

Tradição cervejeira

Tradicional bar da cidade, o Godofredo abriu as portas em 2006 e foi um dos primeiros espaços de Brasília a aderir ao conceito das cervejas artesanais. No menu da casa, é possível encontrar diversas opções de harmonização entre os saborosos pratos do restaurante e diferentes rótulos de cerveja, além das mais de 20 torneiras de chope, atualizadas semanalmente com marcas exclusivas.

“Aqui no Godofredo temos muitos tipos e estilos de chopes, que harmonizam com vários dos nossos pratos”, garante o proprietário Vando Albuquerque.

Para a harmonização

THREE - COMUNICAÇÃO DIGITAL



Galinhando, prato do restaurante Godofredo

com cervejas IPA (India Pale Ale), a indicação fica por conta das carnes e queijos. “Temos a cerveja Dogma Ipa (R\$22,90 — 300ml), que harmoniza com nosso prato de filezinho (R\$ 69,90), filé mignon ao molho de gorgonzola”, sugere. “O amargor e notas cítricas da IPA combinam com a carne e o

sabor marcante do queijo, ajudando a cortar a gordura e equilibrar os sabores”, explica Vando.

Outra sugestão de harmonização é a cerveja Cruls Blonde Ale (R\$16,90 — 300ml) com o prato galinhando (R\$ 39,90), tirinhas de filé de frango empanados com geleia de bacon. “É

uma ótima escolha devido ao perfil leve e refrescante da cerveja. A simplicidade do frango combina com a Blonde, realçando os sabores sutis da cerveja e do prato”, detalha o proprietário.

Para Vando, a cerveja é a bebida alcoólica mais consumida no Brasil por várias razões culturais, climáticas e sociais. “O Brasil tem um clima predominantemente quente, e a cerveja é uma bebida refrescante, ideal para se consumir em dias quentes. Além disso, o brasileiro tem uma forte cultura de socialização, e a cerveja é frequentemente consumida em reuniões de amigos, festas, churrascos e eventos esportivos. Ela é vista como uma bebida que facilita a interação social”, aponta.



*Trattoria
Da Rosario*

Lago Sul | (61) 3248-1672