

Dupla comemoração

Apesar do chef Rosario Tessier ter passado pela cozinha de diversos países europeus e de hotéis luxuosos no Rio de Janeiro, foi por Brasília que ele se apaixonou. Em 2002, ele inaugurou a Trattoria da Rosario, restaurante italiano marcado pela combinação de sabor e simplicidade. “Inicialmente era uma porta com poucas mesas, porém com o passar dos anos, a casa cresceu e eu ampliei o espaço para atender a grande demanda”, conta o proprietário.

No mesmo dia em que Brasília comemora 64 anos, o restaurante celebra 22 anos de inauguração. “Uma dupla comemoração. Como chef e empresário do setor gastronômico, vejo que a Trattoria se tornou referência no conceito de excelência da gastronomia italiana, e isso me dá muito orgulho, pois esse é um trabalho de equipe que atua diariamente para oferecer a melhor comida e o melhor atendimento possível”, reforça Rosario.

Kayo Magalhães/CB/D.A Press



Lombo de cordeiro da Trattoria da Rosario

Em tantos anos de história, o controfiletto di agnello (R\$ 169) é o prato mais antigo do cardápio e o mais procurado pelos brasilienses. O lombo de cordeiro em crosta, ao molho de balsâmico

reduzido, é acompanhado de risoto de negro e cogumelos Porcini. Outro destaque é o linguine golfo di napoli, massa com lula, camarões e tomates frescos (R\$ 149).

RESTAURANTE ROMA/ DIVULGAÇÃO



Filé à parmegiana do Roma

Italiano na W3 Sul

Um dos primeiros restaurantes da capital moderna, o Restaurante Roma nasceu pelas mãos de um italiano em 1960, mas foi comprado pelo belga Simon Pitel, que conduziu as atividades do espaço de 1964 a 2022, ano em que morreu. “O Roma sempre foi uma ótima opção, desde a época

em que a Avenida W3 Sul era o que havia de melhor na cidade, o ‘shopping a céu aberto’ de Brasília”, explica Angela Pitel, filha que conduz o negócio com “toda a maestria e cuidado herdados do pai”.

O local foi inaugurado dias antes de Brasília e, portanto, também está em

festa pelos 64 anos. Nessas seis décadas, o prato “queridinho” da casa, segundo Angela, é o filé à parmegiana (R\$ 174,90). “Um filé mignon macio e suculento, minuciosamente preparado pelo açougue que possuímos na casa, com um molho de tomate caseiro e o queijo derretido”, destaca.

Escolha do presidente

O La Chaumière surgiu em 1966, quando um casal de franceses donos do Nosso Bar decidiram transformar o local em um restaurante francês e requintado, tendo em vista que ministros e embaixadores estavam vindo para a capital naquela época. Pernambucano criado pelos europeus desde os 15 anos, Severino Xavier comprou o estabelecimento em 1973 e seguiu com o legado deixado pelos proprietários. “Mantive o tamanho, não aumentei o cardápio e mantive o padrão”, explica o chef.

Na verdade, “Severã”, como foi apelidado pelo casal francês, adicionou alguns pratos para homenagear a si mesmo, a esposa, a filha e as netas. Mesmo com as adições, a opção mais tradicional do cardápio é o filé au poivre (R\$ 129), feito com creme de leite flambado no conhaque com pimenta-do-reino preta ou verde. O chef lembra que este também era o preferido do ex-presidente do Brasil Fernando Henrique Cardoso, que costumava frequentar o restaurante.

LA CHAUMIÈRE/DIVULGAÇÃO



Filet au poivre do restaurante francês La Chaumière