

Encontro de gerações

Um dos principais polos gastronômicos do Brasil, o Plano Piloto é sede de restaurantes comandados por novos e tradicionais nomes da gastronomia local

Isabela Berrogain

É fato que um dos principais debates acerca da identidade da cultura brasileira passa pela gastronomia. São frequentes questionamentos como: “Qual é o prato típico de Brasília?” ou “O que define a culinária da cidade?”, perguntas muitas vezes sem respostas unânimes. O inquestionável é que, ao longo dos 63 anos de existência da capital federal, um legado notável tem sido deixado pelos chefs que lideram as cozinhas do quadrado central.

Hoje, Brasília é sede de restaurantes comandados por alguns dos mais emblemáticos nomes da gastronomia nacional e até mesmo internacional, que carregam consigo anos e anos de história. Um

movimento mais recente, no entanto, é o crescimento de uma geração de chefs, que chegam para reinventar a culinária da capital. “O crescimento de Brasília, nesse sentido, começou há uns 10 anos. Novos chefs começaram a chegar e era claro que teríamos um aumento de restaurantes novos, até porque a cidade está crescendo e as demandas aumentando”, conta Rosario Tessier, chef da Trattoria da Rosario.

Para ele, o fenômeno só se deu recentemente, devido aos desafios da profissão que demanda dos profissionais uma árdua rotina de trabalho de longas horas, que se estendem a feriados e fins de semana. Apesar dos obstáculos, o chef acredita que a tendência deve continuar: “O

crescimento do interesse pela gastronomia não é um fenômeno que irá durar só um ou dois anos”.

Um dos principais expoentes da jovem guarda da culinária brasileira, Thiago Paraíso também enxerga o movimento.

Rosario. “Eu sou um chef um pouquinho diferente”, pontua Rosario, que trabalhou com os mais diversos tipos de gastronomia durante a carreira. “Vivi uma trajetória de aprendizado, uma história regada de uma gastronomia muito variada”, garante.

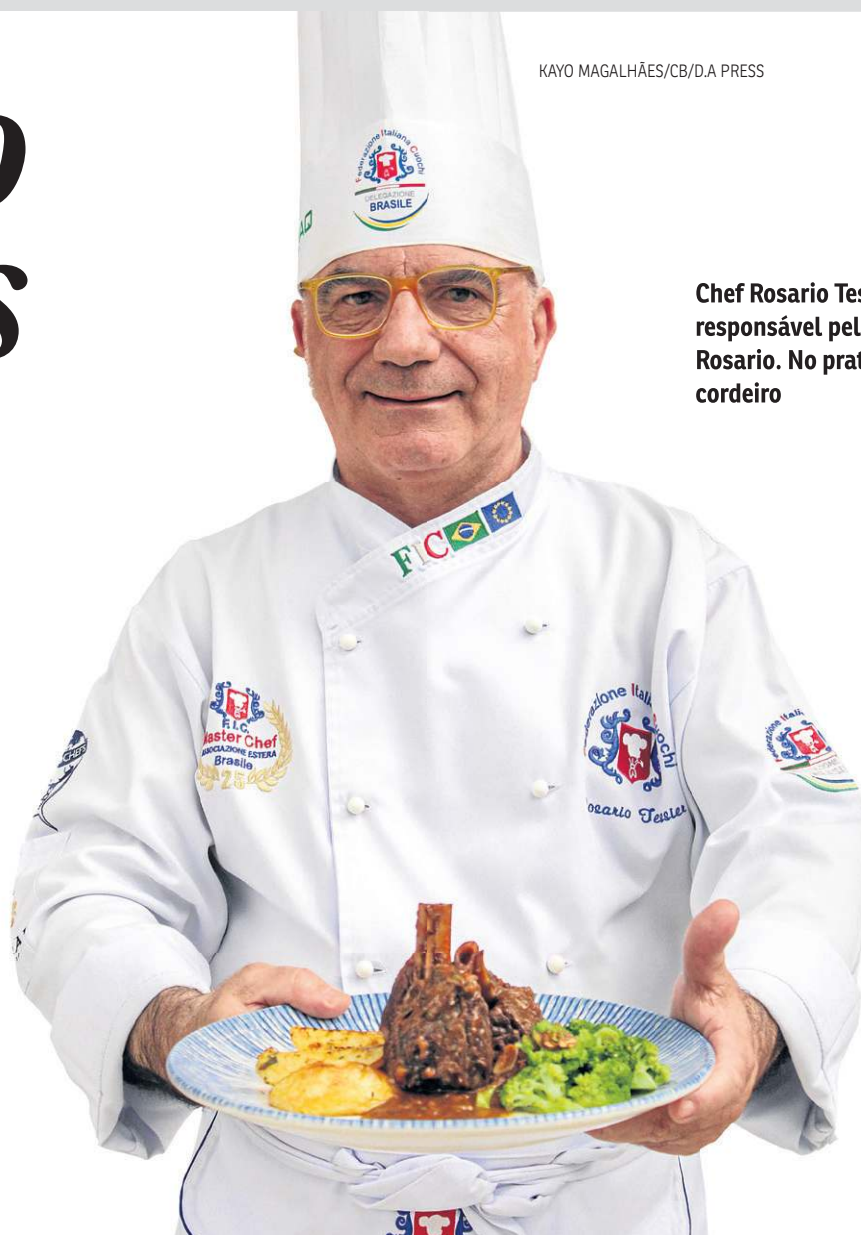
O início de uma das casas italianas mais

“Acredito que em uns 50 anos teremos uma identidade forte de gastronomia brasileira, que está em um crescimento muito grande, não só por conta da comida em si, mas pelos chefs também, que estão se criando aqui, uma

tradicionais da capital se confunde com a história da própria cidade — a trattoria abriu as portas em 21 de abril de 2002, no 42º aniversário de Brasília. Rapidamente, o restaurante tornou-se referência no meio gastronômico brasileiro, consagrando Rosario como um dos principais chefs da cozinha local. O sucesso

galera de muita qualidade”, avalia. Em comemoração ao Dia Internacional do Chef de Cozinha, o *Divirta-se mais* selecionou seis profissionais da área que têm marcado a história da gastronomia em Brasília. Confira!

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Chef Rosario Tessier, responsável pela Trattoria da Rosario. No prato, stíno de cordeiro

Paixão da vida toda

A história de amor entre Rosario Tessier e a gastronomia começa ainda na infância, em Nápoles, Itália. Influenciado pelo pai, o chef se aventurava na

cozinha durante a adolescência e teve as primeiras experiências profissionais em restaurantes familiares, perto de onde morava. Foi em 1993, com 34 anos, que Rosario chegou a Brasília e construiu um legado que, em menos de uma década, culminou na inauguração do restaurante próprio, o renomado Trattoria da

não é à toa: o napolitano se faz presente, diariamente, na casa, supervisionando a cozinha e acompanhando de perto o atendimento ao cliente. No menu, o espaço atende além das massas, carro-chefe do cardápio, e oferece, também, saborosas opções de carne, como o stíno de cordeiro (R\$ 139).