



O grande campeão foi o Buteco da Elma, com receita inspirada na canção *Balada do louco*, imortalizada por Ney Matogrosso. A proprietária, na foto com Antonio Lucio Martins, idealizador do festival; Guilherme Machado, presidente do Correio; e Cristiano Araújo, secretário de Turismo do DF

Coroando a arte de *botecar*

Os cinco melhores botecos do festival de 2024 em Brasília foram anunciados durante a grande festa de encerramento ontem. Ano que vem terá outra edição

» DARCIANNE DIOGO

O Botecar, festival de sucesso nascido em Belo Horizonte há uma década, chegou ao Distrito Federal, trazendo a fusão de gastronomia e música com o tema Sabores Musicais. No primeiro ano na capital do país, 33 botecos da Asa Sul, Asa Norte, Lago Norte, Águas Claras, Guará, Samambaia, Vicente Pires e Taguatinga participaram entre 6 de novembro e 7 de dezembro. E ontem, com uma festa de encerramento no late Clube, os cinco melhores de acordo com um corpo de jurados e o público brasileiro, foram anunciados e premiados.

O grande campeão foi o Buteco da Elma, casa do Guará, com o prato *Dizem que sou louco* – uma receita de peçoço de peru com farofa de ovo inspirada na canção *Balada do louco*, imortalizada por Ney Matogrosso.

“Hoje eu quero agradecer meus clientes que estão aqui. Agradecer a Deus, porque faço tudo com muito amor. Cada tempero que coloco é com amor. Não faço para mim, faço para os meus clientes. Cada tempero, gotinha de óleo. E falo para o cliente que, se ele comer e não gostar, ele não paga”, comemora a vencedora, Elma Pereira.

Os demais vencedores foram a Confraria Chico Mineiro, na 104 Norte; o Bar

do Mocotó, na 702/703 Norte; o Apérge, em Águas Claras; e o Le Birosque, na Asa Sul.

Diretor e idealizador do festival, André Lamounier ressalta a importância da valorização da cultura brasileira. “Brasília é uma conjunção de povos, de gente que veio de todos os cantos do país e faz essa gastronomia da cidade. Tem pratos do Nordeste, Norte, Sul e do próprio Cerrado. É um encontro de gastronomia e sabores”, avaliou.

Guilherme Machado, presidente do **Correio Braziliense**, ressalta a capital como um cenário de sucesso para a realização do evento. “Foram inúmeros bares inscritos, cada um com sua peculiaridade. Resultado do sucesso é esta festa. Acredito que, ano que vem, na próxima edição, será mais sucesso ainda”, enfatiza.

Antônio Lúcio Martins, idealizador do festival, elogia a gastronomia de Brasília e classifica como uma “miscigenação de culturas”. Edição inédita em 2024, a pretensão é que o festival ocorra todos os anos na capital. Para 2025, ele dá o spoiler. “Vamos trabalhar muito em Brasília. Neste ano, iniciamos um pouco atrasados por conta de logística, mas, para 2025, traremos uma série de novidades para os bares, firmaremos parcerias, faremos treinamentos com garçons para que eles sejam os vendedores dos

bares. Quanto ao tema, com certeza será algo relacionado à cultura”, pontuou.

Os bares da capital passaram por uma rigorosa escolha para a participação no festival. O curador, Claude Capdeville, foi o responsável por essa etapa. “Essa parte foi fundamental, porque tivemos que descobrir novidades, identificar empresários que querem crescer. Foi um trabalho estimulante para que eles saíssem do zona de conforto e criassem coisas novas. No ano que vem, teremos mais de 40 bares participantes”, garantiu o chef.

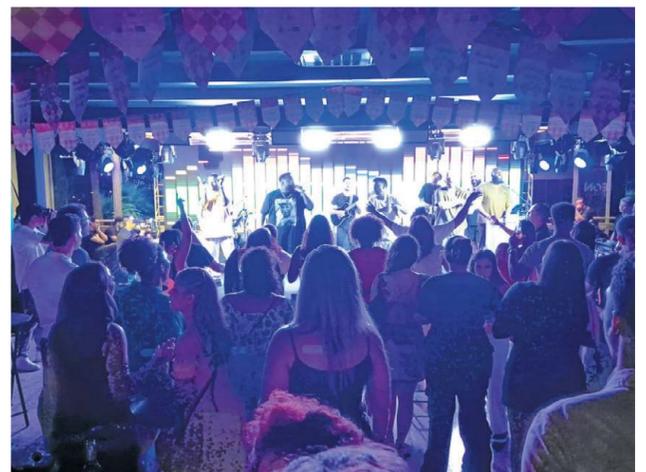
Coma, viva e compartilhe

Com o tema “Botecar é arte: coma, viva e compartilhe”, cada estabelecimento criou um prato para concorrer, com livre escolha nas proteínas de carne suína, bovina, peixe e ingredientes do cerrado. Os preços variaram de R\$ 28 a R\$ 59,90, sendo R\$ 45 a média dos pratos inspirados em músicas, cantores ou bandas que simbolizam a energia de Brasília. Sabor, atendimento da casa, temperatura da comida e da bebida e ambiente foram avaliados.

O Botecar teve apoio da Secretaria de Turismo do DF e patrocínio de Sebrae, Senac, Del Maipo, Caixa e Governo Federal, em uma promoção da *Revista Encontro* e do **Correio Braziliense**.



O Bar do Mocotó ficou em terceiro lugar com o prato *À sua maneira*



Uma grande festa no late Clube coroou a noite de encerramento

Petiscos vencedores

Dizem que sou louco (Ney Matogrosso) Buteco da Elma Local: Guará QE 26	Que país é este (Legião Urbana) Confraria Chico Mineiro Local: 104 Norte	À sua maneira (Dinho Ouro Preto) Bar do Mocotó Local: 702/703 Norte	Selvagem (Legião Urbana) Apérge Local: Águas Claras 37 Sul	Dá-me tu amor (Raimundos) Le Birosque Local: 408 Sul
--	--	---	--	--