

Tempo para curtir em família

Em meio às férias escolares, o *Divirta-se mais* selecionou seis restaurantes que proporcionam o melhor dos almoços para os brasilienses

Isabela Berrogain

Vinícius Milhomem*

Janeiro é sinônimo de férias, e nada melhor que passar o tempo livre com quem você ama. Muitas das melhores lembranças levadas para toda a vida são as criadas ao redor de uma mesa, em um almoço de domingo, junto à família e amigos próximos. A comida é universalmente conhecida por unir pessoas e a responsável por valiosas memórias afetivas. Por isso, nesta semana, o *Divirta-se mais* selecionou seis restaurantes da cidade que levam aos brasilienses uma inesquecível vivência gastronômica voltada para toda a família.

O chef Alexandre Albanese, responsável pela Casa da Colina, destaca que, hoje, as pessoas saem de casa em busca de novas experiências. “Essa palavra, experiência, está sendo muito utilizada, mas é uma grande verdade: as pessoas estão saindo para almoçar,

MARIANA LINS



Polvo com arroz negro, batatas ao murro e farofa de maracujá, um dos pratos principais do Brasis Ateliê Gastronômico

principalmente com a família, para ter uma experiência bacana”, avalia o chef.

Para Ronny Peterson, responsável pelo restaurante Aroma, existem três

principais pilares para os brasilienses considerarem um restaurante na hora de selecionar onde levar familiares e amigos. “Atendimento, boa gastronomia e ambiente

agradável”, enumera. Aos que se preocupam, também, com o bem-estar infantil, GouthierDias, chef do restaurante Vista Linda, relembra a importância de um espaço

seguro. “A nossa população procura um ambiente mais tranquilo, em que você possa estar com os seus filhos e que eles possam brincar com segurança”, pontua.

Um passeio pelo Brasil

Localizado no Lago Oeste, o Brasis Ateliê Gastronômico nasceu da paixão pela gastronomia. Baseado na cozinha autoral, o restaurante, além de encantar pela mistura de sabores, faz com que os clientes se

sintam em casa pela decoração aconchegante. “Aqui, eu abri minha casa e meu acervo de cultura para as pessoas. O Brasis expressa toda minha paixão pelo meu país”, afirma a chef Di Oliveira. Di ainda garante

que o espaço não é apenas um restaurante: “É um lugar para viver uma experiência gastronômica”.

O cardápio da casa é definido pela chef como “um passeio pelo Brasil”. “Cada prato no Brasis tem a sua

própria história e carrega nele a minha paixão em cozinhar e servir”, declara. O polvo (R\$ 98), acompanhado por arroz negro, batatas ao murro e farofa de maracujá, é um dos pratos mais pedidos do local. Di Oliveira

também define o filé do cerrado (R\$ 94), medalhão de filé mignon grelhado ao molho de framboesa, como um dos queridinhos do restaurante. “Acho que o que atrai as pessoas são as misturas inusitadas”, avalia.