

União da cultura de todos os estados, Brasília é ponto de encontro da gastronomia das cinco regiões do país. Esta semana, o <Ax000A>*Divirta-se mais* indica os principais restaurantes regionais da cidade



MARIANA LINS

**Costelinha de porco do Feitiço das Artes**

MARIANA LINS



Aponte o celular para o QR Code e conheça o restaurante Jijoca

## Tradição mineira

Sucessor do tradicional Feitiço Mineiro, o Feitiço das Artes continua o legado que o mineiro Jorge Ferreira começou há 35 anos. Cheio de “mineirices”, o empresário decidiu criar, no coração de Brasília, um restaurante inspirado nas casas de fazenda com fogão à lenha, regido pela comida de Minas Gerais. “A gastronomia mineira é uma das culinárias mais ricas e bem aceitas pelo paladar do

brasileiro”, concordam os sócios proprietários Joel Oliveira, Jerson Alvim e Jalma Queiroz.

“O Feitiço é o local onde podemos, em alto estilo, alimentar o corpo por meio de uma tradicional comida mineira e brasileira”, complementa Joel. Entre as opções do restaurante, os destaques são a costelinha de porco com molho agridoce (R\$ 48), pernil à mineira (R\$ 73) e a porção de torresmo (R\$ 33).

## Amazônia na capital

A união entre a saudade de casa e a falta de restaurantes paraenses em Brasília resultou na criação da casa Du Pará. Administrado por Wady Dahás, o local que começou como uma pequena loja na Asa Norte, hoje, é um dos principais representantes da culinária do Norte na capital.

Os mais pedidos do restaurantes ficam por conta dos clássicos do Pará, como o vatapá (R\$ 25), arroz de pato (R\$ 35) e arroz paraense (R\$ 35). “Esses pratos são a cara do Pará, da Amazônia. São os que todo mundo pede”, garante Wady. Para o responsável, outro



MARIANA LINS

**Arroz paraense, um dos destaques da casa Du Pará**

grande diferencial da casa é o açaí 100% paraense (R\$ 22). “Os brasilienses ficam curiosos para provar nosso açaí diferenciado, sem banana, xarope, açúcar. Eles querem conhecer o açaí in natura e acabam se apaixonando por ele”, afirma.

**Camarão da orla, do restaurante Jijoca**