

Fotos: Minervino Júnior/CB/D.A.Press



Festival de gastronomia Taste Brasília reuniu 13 bares e restaurantes brasileiros e duas marcas paulistas de renome



O queijo do restaurante Teta, que tem como sócia a chef Marina Cavechia



Em oficina, Samanta Costa e Caroline Silvéria aprenderam a fazer cookies



Aos 21 anos, João Chaves produz a cachaça Remedin, made in Brasília



O casal Bianca Prata e Mauricio Amaral vem de São Paulo prestigiar o festival

Um caldeirão de sabores

NA ORLA DO PARANOÁ

O Taste Festival chega a Brasília, pela segunda vez, com participação de restaurantes renomados e atrações diversas, no Pontão do Lago Sul. Encontro gastronômico continua neste fim de semana

» MILA FERREIRA

O Taste Festival, considerado o maior evento gastronômico do mundo, veio a Brasília pela segunda vez e ocupou o Pontão do Lago Sul no fim de semana. O encontro traz, nesta edição, 11 restaurantes e dois bares brasileiros. Além disso, duas marcas paulistas de alta cozinha também fazem parte do menu: o Aizomê, da chef Telma Shiraiishi, e o Mocotó, do chef Rodrigo Oliveira — atualmente jurado do *MasterChef Brasil*. O evento reúne, anualmente, 600 mil pessoas em 13 cidades, entre elas, Milão, Roma, Londres, Dubai, São Paulo e Paris. No próximo fim de semana, o festival ocorrerá novamente.

Os restaurantes servem pratos criados exclusivamente para o evento, muitos deles destacando ingredientes típicos do cerrado na receita. A experiência permite que o cliente customize o cardápio, optando pela entrada de um restaurante, prato principal de outro e sobremesa de um terceiro. Os pratos têm entre 100 e 120 gramas e permitem degustar os diversos aromas e sabores oferecidos. O festival tem ainda carta em braile e staff capacitado para atender ao público e suas necessidades.

Menu completo

O crítico gastronômico e jornalista Luiz Américo Camargo é o responsável pela curadoria de restaurantes, cardápios e aulas apresentadas no evento. “O Taste é um festival que representa o melhor de uma cidade. Conseguimos reunir os melhores restaurantes de Brasília, além de chefs, produtores e pequenos artesãos. As pessoas estão percebendo que o conceito é criar um programa em torno da gastronomia. Você pode comer bem, beber bem, além de ter aulas, fazer degustação de bebidas, ouvir música”, explicou Camargo.

Além dos 15 estabelecimentos (13 restaurantes e dois bares), 30 expositores

participam do Taste Brasília Festival deste ano. O evento promove, também, uma experiência gastronômica completa ao oferecer produtos exclusivos, atividades de conhecimento, programação musical e estrutura para toda a família. Ontem, a premiada chef Ada Silva ministrou uma oficina de cookies no evento. “É uma vitrine para o nosso trabalho e uma oportunidade para conhecer os restaurantes locais”, declarou.

A bancária Samanta Costa, 39 anos, participou da oficina. “É uma receita simples, com ingredientes do cotidiano e fácil de fazer. Vai dar para replicar. Vou fazer para a minha mãe no dia das mães”, revelou. Caroline Silvéria, 33, servidora pública, compartilha a empolgação. “Adoro cozinhar. A primeira coisa que aprendi a fazer foi doce. A oficina foi magnífica, até amadores conseguem fazer”, acrescentou.

Vinhos, cachaças e cervejas são os destaques entre as bebidas. O produtor João Chaves, de 23 anos, representou a premiada cachaça Remedin. “Produzo cachaça desde os meus 18 anos e já ganhamos dois prêmios nacionais. O diferencial são os nossos valores. Não queremos fazer cachaça em alto volume, queremos fazer uma cachaça de qualidade que temos orgulho de apresentar”, pontuou.

