

Especial

POR EDUARDO FERNANDES E GABRIELA SENA*

Aquele almoço de domingo com a família reunida. O churrasco para comemorar o aniversário de alguém ou o lanche especial preparado pela vovó. Comer, de fato, é uma espécie de sentimento. Essa realidade, no entanto, ficou distante para muitas pessoas que, por inúmeros motivos, foram obrigadas a viver longe de sua terra natal. Tantos anos longe de casa que a única forma de voltar ao passado é reacendendo na memória o sabor singular que só a culinária regional proporciona.

Essa sensação de pertencimento pode ser encontrada por aqui mesmo, nas ruas e nos restaurantes de Brasília. De longe, para quem conhece bem, é impossível não sentir o aroma daquele prato nordestino ou do popular arroz com pequi. Felizmente, o Distrito Federal carrega como lema a importância de abraçar todas as diversidades culturais. A culinária de outras regiões do Brasil e do mundo tem presença marcante no quadradinho.

De acordo com Sebastián Parasole, coordenador-geral do curso de gastronomia do Ilesb, isso é reflexo das variedades regionais que existem na capital brasileira. “Importante destacar a criação da cidade e a quantidade de oportunidades que ofereceram a partir da década de 1960. A pluralidade gastronômica no DF não só enriquece a cena culinária local como também reflete a identidade multicultural de Brasília, onde pessoas de todo o mundo convivem e compartilham suas tradições sem esquecer das diferentes etnias”, ressalta.

Mercados, feiras locais, festivais, embaixadas e muitos outros elementos foram essenciais para que a cidade levasse o rosto gastronômico de todo o país. Além disso, Sebastián afirma que a educação gastronômica e o crescimento econômico, ambos importantes na metade da primeira década de 2000, ajudaram a profissionalizar o setor e a perpetuar tradições culinárias de diferentes regiões. “Formamos uma geração de chefs que continuam inovando e respeitando esses caminhos traçados pelos pioneiros de diferentes lugares.”

Na visão do especialista, a cultura nordestina é a primeira e a que se destaca como uma das mais fortes, pois tem a ver com a construção de Brasília. “A migração ficou, e as feiras locais conquistaram o apreço cultural na cidade. Vejo também a goiana, pela proximidade

De casa para o mundo!

Para celebrar a explosão de diferentes sabores que existem em Brasília, a Revista do **Correio** preparou uma reportagem contando o que há de melhor nas culinárias regionais espalhadas pela capital brasileira

O restaurante Olinda foi inaugurado em 1987, na região de Taguatinga

das cidades, com pratos feitos com pequi ou o empadão goiano”, completa. E para entender um pouco mais desse universo, a Revista do **Correio** conta um pouco do que cada uma dessas culinárias representa.

*Estagiária sob a supervisão de Sibebe Negromonte

História de resistência

As paredes decoradas com desenhos do sertão e adereços que vislumbram a beleza da terra natal. No fundo, a trilha sonora de Luiz Gonzaga preenche a saudade daquele forró arretado. Com tantos elementos, é difícil não relacionar esse cenário com as características únicas do Nordeste. Há quase quatro décadas, o restaurante Olinda está em Brasília para contar, por meio da culinária regional,