

Aqui é o Brasil

Nesta semana, o *Divirta-se mais* selecionou seis restaurantes que destacam o sabor e a variedade da gastronomia brasileira

Davi Cruz*

Giovanna Kunz*

A diversidade brasileira é notória em muitos aspectos culturais e a gastronomia é um deles. A culinária do país é uma fusão de sabores e receitas típicas que valorizam os ingredientes locais. Apesar do feijão com arroz conquistar os brasileiros de norte a sul, cada região cria combinações autênticas e torna a gastronomia tupiniquim mais rica em variedades e combinações.

Como Brasília surgiu da união de pessoas de diferentes regiões, a gastronomia local reflete essa mistura cultural. “Acreditamos que a comida brasileira é rica em sua essência

justamente por agregar essa miscigenação de culturas que a torna única. A comida Brasileira não está presa em um padrão e sim ao sabor, que está presente em qualquer local do nosso país. Os brasilienses conseguiram colocar isso dentro de uma panela só. Aqui coube a todos nós dentro de sua especificidade. Agregar sabores a essa região de cerrado maravilhosa tem sido muito gratificante para nós por conseguirmos nos adaptar à região sem fugir das nossas raízes”, diz Ray Neto, proprietário do restaurante Casa de Mainha.

Além do feijão com arroz, outra característica marcante na gastronomia brasileira é o consumo de petiscos. “Os petiscos são opções

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



que todo brasileiro ama! É a cara do Brasil um petisco, uma cerveja ou caipirinha bem gelada. Seja na praia, em um bar, restaurante ou até mesmo em casa”, observa Thales Furtado, sócio do Primeiro Bar.

A variedade presente na gastronomia brasileira também pode ser explicada pela história do país, marcada pela colonização. “Acredito que o diferencial seja a variedade nas opções

de frutas, legumes, carnes e pratos dentro de um mesmo país. Além disso, também tem a mistura indígena, africana e europeia”, garante Thais Lino, gerente do restaurante Esquina Mineira.

Como a capital é composta por pessoas de todas as regiões do país, a cidade está cheia de restaurantes que evidenciam o sabor da culinária brasileira e as individualidades presentes em cada região.

Arroz de cerveja acompanhado de dadinho de tapioca e pão de queijo com linguiça do Primeiro Cozinha de Bar

Feijuca de primeira

Há 12 anos, o Primeiro Bar movimenta a cena do entretenimento e da gastronomia na capital. A casa oferece aos clientes pratos saborosos, petiscos, drinks autorais, além de serem os primeiros a trazer os famosos dadinhos de tapioca para Brasília, receita criada pelo

chef de cozinha Rodrigo Oliveira, do restaurante Mocotó, de São Paulo. “Convidamos (Rodrigo) para nos ensinar a fazer os dadinhos e seguimos essa receita original até hoje. Um petisco típico brasileiro e que hoje ganhou o mundo”, conta Thales Furtado, sócio do Primeiro Bar.

O prato típico brasileiro que ganha destaque é a feijoada com petiscos que acompanham a deliciosa iguaria e a sobremesa à vontade (R\$ 59,90). Além deles, o Confusão é um dos carros-chefe da casa, por ser um mix dos principais petiscos como dadinhos de tapioca, franbacon, mini pães de queijo com pernil, costelinha Black Swan, chips de

mandioca e coxinhas esgarçadas (R\$ 79,95). “Não há nada melhor que um bom frango a passarinho, um dadinho de tapioca, uma isca de peixe, um torresmo. São pratos e combinações que tipicamente você só encontra aqui no Brasil, super democráticos, práticos, de bom custo benefício e saborosos demais”, afirma Thales.