

# Viva O bacalhau!

ED ALVES/CB

Uma das principais pedidas da culinária portuguesa, essa delícia também faz sucesso na capital. Confira restaurantes da cidade que oferecem diferentes versões do peixe

**Isabela Berrogain**

A versatilidade do bacalhau faz jus à popularidade do peixe. Seja como ingrediente principal de bolinhos e saladas, servido na brasa ou assado, a iguaria se tornou parte do cotidiano dos brasilienses. Ícone da culinária portuguesa — Portugal é responsável por 20% do consumo da produção mundial de bacalhau. Ele foi adotado pelos brasileiros, que, durante a Semana Santa, se aventuram na cozinha seguindo as mais distintas receitas que tenham como destaque o peixe.

No dia a dia, entretanto, os moradores da capital recorrem a restaurantes da cidade para saborear delícias que envolvem a iguaria. Espalhadas pelo quadradinho, tanto casas portuguesas quanto de culinária variada são responsáveis pela maioria de releituras que dão destaque a ele. “O bacalhau é amado

por ter um sabor inconfundível e uma apresentação de brilhar os olhos”, pontua João Paulo Araújo, proprietário do restaurante Bartô.

A paixão pelo peixe é tanta que, no mês de julho, os holofotes de um dos principais restaurantes da cidade viram-se para a iguaria — até quarta, o Festival do Bacalhau faz parte da programação do Dom Francisco. Disponível no jantar, tanto na unidade da Asbac quanto na da 402 Sul, a casa oferece

ao público pratos como bacalhau de natas e bacalhau à portuguesa em postas finas, que variam entre R\$ 165 e R\$ 220, para duas pessoas, e são acompanhados por arroz branco ou com brócolis.

Ao *Divirta-se Mais*, o chef Francisco Ansiliero dá dicas de como preparar corretamente o peixe. “O primeiro grande diferencial de um bom prato de bacalhau, assim como de qualquer bom prato, é a qualidade do ingrediente. Não há como se

fazer boa comida partindo de ingredientes ruins. Em segundo lugar, capricho e paciência. Bacalhau é um preparo trabalhoso, chegamos a levar quase uma semana para ter o peixe pronto para consumo, fazendo uma dessalga cuidadosa. Depois da dessalga correta, que não tire a maciez do peixe, é importante escolher bem os demais ingredientes, sobretudo o azeite”, detalha o responsável pelo Dom Francisco.

