

## CORREIO INDICA

# O típico churrasco brasileiro

Churrascada reúne diferentes tipos de cortes e preparos para festival de carne em Taguatinga, neste domingo

**Gabriel Borges\***

Atire a primeira pedra quem nunca sentiu a vontade súbita de comer uma deliciosa carne assada. A iguaria, apreciada nacionalmente pela variabilidade de cortes e complementos, é uma boa opção para reunir amigos e familiares para aquela tradicional reunião de fim de semana. E, para os amantes de um churrasco, preparado com esmero, o restaurante Rebu oferece a oportunidade de reunir a galera para uma deliciosa “churrascada”.

Localizado em Taguatinga — mais especificamente nos arredores da Praça do DI (Setor A Norte) —, o Rebu está de casa nova. Para a inauguração, no domingo, a partir das 12h, a casa apostou em um esquema de consumo à vontade para comida e bebidas, com ingressos a partir de R\$ 270 (individual).

Brisket, ancho, cowboy steak e costela assada no fogo de chão são alguns exemplos de preparos selecionados especialmente para a ocasião. Bruno Oliveira, sócio-fundador da casa e churrasqueiro experiente, destaca o diferencial de um

FOTOS: DIVULGAÇÃO/SARAH STEDILE



Legumes, farofas e molhos são ótimos complementos para acompanhar a carne



Carne de churrasco do restaurante Rebu

churrasco bem preparado. “O segredo para um bom churrasco é usar ingredientes de boa qualidade e procedência. Carnes com selos de inspeção federal garantem a rastreabilidade do animal e, conseqüentemente, a qualidade do seu churrasco. Já para a técnica do assado, calor intenso e bom controle do fogo são

fundamentais”, explica ele.

Além da fartura de carnes e acompanhamentos, a inauguração do novo espaço tem como atrações o cantor e violero Brener Viola e a banda de rock Macacos Hidráulicos para animar os frequentadores da reabertura do Rebu. Fundado em 2021, o restaurante funcionava em um espaço

menor. Com a mudança de endereço, a proposta dos sócios que administram a casa é expandir o negócio e democratizar o acesso à alta gastronomia.

Bruno, que antes de comandar o negócio de churrasco se aventurou no ramo dos hambúrgueres, conta quais são os acompanhamentos ideais para cair de boca no bom e velho churrasco. “Para acompanhar um bom churrasco, sempre recomendo legumes, farofas, vinagrete e molhos, porque são boas opções para harmonizar. Carnes mais gordas vão muito bem com vinagrete, pois são mais ácidos e quebram um pouco a sensação da gordura”, ensina o churrasqueiro.

**\*Estagiário sob a supervisão de Severino Francisco**