

BRASÍLIA
63 anos

Brasília é conhecida por acolher diversas culturas, sejam de outros países ou dos estados brasileiros. E uma das formas de se aprofundar nessas tradições é a gastronomia. A diversidade é uma das qualidades da capital

Carlos Vieira/CB/D.A Press



Eu encontrei a culinária por meio do meu pai e minha tia, comecei a cozinhar desde pequeno, aos 9 anos de idade"

Chidera Ifeanyi, chef do Simbaz

» ALINE GOUVEIA
» MARIA EDUARDA MAIA*
» ANDRÉ VINÍCIUS PEREIRA*

Volta ao mundo pelos paladares da capital

Brasília é uma cidade cosmopolita. Além de abrigar mais de 130 embaixadas, a capital do país se destaca como um dos destinos mais procurados por estrangeiros no período de férias. Seja para conhecer ou para se reconectar, a gastronomia é uma ponte dos brasilienses com outras culturas. É possível dar uma volta ao mundo pelo paladar nos restaurantes da capital. A W3 Norte, a 402 Sul e o Pontão do Lago Sul abrigam a mistura de sabores e texturas da culinária da Tailândia, Vietnã e da Coreia do Sul. A ideia de trazer a comida do Sudeste Asiático à capital partiu de Raquel Siqueira, após viajar para a Tailândia. "Brasília foi um porto seguro para nós, chegamos timidamente na Asa Norte, em um antigo setor de oficinas, quem descobriu a gente foram os brasilienses, isso mostra que eles estão prontos para abraçar essas diferenças", diz Raquel Siqueira, sócia-proprietária do restaurante Same Same, but different.

Os ingredientes da culinária do Sudeste Asiático são conhecidos dos brasilienses, pois o clima de países como Tailândia e Vietnã é tropical. O diferencial, no entanto, são as combinações dos elementos gastronômicos. Mamão e amendoim na salada ou arroz-doce com manga são algumas das iguarias. Outra marca registrada dos pratos típicos é a harmonização do agridoce com um toque de picância. Segundo Rodrigo Angelim, sócio do Same Same, apesar de as características dos pratos gerarem resistência no primeiro contato, "os brasilienses são mais abertos ao novo e têm a capacidade de se reinventarem na cidade", em meio à diversidade cultural. Uma prova disso é a representante comercial Simone Pessoa, que mora na capital há 42 anos e ficou encantada pela culinária tailandesa. "Brasília é uma cidade universal. Abraça todos que chegam aqui. Vim para cá com 15 anos, em 1981, sou de Recife, e me apaixonei pelas pessoas daqui, de repente viravam família. Fui crescendo e me envolvendo com a cidade, que também crescia junto comigo a cada movimento político e cultural", conta.

Na busca por um lugar em que pudesse se identificar e se sentir pertencente, David Lechtig encontrou em Brasília um espaço de acolhimento. Nascido no Peru e criado na Guatemala, o chef e proprietário do restaurante El Paso mora na capital há 38 anos e é um dos pioneiros da culinária mexicana e estadunidense aqui. "Quando vim para o Brasil, eu queria criar raízes em algum lugar e, acredite, Brasília me deu isso, me deu um lar e um lugar onde eu me identifico. Eu me sinto brasiliense, tenho orgulho de Brasília, tenho orgulho dos brasilienses", diz David. O

Mariana Lins/Esp.CB/D.A Press



"Os brasilienses são mais abertos ao novo e têm a capacidade de se reinventar na cidade"

Rodrigo Angelim, sócio do Same Same

Domo/Divulgação



"Quando vim para o Brasil, eu queria criar raízes em algum lugar, e acredite, Brasília me deu isso, me deu um lar e um lugar onde eu me identifico"

David Lechtig, chef do restaurante mexicano El Paso

Vitor Gripp/Esp. CB/DA.Press



"Brasília é uma cidade que eu amo. Meus filhos nasceram aqui, fiz família"

Rosario Tessier, chef do restaurante Trattoria da Rosário

chef chegou à capital ainda adolescente, acompanhado do pai que trabalhava no Fundo das Nações Unidas para a Infância (Unicef). Ele define o El Paso como um lugar "ecletico". "Acho que o pessoal gosta muito de comemorar aniversário aqui, além de ser considerado um lugar muito romântico. Já teve o primeiro date e depois vieram para ficar noivos, aniversários de 15 anos e até casamentos", emenda.

Africanidades

Nessa volta ao mundo em um só lugar, o restaurante Simbaz é um ponto de encontro dos brasilienses amantes da gastronomia africana. O dono e um dos cozinheiros é Chidera Ifeanyi, nascido na Nigéria e que veio para Brasília acompanhado dos pais, em 2008, para estudar engenharia elétrica na Universidade de Brasília (UnB). Com o tempo, o amor pela gastronomia superou o interesse por circuitos elétricos. "Eu encontrei a culinária por meio do meu pai e de minha tia, comecei a cozinhar desde pequeno, aos 9 anos de idade. Fiz o meu primeiro prato, e sempre vi meu pai cozinhar", diz. Em 2014, durante a Copa do Mundo no Brasil, ele virou o cozinheiro oficial da delegação da Nigéria. Dois anos depois, nas Olimpíadas do Rio, em 2016, voltou a ser convidado para ser o chefe da delegação que veio para competir. Assim surgiu o desejo de abrir o próprio restaurante, sonho que foi possível realizar em 2017, com o mapeamento das principais características dos 54 países do continente africano. Chidera diz amar Brasília, pois se sentiu acolhido aqui. "Eu me sinto brasiliense", afirma o nigeriano.

Empresário e apreciador da boa cozinha, Ulisses Azevedo ressalta ao **Correio** que, apesar de ter viajado para diversas partes do mundo, ele nunca encontrou um lugar igual a Brasília. "Na minha opinião, é a melhor cidade que tem para viver na face da Terra, não tem nada igual. Nosso clima é maravilhoso, aqui chove bem ordenadamente. O formato da cidade, por não ter prédios altos, oferece uma visão maravilhosa do céu", avalia Ulisses, que chegou à cidade antes mesmo da inauguração, em dezembro de 1959. Uma das maneiras de Ulisses se relacionar com a capital e tirar um tempo para si mesmo é conhecendo restaurantes. "Depois do trabalho, eu procuro me sentar em algum lugar e apreciar um vinho ou cerveja, eu gosto disso. Brasília é uma ótima cidade para isso", frisa o empresário. Ele se define como um apreciador de gastronomia e diz que o restaurante preferido é o Trattoria da Rosário, do chefnapolitano Rosário Tessier, que chegou aqui em 1993. "Brasília é uma cidade que eu amo. Meus filhos nasceram aqui, fiz família", diz Rosário, que é referência na culinária italiana na capital.

* Estagiários sob a supervisão de José Carlos Vieira