

Menos é mais

Conheça restaurantes da capital que, apesar de pequenos em espaço, preparam grandes delícias para o público brasileiro

Isabela Berrogain

Quantidade ou qualidade, eis a questão. O debate que dura décadas, se reduzido à cena gastronômica brasileira, pode ser respondido com facilidade. São inúmeros os restaurantes da cidade que, apesar do pouco espaço, levam delícias para o paladar dos moradores do DF. Por receberem um menor público, os responsáveis por tais restaurantes podem garantir maiores cuidados, como atenção focada em cada cliente, seleção a dedo de ingredientes e acompanhamento do preparo dos alimentos.

Em relação ao ambiente, as casas oferecem um clima familiar e intimista a todos que frequentam os espaços. Um desses exemplos é o Bistrô do Francês,

localizado no Grande Colorado: “Eu sou a hostess, recebo os clientes, explico os pratos e, eventualmente, o Walter, quando temos muito movimento, sai da cozinha, cumprimenta os clientes, pergunta, se informa acerca do que eles perceberam, se gostaram ou não, críticas, sugestões”, destaca Patricia Miranda, que, ao lado do marido e chef Walter Carecchio, comanda o local. “É um ambiente mais tranquilo, não é tão comercial como os grandes restaurantes”, complementa.

Criado pela chef Babi Frazão, vencedora da mais recente edição do reality Masterchef Profissionais, o Afeto Restaurante também funciona em formato intimista. “Eu mesma acompanho toda a produção, junto

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Espaguete com camarões, tomate cereja e coração de alcachofra do Vittoria d'Italia

a minha equipe, e controlo o padrão de tudo que sai. Além disso, tenho uma equipe no Afeto empenhada em concretizar nossos valores de cozinha e comida”, detalha Babi. “Somos

pequenos, mas conseguimos entregar tudo que propomos de maneira real e honesta. Sermos pequenos não é um problema, mas sim o nosso diferencial”, finaliza.

Gostinho de casa

Batizado em homenagem à filha do chef Francesco Bravin, o restaurante Vittoria d'Italia traz à cidade, além de um ambiente pequeno e aconchegante, o melhor da típica comida caseira italiana. “Eu que estou na cozinha, cozinho todos os pratos

quentes. Tenho meus ajudantes que cuidam da parte fria, como as saladas, carpaccios, sobremesas, mas o que tem a ver com macarrão, risoto, filé, polenta, sou eu que preparo. Quando o cliente chegar no restaurante, com certeza, eu estarei presente”,

garante o chef. “O fato de estar presente sempre no restaurante não me pesa, para mim, é um prazer. Acho que isso é bom para o resultado final, porque tudo é feito do jeito que eu gosto”, complementa.

Segundo Francesco, o queridinho do público é o

carbonara (R\$ 58,50), que segue a receita original do prato. Os frutos do mar também fazem muito sucesso na casa, de acordo com o chef — o espaguete com camarões, tomate cereja e coração de alcachofra (R\$ 73,50), por exemplo, é um dos destaques.