

FOTOS: KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

Crocante e suculento, o torresmo é a cara da culinária brasileira. Confira restaurantes da cidade que oferecem variadas versões da iguaria

Isabela Berrogain

Especialmente apreciado no Sudeste e no Centro-Oeste, o torresmo caiu nas graças do brasiliense. Iguaria típica dessas regiões, ele pode ser feito a partir de diferentes cortes do porco, como a panceta ou a barriga, que, fritas, tornam a carne crocante por fora e macia por dentro. Servida tanto como aperitivo quanto acompanhamento de refeições, a delícia é tradicionalmente associada à comida caipira, mas ganha espaço também em restaurantes sofisticados, reinventado em versões gourmet.

“O torresmo é uma comida com texturas diferentes que agradam o paladar: tem crocância, maciez, sal, gordura, tudo ao mesmo tempo”, define o chef André Batista, especialista em carne de porco e responsável pelo Zé Torresmo. De sabor intenso e salgado, a iguaria é a opção ideal para acompanhar uma cerveja gelada ou cachaça.

Nos estabelecimentos da cidade, é possível encontrar as mais diferentes versões do prato — seja o tradicional torresmo pururuca ou opções mais modernas, como o de rolo, enrolado e recheado. Na Bitaca da Norte, por exemplo, restaurante de comida mineira raiz, a iguaria é servida de forma tradicional. “A única coisa que o acompanha é o limão capeta, conhecido também como limão-cravo”, adianta o chef Luiz Paulo Mairink.

# Sua Majestade, o torresmo

## Típica comida mineira

Pedacinho de Belo Horizonte em Brasília, a Bitaca da Norte foi inaugurada no quadradinho em setembro de 2022, mas a história da casa começa no ano de 2014, na capital mineira. Lá, chamado de Bitaca da Leste, o restaurante

era uma lojinha de esquina de 20 lugares, no bairro de Santa Tereza, onde o chef Luiz Paulo Mairink vendia produtos artesanais e servia a tradicional comida de Minas.

Oito anos depois da inauguração em BH, Luiz Paulo

decidiu trazer para a capital federal o que há de melhor na atmosfera belo-horizontina — o conceito da cozinha descomplicada e raiz, com bons ingredientes, produtos locais, pratos fartos e petiscos variados para

compartilhar, em meio a um cardápio vasto e sazonal.

Como bom restaurante mineiro, a Bitaca tem como destaque do menu o torresmo de barriga (R\$ 24 — 200g). “Ele é feito com a barriga de porco bem carnuda

