

# Os sabores de Brasília

Neste fim de semana, a capital modernista celebra 64 anos de história com restaurantes que são parte da trajetória da cidade

Luíza Grecco Altoé\*

Brasília alcança, neste domingo, a marca de 64 anos e permanece símbolo da arquitetura moderna e da diversidade do país. Em mais de seis décadas de história, a trajetória da cidade se mistura, principalmente, com a gastronomia. A capital federal é considerada o terceiro maior polo gastronômico do Brasil e coleciona restaurantes tradicionais que surgiram e cresceram com ela.

O Restaurante Roma foi inaugurado dias antes de Brasília e, desde então, se tornou palco de grandes acontecimentos. “O Roma oferecia aos brasilienses e visitantes absolutamente tudo que se procurasse. Um restaurante que acompanhou de perto cada expansão da cidade, observou atento às mudanças governamentais e serviu aos seus clientes uma mesa farta, com sabor único e um lugar aconchegante”, lembra a proprietária Angela Pitel.

O La Chaumière também surgiu durante a década de 1960. O chef Severino Xavier destaca que o restaurante faz parte da história da capital por compartilhar momentos com a classe política. Além de

ser responsável por um dos pratos favoritos do ex-presidente Fernando Henrique Cardoso, o chef carrega consigo um cheque assinado pelo ex-deputado Ulysses Guimarães com uma dedicatória carinhosa ao grande amigo.

Apesar de jovem em comparação aos demais restaurantes, o Trattoria da Rosario coleciona prêmios e história com os brasilienses. O restaurante celebra 22 anos de trajetória no domingo e, segundo o chef Rosario Tessier, estará em dupla comemoração. “Essa qualidade que oferecemos, diariamente, atraiu uma clientela muito interessante e diversificada de famílias, personalidades da política e da alta sociedade e recebemos todos como amigos. Queremos que todos se sintam em casa”, explica.

Desde 1988, o Dom Francisco Restaurante participa de Brasília de forma diferenciada e inovadora. O chef Francisco Ansiliero sempre buscou valorizar produtos da região e foi precursor do movimento de incentivo e apreciação dos produtores da Ceasa. Ele resume o estabelecimento à “fidelidade com qualidade, bom atendimento e valorização dos produtos e produtores locais”.



KAYO MAGALHÃES/CB/D.A. PRESS

## Delícias de todo o Brasil

Na 402 Sul e no clube Asbac, o Dom Francisco Restaurante une história, cultura e sabor no vasto cardápio diversificado. Criado em 1988 pelo chef catarinense Francisco Ansiliero, o estabelecimento também oferece uma das maiores cartas de vinhos do país. “São 36 anos com a mesma fidelidade do início. Somos sinônimo de boa gastronomia em Brasília”, destaca Ansiliero.

Para construir os pratos, o proprietário se inspirou nas experiências das viagens pelo Brasil. Segundo ele, os

pratos mais procurados pelo público — a picanha, o tambaqui e o bacalhau — contam a história de vida dele. A picanha na brasa (R\$ 146) é acompanhada por farofa de ovos e relembra Francisco do Sul, enquanto o tambaqui (R\$ 96), acompanha arroz de brócolis e molho tártaro, e remete à Amazônia. O bacalhau (R\$ 215), por sua vez, também é acompanhado por arroz com brócolis e recorda o chef da época em que era pároco na periferia de São Paulo e conviveu com uma família portuguesa.

**Chef Francisco Ansiliero. No prato, a picanha na brasa com farofa de ovos do Dom Francisco**