

OBRA DE OSCAR NIEMEYER, A CASA DE CHÁ, LOCALIZADA NA PRAÇA DOS TRÊS PODERES, É UM DOS PONTOS DE ENCONTRO DA CIDADE. O ESPAÇO FAZ PARTE DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO TOMBADO PELO IPHAN



ESPAÇO BEM CANDANGO

Fotos: Minervino Júnior/CB/D.A.Press

» YASMIN RAJAB

Com uma arquitetura ímpar, design composto de peças de artistas brasileiros e um menu com receitas formuladas especialmente com ingredientes do Cerrado, a Casa de Chá de Brasília oferece um ambiente agradável e especial aos moradores da capital do país. O local foi projetado entre 1965 e 1966 pelo arquiteto Oscar Niemeyer, com o objetivo de ser um ponto de encontro e um local para reuniões e descanso dos brasilienses.

O local ficou pronto em 1967, mas começou a ser usado apenas em 1975, como um restaurante de comida chinesa. Em 1979, o estabelecimento fechou e a Casa de Chá passou a ser usada casualmente, para locação de eventos. Neste ano, o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac-DF) assinou um acordo com a Secretaria de Turismo do Distrito Federal para transformar o lugar em um café/escola, oferecendo experiências gastronômicas e propósitos sociais, culturais e educacionais.

Durante esse período, a casa já recebeu mais de 45 mil visitantes. "A Casa de Chá é um orgulho para a cidade. São mais de 45 mil pessoas que visitaram esse espaço em 100 dias de funcionamento. É um local que preserva o patrimônio e oferece uma gastronomia muito característica do Brasil, principalmente com os sabores do Cerrado", afirma Vitor Corrêa, diretor regional do Senac-DF.

O prédio é reconhecido como patrimônio histórico tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Um dos grandes diferenciais é que o espaço é "semi enterrado", ou seja, a metade do local está abaixo da superfície, fazendo com que os clientes observem a Praça dos Três Poderes enquanto estão sentados. "É a genialidade do Oscar Niemeyer", explica Vitor sobre a estrutura do lugar.

O diretor regional enfatiza que a Casa de Chá une tanto os moradores de Brasília quanto os turistas que visitam a capital federal. "A Casa de Chá passou a ser um orgulho para o brasiliense que revisita o centro da cidade, porque Brasília é um orgulho para todos os moradores e brasileiros que nasceram aqui em Brasília ou que adotaram a cidade como residência. Os visitantes conseguem entender um pouco da capital e da genialidade do Oscar e do Lúcio Costa a partir dessa experiência muito rica do ponto de vista cultural, cívico, político, histórico e agora também gastronômico."

O estabelecimento também serve como fonte de aprendizagem aos alunos de gastronomia do Senac-DF, que têm a oportunidade de colocar os conhecimentos em prática. No local, os estudantes conseguem vivenciar tanto as operações de uma cozinha profissional quanto o atendimento ao público em tempo real.

"Um local único"

O empresário Cláudio Fernandes apaixonou-se pela Casa de Chá desde a primeira vez. Ele destaca que o menu, o ambiente e a vista foram pontos



A Casa de Chá se transformou num dos principais pontos de encontro dos brasilienses e dos turistas, com uma boa gastronomia cerradense



Santiago Bodega (chef) e Henrique Vogado (barista)



Vitor Corrêa, diretor regional do Senac-DF

cruciais para seu retorno ao estabelecimento. "O ambiente é agradável e a localização é privilegiada, com a visão da Praça dos Três Poderes. É um local único em Brasília."

Vitor Corrêa destaca que o local é um excelente ponto de encontro, tanto para os brasilienses quanto os turistas, e a expectativa é de que o movimento aumente cada vez mais. "Tivemos um diálogo com todo o setor de turismo, como aeroporto e hotéis, e pela palavra dos guias, o principal local que eles indicam é a Casa de Chá", explica.

A Casa de Chá também agrada ao meio político. Segundo o diretor regional, o lugar já recebeu senadores, deputados e o próprio governador de Brasília, Ibaneis Rocha. A expectativa é de que em dezembro o número de visitantes aumente por causa das férias escolares.

Gastronomia única

O menu da Casa de Chá foi elaborado sob a expertise do renomado chef brasileiro Gil Guimarães, dono da Baco Pizzaria e Casa Baco. O cardápio é composto por pratos únicos e diversificados, feitos com ingredientes típicos do Cerrado, como pequi, milho, carne de sol, castanha-de-baru e umbu. É uma mistura das gastronomias brasileira, mineira e goiana. No local, o cliente poderá escolher entre bolos, pamonhas, pães de queijo recheados, cafés e chás.

O responsável por coordenar a cozinha é o chef Santiago Bodega. Ele destacou que o foco do trabalho na Casa de Chá é valorizar os ingredientes locais. "Temos sempre o foco na gastronomia brasileira, tentando valorizar todos os

produtos de proximidade. Tanto os queijos e os pães, que são todos artesanais e feitos aqui em Brasília, quanto os nossos vinhos, chás e cafés".

O barista Henrique Vogado, responsável pela preparação de chás e cafés da Casa de Chá, dá um toque especial às bebidas ao fazer desenhos dos monumentos da capital. "O que tem mais a cara de Brasília é o capuccino, porque vem com várias artes dos pontos turísticos da cidade", explicou.

Henrique revela que uma das bebidas preferidas dos clientes é o chá "céu de Brasília". "Uma curiosidade sobre ele é que quando colocamos uma gota de limão, ele muda de cor. As pessoas que vêm aqui gostam muito dessa experiência e de vivenciar isso. É um chá muito suave e com um sabor bem presente."

FUNCIONAMENTO DA CASA DE CHÁ

A Casa de Chá de Brasília fica localizada na Praça dos Três Poderes. O local funciona de quarta a domingo, das 10h às 19h. A cozinha fecha às 18h30. Faça sua reserva: casadecha.df.senac.br

- Grandes figuras de Brasília são homenageadas no cardápio, como Sarah Kubitschek, Lucio Costa e o próprio Oscar Niemeyer. Pontos turísticos da capital federal também estão presentes no menu, como:
- Congresso — um chá de hibisco, maçã, cravo e canela;
- Itamaraty — um chá preto com anis-estrelado, cravo, canela, cardamomo, pimenta-preta e pimenta-rosa;
- Monumental — um vinho nobre tinto seco.

Encontro Gastrô

A Casa de Chá foi eleita a Novidade do Ano na categoria Lanches/Guloseimas na 12ª edição do prêmio Encontro Gastrô Brasília — O Melhor de Brasília 2024. O evento ocorreu em 14 de outubro. "Devolvemos essa atração importante para a Praça dos Três Poderes após 20 anos. Hoje, a gente abraça este prêmio com muita alegria, homenageando também Oscar Niemeyer e JK", afirmou o presidente do Sistema Fecomércio-DF, José Aparecido Freire. O Encontro Gastrô foi realizado pela revista Encontro e pelo Correio Braziliense. A cerimônia ocorreu no Brasília Palace Hotel, à beira do Lago Paranoá e premiou os melhores profissionais e estabelecimentos em 38 categorias. O público ajudou a escolher os vencedores.