

Especial

Um pedacinho de roça na capital

Em meio à correria da vida urbana, encontrar um local tranquilo para desfrutar de um almoço especial é um verdadeiro privilégio. No Fogão Goiano, localizado no Núcleo Bandeirante, essa experiência se torna realidade. Com um bufê inspirado na autêntica gastronomia goiana, o restaurante entrega pratos simples e saborosos, que remetem à tradicional culinária caipira e caseira.

Por não operar no sistema à la carte, o cardápio do Fogão Goiano é variado e os pratos se alternam ao longo da semana. Contudo, como explica a cozinheira Tereza Milhomem, 57 anos, algumas receitas típicas e favoritas dos clientes são servidas diariamente.

“Nossos pratos fixos são os mais tradicionais da roça, como a galinha caipira e o feijão tropeiro. Esses estão aqui todos os dias. Outros pratos vão mudando, mas, mesmo assim, a gente sempre segue o nosso padrão de comida goiana”, destaca Tereza. O uso de ingredientes naturais é uma prioridade, o que garante aos pratos um sabor caseiro e original.

“Os nossos temperos são totalmente naturais. Assim, a gente procura colocar a essência da roça na nossa comida”, garante a cozinheira. Seguindo esse princípio,

o Fogão Goiano entrega aos clientes delícias típicas, como galinha caipira e arroz com pequi. Um dos pratos mais queridos pelos frequentadores é a carne seca do sertão, uma receita original da casa que consiste em carne de sol desfiada com nata e requeijão.

Além da comida, uma das características especiais do restaurante é o ambiente típico da roça. Muitas plantas, flores, decorações de palha, chitas e até redes para os clientes relaxarem fazem parte do local. Aos domingos, o Fogão Goiano recebe mais de 400 pessoas, principalmente famílias em busca de um almoço especial.

Outro momento muito aguardado no restaurante é a Seresta, tradição musical com apresentações ao vivo de músicas regionais, que acontece uma vez por mês. A programação inclui muita bebida, petiscos, modão e uma roda caipira que encanta os frequentadores.



Gilberto é um dos donos do restaurante Fogão Goiano



O arroz com pequi e a galinha caipira são os queridinhos do público

A ideia de criar um refúgio que trouxesse todos os aspectos da vida caipira partiu de Gilberto e Soraia de Medeiros, os proprietários do Fogão Goiano.

Curiosamente, o casal é paraibano, mas ao chegar a Brasília, se apaixonou pela simplicidade e pela riqueza da cozinha goiana. Em 2007, decidiu fundar o restaurante, que hoje se tornou um verdadeiro símbolo da culinária goiana dentro do quadrado.