Jericoacoara.

No menu, as opções de pratos chamam atenção do público desde as entradas. O abacaxi cearense (R\$ 49,88), composto por camarões salteados, molho branco e

queijo gratinado, é, segundo Lucídio, o pedido número um da casa. O camarão da orla (R\$ 49,88), porção de camarões ao alho e óleo, é outra entrada que chama a atenção dos clientes. Entre os pratos principais, o risoto cearense (R\$ 54,88), tradicional risoto de camarão, com leite de coco e uma pitada de dendê, é o destaque. Para os que não comem frutos do mar, o restaurante também conta com opções como o filé do sol (R\$ 71,88), filé-mignon do sol, purê de macaxeira com queijo e manteiga de garrafa, farofa cearense e vinagrete no azeite de ervas.

Comida com gostinho de casa

