

Volta ao mundo no coração de Brasília

Lara Oliveira e Lara Perpétuo*

Um dos primeiros bairros de Brasília, a Vila Planalto reúne, no coração de uma cidade planejada, o calor e o aconchego de culturas de diversos cantos do Brasil e do mundo. Histórico devido aos trabalhadores que recebeu durante a construção da capital, na década de 1960, o local é hoje polo gastronômico e não poderia deixar de trazer ao centro do país sabores de culinárias das mais variadas culturas, que abriga por tanto tempo.

“Você está no coração de Brasília, mas, ao mesmo tempo, parece que você está em outra cidade”, afirma Raquel Pacheco, proprietária da Casa de Vó, inaugurada há pouco mais de três anos. Para ela, o lugar foi ideal para estabelecer o aconchego de um lar que ela queria para o restaurante: “Os meus avós moraram muitos anos em uma cidade no interior de Goiás, Morrinhos. Então, a Vila Planalto, que tem esse mesmo ‘ar’ de cidade do interior, era perfeita”.

Com o restaurante Fogão de Pedra, em frente à Rua da

Praça, desde 1996, a proprietária Elba Ferreira destaca a importância do bairro na história do próprio negócio: “Hoje, a Vila Planalto é conhecida como polo gastronômico, então estarmos estabelecidos aqui há 27 anos oferecendo a comida típica de Minas com a mesma qualidade. Desde a inauguração é muito importante para nós”.

“A Vila Planalto sempre digo que é a praça de alimentação da Esplanada dos Ministérios”, conta Marcelo Veras, proprietário do restaurante Dona Graça Cozinha Nordestina. “É uma grande alegria preparar pratos e trazer para dentro da capital o sabor do nordeste, na medida do possível fiel na cultura da região nordestina.”

“Estar na Vila Planalto de frente pro lago, na rua do Presidente da República, é ter a honra e a oportunidade de ajudar a fortalecer o turístico da nossa capital, uma vez que tudo começou aqui na Vila, o canteiro de obras de JK, inclusive o berço da gastronomia da capital do Brasil”, finaliza o chef Joseph Syghor, da cozinha afetiva Sabores do Mundo.

MARIANA LINS/ESP.CB/D.A PRESS



O *Divirta-se mais* apresenta seleção de restaurantes para te transportar em uma verdadeira viagem gastronômica e cultural sem sair do quadradinho

Do Piauí para Brasília

O restaurante Dona Graça surgiu do tempero nordestino da senhora que dá nome ao negócio. Ela veio do Piauí e, em 1992, passou a servir as especialidades em mesas no fundo da própria casa, no acampamento Pacheco Fernandes da Vila Planalto. “Graça Veras com 67 anos domina a cozinha até hoje com seus temperos e amor pela culinária nordestina”, afirma o filho dela, Marcelo Veras, hoje proprietário do restaurante.

Tudo começou com a venda de marmitas, mas logo o quintal estava decorado com elementos que remetessem à amada terra natal, pronto para receber quem quisesse experimentar a culinária servida em panelinhas com tempero carregado no colorau — que, segundo Marcelo, “traz todo o charme e o sabor”.

São em torno de seis opções de pratos, que mudam todos os dias. “Mas o

carro-chefe mesmo é a galinha caipira (R\$ 75,90), que serve duas pessoas e é acompanhada de uma salada de entrada, arroz branco, feijão carioca da casa, farofa e um pirão.” Ele também destaca a saída que tem a carne de sol (R\$ 73,90) — acompanhada por arroz, feijão carioca, farofa, mandioca e queijo coalho — e a cortesia da casa, sobremesas como doce de mamão ralado, doce de leite e doce de banana.