

Mamma mia!

Uma das gastronomias mais amadas, a culinária italiana toma conta da cozinha de diversos restaurantes da cidade. Confira algumas das principais opções

Isabela Berrogain

Macarrão, lasanha, risoto, pizza. Estes são apenas alguns dos exemplos de pratos italianos que caíram no gosto do brasileiro. Não é segredo que o Brasil ama a comida do centro-sul europeu — a pesquisa Hábitos Alimentares dos Brasileiros, inclusive, apontou que a culinária italiana é a que o brasileiro mais aprecia. Capital do país, Brasília coleciona restaurantes voltados para a gastronomia amada pelo mundo todo.

Na cidade, os estabelecimentos buscam manter viva a tradição da cultura secular, por meio de receitas passadas de geração para geração e clássicos da culinária italiana. “A gastronomia italiana é repleta de comidas vivas, chamativas, frescas e

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



que possuem muito sabor”, avalia Jeane Nunes, gerente e sommelier do restaurante Dolce Far Niente.

Jeane defende que, para replicar o verdadeiro sabor da comida italiana, os cuidados são necessários desde

a seleção dos produtos. “É preciso se preocupar em ter os insumos corretos. Um bom tomate para fazer um bom molho, uma massa, uma farinha de qualidade, um queijo de qualidade. Com certeza a matéria

prima é o ponto forte para se ter um bom resultado e conservar a tradição da gastronomia italiana”, opina.

Ficou com água na boca? Conheça os principais restaurantes da cidade que se dedicam às delícias da Itália!

Fettuccine com linguiça italiana e funghi da Trattoria da Rosario

Tradição na cidade

Apesar de se considerar brasiliense, o sangue italiano ainda pulsa nas veias do chef Rosario Tessier. Chegado em Brasília em 1994,

há exatos 30 anos, o europeu trilhou uma trajetória de sucesso pelas cozinhas da cidade, que culminou na inauguração da Trattoria da Rosario, em 2022.

Hoje, o restaurante localizado no Lago Sul atende a cerca de 60 mil pessoas por ano, reunindo três gerações

de clientes, e foi diversas vezes eleito o melhor de Brasília. Aos que querem ter uma verdadeira experiência italiana, o chef indica o fettuccine com salsicha e funghi (R\$ 110).

Além de referência na cozinha, a casa é conhecida pelo atendimento exemplar, começando pelo próprio

Rosario, presente diariamente no restaurante. Outro destaque é a adega, que abriga quase 2 mil garrafas procedentes de 25 países, incluindo o Brasil. Dentre as opções, Rosario indica o vinho Dolcetto d’Alba (R\$ 141) para harmonizar com o fettuccine.