

Sabor do Norte

Com nove anos de história, o restaurante Du Pará, na 714 Norte, destaca-se por unir comida típica de qualidade a um dos maiores encantos que a gastronomia pode oferecer: a capacidade de reviver memórias e se conectar às origens. O cardápio, que celebra as tradições da região Norte do Brasil, oferece delícias, como maniçoba, tacacá, arroz paraense e o autêntico açaí, transportando os clientes para os sabores e aromas da Amazônia.

Os proprietários, Wady, 57, e Amélia Dahás, 42, têm como um dos principais objetivos representar fielmente a cultura nortista e aproximar as pessoas da região. Essa dedicação faz do Du Pará um destino querido não só pelos paraenses, mas também por amapaenses, amazonenses e outros nortistas que vivem na capital federal.

Amélia, que também comanda a cozinha, resalta que o cardápio do restaurante preza pela originalidade das receitas típicas e o uso de ingredientes autênticos e naturais do Pará. Entre os pratos mais pedidos, está o delicioso vatapá, iguaria que chama a atenção pelo aroma único e pelo sabor intenso. “Ele é uma massa à base de trigo, dendê e leite de coco. A versão tradicional é feita com camarão”, detalha Amélia.

Para atender a todos os paladares, o Du Pará também oferece versões alternativas do vatapá, incluindo uma opção para alérgicos, feita com frango, e uma vegana, com carne de jaca. A combinação desses e outros ingredientes resulta em uma iguaria de sabor intenso e textura cremosa capaz de conquistar qualquer um. Outro destaque do restaurante é a saborosa maniçoba, um prato de origem indígena que se assemelha à feijoada, mas com uma diferença significativa: em vez de feijão, é utilizada a maniva, que são as folhas da mandioca moídas e cozidas por sete dias.

“A maniçoba leva os mesmos ingredientes que a feijoada, como carne de porco, defumados e embutidos. Às vezes, a aparência não agrada de imediato, mas basta provar para se encantar”, garante a chef Amélia.

E para quem não tem medo de experimentar coisas novas e ampliar o paladar, o Du Pará também oferece muitos outros pratos inesquecíveis, incluindo o açaí raiz, feito e servido da forma tradicional e sem industrializados na composição. “Nosso açaí é o original, do jeito que o paraense gosta. A gente come com proteínas, como camarão, peixe e charque”, conta Wady.

Embora o público do Norte tenha sido o seu



O casal Wady e Amélia levam a culinária nortista com muito amor

principal consumidor, hoje o Du Pará também atrai e encanta brasilienses e amantes da boa gastronomia de todas as partes, formando uma clientela diversificada. No entanto, o caminho até o sucesso foi desafiador. Quando o restaurante abriu suas portas, em outubro de 2015, com apenas 35m² em outro endereço, o início foi marcado por dificuldades.

“O primeiro ano foi muito complicado. Tivemos que vender o carro, morar em uma quitinete minúscula. O negócio ficou feio”, lembra Wady. O paraense, que se mudara para Brasília menos de um ano antes, em 2014, só começou a ver a sorte mudar em 2016. Em setembro, Wady decidiu divulgar o restaurante durante um jogo do Paysandu, clube de futebol de Belém, realizado no Gama.

“Levei alguns panfletos e distribuí para torcedores que moravam em Brasília. No dia seguinte, já havia clientes novos no restaurante. No domingo seguinte ao jogo, tivemos o melhor movimento desde a inauguração”, relata ele. Desde então, o Du Pará não parou de crescer. Em 2019, mudou-se para o atual endereço, um espaço maior e melhor localizado, o que impulsionou ainda mais o sucesso.

Para Wady e Amélia, o verdadeiro encanto do restaurante vai além da comida — é sobre matar a saudade e se sentir em casa. “O que mais atrai as pessoas é isso. Para mim, tem duas coisas que remetem à casa: a música e a comida. Então, quando as pessoas vêm aqui e se lembram da comida da mãe, da avó, é uma satisfação imensa para nós”, finaliza Wady.