O festival oferece, ainda, área kids, palco musical e Empório Taste. Esse último é um espaço com expositores variados, um balcão de negócios visto como uma oportunidade para os empreendedores atingirem o público consumidor final e os restaurantes. A chef Marina Cavechia é queijista, sócia do restaurante Teta e preparou um menu exclusivo para o Taste. “O queijista, além de representar o produtor, tem a função de fazer harmonizações com bebidas, fazer maturações de queijo, montar mesas, cortar o queijo da maneira certa, entre outras funções. Me surpreendi com a recepção das pessoas aqui. O pessoal quer entender como funciona a harmonização e maturações”, afirmou.

O chef Bobson Melo, também sócio

do restaurante Teta, se surpreendeu positivamente com a recepção do público. “Trouxemos alguns pratos diferentes, fora do roteiro do que normalmente servimos. Aproveitamos para colocar um pouco do DNA do nosso restaurante. A ideia é fazer uma ruptura de ideias e inventar opções diferentes”, observou.

O casal Bianca Prata, 29, e Maurício Amaral, 32, veio de São Paulo para prestigiar o festival. “É o segundo ano que venho para o evento aqui e, este ano, está ainda melhor do que o ano passado. O espaço é lindo, bem frequentado e a comida maravilhosa. Em São Paulo, o festival é maior, aqui em Brasília é mais intimista”, comentou a empresária. “O clima é muito bom aqui, comida variada, bem interessante. Eu não conhecia a gastronomia de Brasília. Experimentamos vários pratos”, contou o gestor de logística.

Marcas

Os restaurantes brasileiros presentes no Taste são: Aroma, do chef Ronny Peterson; Authoral, de André Castro; Casa Baco, de Gil Guimarães; Grupo Petrarca (Lago e Bloco C), comandado pelo chef Marcelo Petrarca; DOC Cucina, de Salvatore Loi; Dom Francisco, de Francisco e Giuliana Ansiliero; Le Birosque, de Luiz Trigo; Ouriço, do chef Thiago Paraíso; Superquadra, de Tomico Lichtsztejn e Luiz Alberto Costa; o premiado Taypá, do chef peruano Marco Espinoza; e Teta Cheese Bar, de Marina Cavechia e Bobson Melo. Iracema, de Giovana Lima, e 313, que tem a frente o mixologista Vítor Moretti, são os dois bares convidados de 2023.

O restaurante Mocotó, de Rodrigo Oliveira — um dos mais premiados chefs do país e participante da nova temporada do *Masterchef* —, esteve apenas nesse primeiro fim de semana, enquanto Aizomê, de Telma Shiraiishi, estará no próximo, de sexta a domingo. O Taste Festival é apresentado pelo Santander e realizado pela empresa IMM.

Serviço

Taste Brasília Festival

Data: de 12 a 14 de maio (de sextas-feiras aos domingos)

Local: Pontão do Lago Sul — SHIS QI 10, Lote 1/30 Lago Sul

Vendas de ingressos online e informações: brasil.tastefestivals.com

*Valores espaço kids Zunia: R\$ 35 por 30 minutos, R\$ 51 por 1 hora ou o passaporte de 4h a R\$ 99. As oficinas têm valores adicionais ao ingresso. Oficinas: mini confeitiro (R\$ 49,90), festival das cores (R\$39,90), slime (R\$ 29,90), oficina de tie dye (R\$ 39,90) e bijuterias (R\$ 29,90).

Horários:

• Sextas-feiras das 17h às 23h

• Sábado das 12h às 23 (Taste Sunset das 18h às 23h)

• Domingos das 12h às 20h

Abertura dos portões:

Sextas às 17h

Sábados às 12h (Taste Sunset: às 18h)

Domingos às 12h

Transfer gratuito

O evento disponibilizará transfer gratuito com ponto de embarque e desembarque no estacionamento da QI 11 do Lago Sul (quadra do Deck Brasil). As viagens de ida e volta para o Pontão do Lago Sul acontecerão várias vezes ao dia durante o horário de funcionamento do festival.