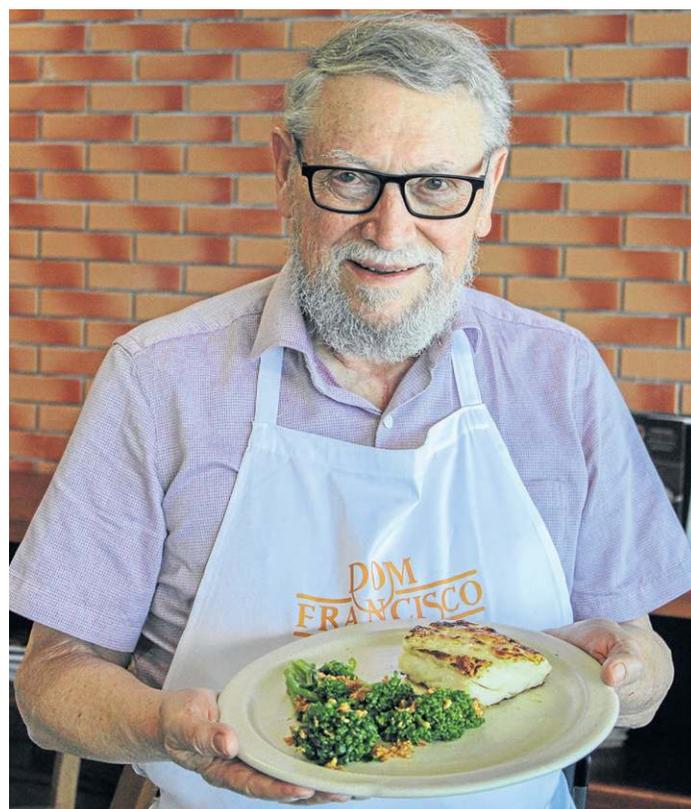


## Tradição na capital

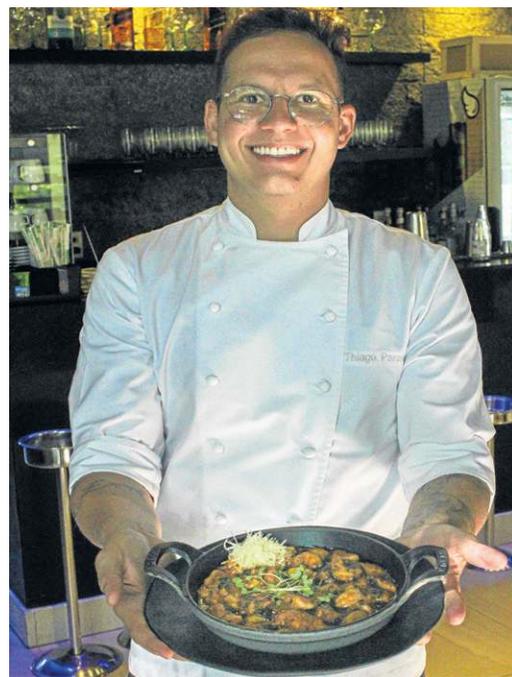
Natural de Santa Catarina, Francisco Ansiliero, 84 anos, tem o nome marcado na história de Brasília. Após passar por várias cidades brasileiras, o chef autodidata se instalou na capital federal, em 1988, para dar início ao projeto do Dom Francisco, casa gastronômica que se tornaria um dos restaurantes mais renomados da cidade. Passados 35 anos da inauguração, o local é ponto de encontro dos brasilienses amantes da boa culinária e parada obrigatória para os turistas.

A grande estrela do menu permanece a mesma desde o primeiro dia de restaurante — o bacalhau. Entre as diversas receitas da casa que envolvem o peixe, o destaque fica por conta do bacalhau na brasa (R\$ 385 — duas pessoas), em corte próprio criado por Francisco. Aos que desejam harmonizar as delícias do cardápio do restaurante com um bom vinho, opções não faltam. O Dom Francisco conta com três adegas, que reúnem cerca de mil rótulos de 26 países diferentes e variam de R\$ 72 a quase R\$ 16 mil. Para o bacalhau, a recomendação dos sommeliers da casa é o vinho verde branco Muros Antigos (R\$ 199).



KAYO MAGALHÃES/CB/DA PRESS

**Francisco Ansiliero, chef do Dom Francisco. No prato, bacalhau na brasa**



KAYO MAGALHÃES/CB/DA PRESS

**Chef Thiago Paraíso, responsável pelo Ouriço. No prato, nhoque de mandioquinha com camarões grelhados**

## Prodígio na cozinha

São pouco mais de 10 anos à frente dos fogões de restaurantes brasilienses, mas Thiago Paraíso sabia desde a infância que se tornaria chef de cozinha. Acostumado com noites dedicadas à culinária ao lado da mãe, do padrasto e dos irmãos, o jovem não teve dúvidas na hora de escolher que caminho trilharia na faculdade. Após a graduação em gastronomia, concluída em 2010, Thiago embarcou rumo à Austrália com o objetivo de

aperfeiçoar o inglês e, de quebra, colecionou experiências pelos restaurantes da Oceania, seguindo, posteriormente, para a Suíça.

Recém-chegado em Brasília, o chef se viu perdido profissionalmente e acabou encontrando na casa da própria família uma luz. Localizado no Lago Sul, o espaço se tornou uma forma despreziosa de Thiago realizar jantares degustação para familiares e amigos próximos — os amigos passaram a levar outros amigos e assim

surgiu o Saveur Bistrot.

O restaurante foi o pontapé inicial para os demais empreendimentos do chef, que, em 2017, abriu o renomado Ouriço, casa especializada em frutos do mar com destaque para pratos como o nhoque de mandioquinha com camarões grelhados (R\$ 99), o Mõca Café e Confeitaria, inaugurado em 2021, e, mais recentemente, o Maré, também voltado para frutos do mar. Atualmente, Thiago também assina o cardápio do Contexto, novo estabelecimento gastronômico da cidade.

### ONDE COMER?

#### ALMERIA RESTAURANTE

Clube de Golfe de Brasília. Segunda, das 12h às 17h. De terça a quinta, das 12h às 16h e das 19h às 23h. Sexta e sábado, das 12h às 23h. Domingo, 12h às 17h.

#### DOM FRANCISCO ASBAC BRASÍLIA

De segunda a quinta, das 12h a 0h. Sexta e sábado, das 12h à 1h.

Domingo, 12h às 17h.

#### MIMOBAR

CLN 205, bloco C, loja 25. De terça a quinta, das 18h a 0h. Sexta, das 18h à 1h15. Sábado, das 16h às 1h15. Domingo, das 15h às 22h.

#### OURIÇO RESTAURANTE

CLS 405, bloco C, loja 16. De terça

a sábado, das 12h às 16h e das 19h às 23h. Domingo e segunda, das 12h às 16h.

#### TRATTORIA DA ROSARIO

SHIS QI 17, loja 215. De terça a sexta, das 12h às 15h e das 19h30 à 0h. Sábado, das 12h às 16h e das 19h30 a 0h. Domingo, das 12h às 17h.