

# A força da juventude

O *Divirta-se mais* selecionou seis restaurantes comandados por jovens chefs da cidade, que prometem dar nova cara à gastronomia local

**Davi Cruz\***

**Isabela Berrogain**

A juventude candanga sempre se destacou nas mais variadas áreas comerciais da capital, e na gastronomia não é diferente. Uma nova safra de chefs de cozinha tem sido responsável, atualmente, por construir uma identidade gastronômica para a cidade, levando consigo o legado deixado pelos cozinheiros que fazem parte da história de Brasília. “É uma honra ser chef em Brasília, estar à frente de um restaurante na capital federal, onde nasci e cresci”, afirma o chef Matheus Camargo, responsável pelo Horta Cozinha Criativa. Na casa, uma das missões é buscar, em meio ao Cerrado, ingredientes para executar pratos diversos.

A atual tarefa de Catarina Freire, chef consultora do MimoBar, quer trazer inovação para a gastronomia da capital. “Brasília tem um mercado que fica na retaguarda das novidades no cenário nacional. É uma cidade que ovaciona o filé alto com risoto. E acho importante deixar claro o valor que esse prato tem, mas eu gostaria de ver combinações mais provocativas entre os

MARIANA LINS

## Um pouco de tudo

À frente do restaurante Horta Cozinha Criativa, Matheus Camargo procura trazer à capital inovação por meio da culinária. O chef explora, no menu da casa, as principais referências da gastronomia nacional, com foco no Cerrado, sem deixar de lado influências de cozinhas internacionais.

O destaque do restaurante, segundo Matheus, é a parmegiana de carne angus (R\$ 59,90). O prato é composto por um baby beef angus empanado com mussarela de Minas Gerais e molho de tomate artesanal, acompanhado por um trio de batatas (purê de batata, cubos de batata doce roxa e chips de batata doce) e legumes grelhados. “Esse prato é um clássico de restaurantes e bares de Brasília e aqui deixamos ele do nosso jeito para trazer mais originalidade”, diz o chef.



**Chef Matheus Camargo, responsável pelo restaurante Horta Cozinha Criativa**

três itens mais vendidos dos restaurantes”, pontua. “Trabalho, diariamente, para que o mercado entenda a necessidade da inovação”, complementa.

Para Thiago Paraíso, chef do Saveur Bistrot e do Ouriço, a capital está na caminhada para se equiparar aos demais polos gastronômicos do Brasil. “Acho que, nós, da capital, somos muito novos para dizer

que temos uma identidade, mas já está se criando essa identidade gastronômica da cidade. Já se tem uma influência bem forte do Cerrado, por si só, porém, o interessante é que a gente tem por toda cidade uma gastronomia bem variada, que vai de massas à comida do Norte, à comida baiana, do Nordeste, uma influência bem forte do Sul”, avalia. “Acredito que em uns

50 anos teremos uma identidade forte de gastronomia brasiliense, mas está em um crescimento muito grande, não só por conta da comida em si, mas pelos chefs também, que estão se criando aqui, uma galera de muita qualidade”, finaliza.

Em antecipação ao dia nacional do chef de cozinha, o *Divirta-se mais* selecionou seis restaurantes de seis jovens chefs da capital.