

O típico sabor mineiro

Uma das culinárias mais amadas do Brasil, a comida mineira também ganhou o coração dos brasilienses. Conheça restaurantes da cidade que exploram os sabores da gastronomia de Minas Gerais

Gabriel Borges*

Mariana Reginato*

As delícias da culinária mineira são inúmeras. Do frango com quiabo ao tutu de feijão, os pratos rapidamente se popularizaram ao redor de todo o país, ao agradar paladares de norte a sul. Em Brasília, portanto, não seria diferente. Planejada para ser a capital do Brasil, a cidade recebeu centenas de famílias vindas de Minas Gerais, que aqui se estabeleceram e trouxeram consigo preparos tão característicos do estado de origem.

Terra de saborosos quitutes, Minas Gerais é conhecida por ser o berço de uma das culinárias mais amadas do país. São deliciosos pratos que se tornaram

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Opções do bufê do Fogão de Pedra, que tem cardápio com quitutes mineiros

conhecidos pela familiaridade e valor afetivo para muitos brasileiros. Para Graça Alves, proprietária do restaurante Cozinha das Minas, os preparos da culinária mineira são capazes de ativar nas pessoas memórias nostálgicas. “A comida mineira é uma culinária regional aceita por muitos por ser reconhecida como a ‘comida da vovó e da mãe’, trazendo uma conexão familiar e reconfortante”, afirma.

Com pratos que unem muito bem a complexidade

de sabores e influências de preparos de origem africana, europeia e indígena, por exemplo, o chef da Bitaca da Norte, Luiz Paulo Mairink, reforça o compromisso da culinária mineira com a identidade nacional. “O que traz identidade e faz a cozinha mineira ser reconhecida nacional e internacionalmente é a cultura caipira. Isso tem tudo a ver com hospitalidade e é isso que buscamos quando vamos a um bar ou restaurante. No fundo, queremos nos sentir em casa”,

reflete Mairink sobre o efeito que os preparos típicos do estado de Minas Gerais causam nos amantes de um bom prato preparado pelas mãos de quem conhece a tradição da cozinha mineira.

Em comemoração ao Dia da Gastronomia Mineira, o *Divirta-se Mais* selecionou, nesta semana, restaurantes da cidade responsáveis por traduzir da melhor forma possível o sabor apurado do tempero mineiro, presente em preparos feitos com esmero. Confira!

Fartura na mesa

Em formato self-service, o Fogão de Pedra, desde 1996, preserva os sabores autênticos e tradicionais da culinária mineira. “A comida de Minas é tão

popular e chama tanta atenção, porque está ligada à mesa farta, sabores e cores marcantes”, descreve a proprietária Elba Sardinha.

Trazendo tais características para a mesa do brasiliense, o restaurante conta com opções de iguarias diversas no menu, com destaque para opções como linguiça suína artesanal, polenta, tutu

de feijão, arroz com pequi e churrasco na brasa, com mais de 15 opções de carnes nobres. De segunda a sexta, o quilo do bufê sai por R\$ 84,90, enquanto nos fins de semana e feriados, o valor é de R\$ 89,90.