

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS.



Polvo à lagareiro acompanhado de arroz com brócolis do restaurante Taberna Lusitana

# Majestade, o polvo

O *Divirta-se mais* selecionou seis restaurantes com pratos que evidenciam a maestria desse sofisticado e saboroso fruto do mar

**Davi Cruz**

**Giovanna Kunz**

Entre o vasto leque de frutos do mar, o polvo é um dos que mais ganham destaque, não somente por ter exóticos tentáculos, mas pelo sabor marcante. Apesar de não haver mar na capital federal, o refinado molusco marinho se tornou uma iguaria muito amada e apreciada pelos brasilienses.

Como o molusco marinho precisa da técnica adequada para adquirir o ponto correto, muitas pessoas

vivenciam experiências ruins e, apesar da qualidade do alimento, ficam com receio. “Acredito que o brasiliense tem se interessado mais pelo polvo, porém ainda é um prato que gera uma certa desconfiança, principalmente pelas experiências que as pessoas já tiveram anteriormente”, declara Angélica Campos, proprietária da Taberna Lusitana.

Apesar de não ser um alimento simples, o polvo é saboroso e requintado. “O polvo é um prato obrigatório em qualquer restaurante contemporâneo ou de

cozinha elaborada. A forma mais pedida é grelhado, com risoto, ou até mesmo em entradas como bruschetta de carpaccio”, enfatiza Flávio Vieira, diretor comercial do Grupo Petrarca.

Apesar de não ser uma cidade litorânea, os brasilienses procuram por receitas que os aproximem do mar. “Frutos do mar são bem aceitos pelos clientes de Brasília. Acredito que isso tem relação com a capital não ter mar, então a procura por estes produtos aumenta”, explica Célia Oliver, proprietária do restaurante Aroma.

## Polvo português

Pedacinho de Portugal em Brasília, o restaurante

Taberna Lusitana surgiu para trazer os pratos da gastronomia tradicional portuguesa para a cidade. “A Taberna Lusitana é um local mais elaborado que uma tasca portuguesa, mas menos sofisticada que um restaurante. Aqui encontram-se diversos pratos portugueses igualmente feitos em Portugal”, explica Angélica Campos, proprietária da casa.

Os pratos com polvo que mais se destacam no restaurante são a salada de polvo (R\$ 61) e o polvo à lagareiro (R\$ 171), um dos pratos mais pedidos do restaurante. “Aqui na Taberna, o polvo é muito bem aceito e elogiado”, enfatiza Angélica.