

Especial

O sabor da roça

Falar do meio rural, regiões interiorizadas e cultura sertaneja sem citar a culinária é inaceitável. O aroma do pequi, o cheiro da galinha caipira e o gosto das farofas são inconfundíveis e logo vêm à mente quando se fala do estilo de vida.

O restaurante Raiz Caipira, localizado na Asa Sul, foi inaugurado há quatro anos e, desde o início, pensado com o objetivo de exaltar o lado simples da vida, as lembranças da fazenda, a história do mundo sertanejo e os pratos típicos, trazendo o clima da cultura para o centro urbano.

Sheley Gabriella, coordenadora de marketing do restaurante, explica que, desde o princípio, a ideia de ter um restaurante com a temática raiz foi bem recebida pelo público. "É uma casa que faz as pessoas se sentirem na fazenda e no quintal da roça do avô, da avó, da tia, da mãe,



Divulgação/Raiz caipira

do pai, então teve uma ótima receptividade, justamente porque a gente puxa uma veia bem interiorana, desde a culinária até a música."

O cardápio do espaço é composto inteiramente por pratos caipiras, como já entrega o nome. Sheley conta que a tradicional churrascada, a galinha caipira e a rabada são os principais destaques nos pedidos, mas que a feijoada não costuma ficar para trás.

A playlist? Inteiramente sertaneja. Aos sábados e domingos, música ao vivo, moda de viola clássica, no estilo Almir Sater. Às sextas-feiras, o almoço é apreciado ao som de sertanejo universitário ao vivo. No instagram, @restauranteraizcaipira, o restaurante acumula quase 43 mil seguidores, evidenciando o apreço de quem vive em Brasília pelo paladar caipira.

Juntas somos mais fortes

#VemPraCurves



ATENIMENTO PERSONALIZADO
COACHING



EXCLUSIVO PARA
MULHERES



FOCO NA SAÚDE E
BEM-ESTAR



Curves
ACADEMIA DE MULHERES®

CLUBE 25%
do assinante DE DESCONTO
CORREIO BRAZILIENSE

Unidade 405 Sul
CLS 405 - BLOCO C - LOJA 28
Tel.: (61) 3242.0003