

A Asa Norte ferve!

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Tutu com pernil de panela da Bitaca da Norte

Atmosfera mineira

Em setembro de 2022, um pedaço de Belo Horizonte abriu as portas no quadrado central. A Bitaca da Norte, no entanto, começa sua história ainda na capital mineira, em 2014, no bairro boêmio de Santa Tereza. Lá, a casa era chamada de Bitaca da Leste, uma lojinha de esquina de 20 lugares, onde o chef Luiz Paulo Mairink montou uma vendinha de produtos artesanais e comida mineira.

Oito anos depois, a Bitaca, agora da Norte, encontrou um novo espaço — a 716 Norte, em Brasília. Do Sudeste, a casa trouxe a atmosfera belo-horizontina e o conceito da cozinha mineira descomplicada e raiz, com bons ingredientes, produtos locais, pratos fartos e petiscos variados para compartilhar, em meio a um cardápio vasto e com trocas sazonais.

No menu, o tutu com pernil de panela (R\$ 38) é o prato que mais representa a casa, segundo o chef. “Ele utiliza de técnicas tradicionais que buscamos valorizar, além de ingredientes que representam a cozinha caipira”, pontua Luiz Paulo. Para harmonizar, a recomendação é a bitakinha (R\$ 28), caipirinha com limão capeta e cachaça do Jequitinhonha.

A região do Plano Piloto é sede de novos espaços da cidade, mais despojados e diversos. Conheça algumas das principais atrações da área

Isabela Berrogain

Na Asa Norte, há estabelecimentos para todos os gostos bolsos. Ponto de encontro entre jovens, famílias e idosos, a região do Plano Piloto vive uma crescente em relação à gastronomia local, com espaços diversos e descontraídos. Dos bares às cafeterias, passando pelas pizzarias e restaurantes de comida caseira, a área central do Distrito Federal tem sido, nos últimos anos, sinônimo de variedade para os moradores da cidade.

“Na Asa Norte, as pessoas parecem se preocupar mais com a qualidade dos produtos oferecidos, sem medo de testar outros modelos de negócios e ambientes um pouco mais despojados. Lá, temos um espírito de vizinhança forte, uma vontade de apoiar o comércio local”, descreve Pedro Galvão, sócio da Castália Pizza.

Déborah Mendes,

proprietária do Blocogê, defende a ideia de que a região se diferencia pela alma boêmia. “Por abrigar a UnB, com alunos do mundo inteiro, acreditamos que a população tende a ser mais jovem e com a mente mais aberta, não apenas pela idade, como também pelo espírito”, avalia. “A existência de diversos bares, botecos e restaurantes traduz a essência a que Brasília se propôs a princípio: a ideia de ocupar os ambientes externos tornando toda a cidade pública e acolhedora”, define Déborah.

Região em constante crescimento, as 700 são destaque em meio à Asa Norte. “É um local que até pouco tempo atrás não era bem-visto por esse tipo de comércio. Sete anos atrás, quando abrimos, éramos praticamente os únicos que se aventuraram nessa área da Asa Norte e, aos poucos, vimos mais cafés, bares e restaurantes virem”,

ressalta João Mazocante, proprietário do Café Antonieta. Para João, o espaço vive um momento de ressignificar uma parte da cidade que ficou tantas décadas em segundo plano.

“Eu me apaixonei pelo predinho da 700, que foge do padrão de arquitetura da cidade e lembra uma casinha de avó. As 700 ainda eram sinônimo de decadência e preconceito quando comecei o projeto. Aos poucos, mais iniciativas maravilhosas começaram a surgir nessa região, e outras áreas ‘marginalizadas’”, conta Ana Letícia, proprietária do Café Marilda. Ela acredita que o charme da Asa Norte se dá devido a moradores mais inclusivos e preocupados com o respeito às diferenças.

E aí, ficou com vontade de explorar o lado Norte do Plano Piloto? Confira a seleção de restaurantes da região feita pelo *Divirta-se Mais!*