

Em clima de boteco

Isabela Berrogain

Boteco, petisco e cerveja gelada. Nada melhor do que brindar o fim de semana em grande estilo, sentado em uma boa mesa de bar. É isso que o Botecar sugere ao brasiliense até o dia 7 de dezembro. Sob o lema “Botecar é arte: coma, viva e compartilhe”, o festival reúne 34 estabelecimentos que convidam o público da cidade a conhecer pratos criados ou adaptados exclusivamente para o evento, inspirados por Brasília.

Para Claude Capdeville, curador e chef do festival, o Botecar é uma forma de valorizar os botequins da capital. “A comida de boteco está crescendo muito”, garante. “Essa comida raiz, da mesa de boteco, é muito boa, muito gostosa, então não tem como não dar certo. É algo que veio para ficar, mas que também está sempre se renovando”, afirma o responsável pelo Toca do Chopp, na Quituart.

Entre os pratos participantes, encontram-se petiscos inspirados em músicas, cantores ou bandas que simbolizam a energia

GUSTAVO GRACINDO/DIVULGAÇÃO



Petiscos de mais de 30 bares da cidade participam do Botecar

de Brasília, recheados com carne de porco, boi ou peixe e temperos variados. Fazem parte da lista de botecos desde estabelecimentos mais tradicionais da cidade, como o Xique-Xique, ao recém-chegado Bilisco. São opções espalhadas pelo Plano Piloto, Sudoeste, Samambaia, Guará, Águas Claras, Lago Norte, Vicente Pires e Taguatinga.

Os amantes da culinária raiz, junto com um júri

especializado, terão a tarefa de escolher os cinco melhores petiscos do festival, de acordo com sabor, temperatura da bebida e comida, atendimento e ambiente. Para votar, os visitantes devem escanear um QR code disponível em cada um dos bares. Para cada CPF, será computada uma única avaliação por boteco.

Os bares vencedores serão anunciados em uma festa de encerramento no

Iate Clube, ainda no mês de dezembro. Você pode conferir a lista completa de pratos concorrentes no site festivalbotecar.com.br/df/.

Original de Belo Horizonte, o evento criado em 2014 estreia no DF com o intuito de celebrar a cultura dos botecos e homenagear a rica tradição culinária e a hospitalidade calorosa de Brasília. Em breve, o festival desembarca também na capital carioca.

ONDE COMER?

CONFRARIA DO CAMARÃO

- AOS entrequadras 2/8, lote 05 — Octogonal
De segunda a quinta, das 11h30 às 22h
Sexta e sábado, das 11h30 às 23h
Domingo, das 11h30 às 22h
Venâncio Shopping
De segunda a domingo, das 11h30 às 22h
Iguatemi Brasília
De segunda a domingo, das 10h às 22h

FAZENDA CHURRASCADA

- Clube de Golfe de Brasília
De terça a quinta, das 12h às 23h
Sexta, das 12h à 0h
Sábado, das 11h30 à 0h
Domingo, das 11h30 às 19h

LE VIN BISTRÔ

- CLS 402, bloco A, loja 21
De terça a quinta, das 12h às 15h e das 19h às 23h
Sexta e sábado, das 12h à 0h
Domingo, das 12h às 17h

NA SEIS

- SCLRN 706, bloco B, loja 3
De segunda a quinta, das 16h à 0h
Sexta e sábado, das 11h à 1h

RODÍZIO DE CARNES NA CHURRASCARIA MAIS TRADICIONAL DE BRASÍLIA

COM BUFFET ESPECIAL DE QUEIJOS, SUSHI E SASHIMI, CAMARÃO, BACALHAU E MUITO MAIS.

A PARTIR DA R\$ 57,90 POR PESSOA, NO JANTAR.



SCE / SUL AO LADO DO CARREFOUR SUL
GUARÁ, BRASÍLIA-DF

TODOS OS DIAS
DAS 11:30H ÀS 23:30H

 /CHURRASCARIAPAMPAS

