

# Banquete árabe

Espalhados pela cidade, restaurantes tradicionais trazem para o público brasileiro o melhor da gastronomia árabe

**Isabela Berrogain**

Apesar da distância geográfica, a cultura árabe se faz presente no dia a dia do brasileiro. Isso porque, espalhados pela cidade, restaurantes voltados para essa culinária secular conquistam o coração e o paladar dos moradores da capital federal. Sinônimo de diversidade, a gastronomia dos países do norte da África e do Oriente Médio abrange clássicos, desde esfirras e quibes, até pratos mais elaborados, como, por exemplo, o clássico arroz marroquino.

Carregando consigo histórias familiares, os restaurantes árabes da cidade ilustram suas origens na capital federal. “Sentimos muito orgulho de representar a culinária árabe em Brasília, porque, assim, estamos mantendo vivas as tradições



**Quibe frito e quibe assado do Marzuk**

familiares, passando-a para tantas outras pessoas e gerações. É como se cada prato levasse um pedacinho do Líbano”, afirma Lilian Cury, proprietária do restaurante libanês Arabian.

Filho de mãe síria, Eduardo Haddad, proprietário do Árabe Gourmet, leva as

tradições familiares à risca e entrega uma comida fiel ao contexto em que foi criado e similar aos sabores que se apaixonou durante a infância. “Eu levo o papel de representar a culinária árabe muito a sério. Eu tenho muito orgulho de ter nascido em Brasília e ser

brasileiro, a gastronomia daqui é perfeita, mas eu não misturo as coisas. Eu prezo muito pela cultura na qual fui criado, então eu não me sinto no direito de mudar as receitas que minha mãe me ensinou. Acho que esse também é o segredo do Árabe Gourmet”, pontua.

## Herança gastronômica

Descendentes de imigrantes do Líbano e da Síria, Lícia Cury e Paulo Henrique Cury, casal à frente do Marzuk Empório Árabe, procuram honrar as origens de seus antepassados por meio da culinária. “Aqui, priorizamos o resgate do que existe de mais tradicional na culinária árabe,

com todos os temperos, sabores e receitas originais e centenárias da família Cury, radicada no Brasil desde o século passado”, garante Lícia.

“É um legado de preciosas alquimias culinárias, segredos registrados não apenas em livros ou cadernos, mas na memória viva dos

integrantes dessa família, apaixonada pela tradicional cozinha árabe”, relata. “Fiéis à tradição, continuamos cuidando de perto de todos os preparos da culinária árabe disponíveis no cardápio do Marzuk, seguindo à risca as receitas repassadas de geração em geração”, complementa.

Nas lojas Marzuk, o público pode encontrar um vasto

balcão com diversas guloseimas árabes, preparadas diariamente. Segundo Lícia, os clássicos são os preferidos da clientela, como as tradicionais pastas de homus, coalhada seca e o quibe cru (R\$ 9,90 — 100g), os quibes nas versões frito com recheio tradicional, coalhada e arich (R\$ 13,90), além do quibe assado tradicional (R\$ 9,50) e as esfirras de carne (R\$ 13,90).