

Marcas & Negócios

DOM FRANCISCO História, cultura e paixão pela gastronomia

Em cada prato, uma história. A qualidade não é apenas uma exigência, é uma filosofia para o Dom Francisco. Tradicional em Brasília, o restaurante foi fundado pelo chef Francisco Ansiliero e, desde o início, o estabelecimento dedicou-se a apresentar pratos que respeitassem os ingredientes utilizados.

Segundo Francisco, cada elemento é escolhido com carinho para destacar o sabor do alimento, e também remeter à tradição do seu cardápio, criada a partir da sua história de vida particular. "A picanha, o bacalhau e os pratos amazônicos são, até hoje, os pratos mais vendidos da casa e pelos quais o restaurante é conhecido", conta.

O segredo do sucesso do restaurante envolveu a atenção de Francisco em conhecer a gastronomia brasileira. Nas regiões que visitou, dedicou-se a provar a culinária local e conversar com as pessoas para aprender as tradições, os costumes e os ingredientes mais utilizados pelos moradores.

Esse cuidado destaca a paixão de Francisco pela culinária, mas também é um dos motivos que

reforçam o nome do chef como referência da gastronomia brasileira. Os pratos fundamentais do Dom Francisco, picanha, tambaqui e bacalhau, contam a vida de Francisco: da infância sulista, a picanha; o bacalhau da juventude, estudando em São Paulo, onde conviveu com portugueses; e, da sua saga amazônica, o tambaqui.

Em cada mesa, busca-se oferecer uma experiência de sabores, aromas e momentos. O chef, que veio do sul de Santa Catarina para a capital, abriu o restaurante na mesma época em que chegou no Distrito Federal: em 1988. A inauguração da primeira unidade foi na 402 Sul. Depois, ampliou a atuação com um espaço à beira do Lago Paranoá. Atualmente, o restaurante é comandado por sua filha, Giuliana Ansiliero.

Francisco permanece nos negócios para transmitir a essência dos seus pratos. "No nosso restaurante, oferecemos a oportunidade das pessoas, muitas vezes, provarem ingredientes tipicamente brasileiros e que não são de fácil acesso ou não são tão conhecidos. Buscamos

Facundo Fotografia



A picanha, o bacalhau e os pratos amazônicos são, até hoje, os pratos mais vendidos da casa e pelos quais o restaurante é conhecido

de fato, oferecer uma experiência de sabores autênticos", ressalta Giuliana.

Ela enxerga com carinho a contribuição do pai dentro da culinária. "Ele formou uma

Três perguntas para

Francisco Ansiliero, chef-proprietário do Dom Francisco

Quais são os diferenciais do Dom Francisco?

Os diferenciais são os pratos clássicos consagrados, que foram criados no começo e continuam se mantendo ano após ano. Também há destaque para os pratos regionais brasileiros e para o uso de ingredientes, além da carta de vinhos.

Por que os ingredientes fazem a diferença no sabor final dos pratos oferecidos pela casa?

O Dom Francisco foi pioneiro no uso de azeites e vinagres de boa qualidade. Não

adianta você ter pratos bons e não ter os temperos e os complementos de boa qualidade, visto que eles complementam a refeição.

Como o Dom Francisco garante qualidade em seu cardápio há tantos anos?

Temos uma seleção rigorosa dos produtos, dos fornecedores, que são parceiros por muito tempo, e também da equipe. A gente tem, por exemplo, uma baixíssima rotatividade, então, efetivamente a gente tem uma equipe muito bem treinada e que tem executado os mesmos pratos há muitos anos.

geração de novos chefs, compartilhando generosamente seus conhecimentos, sempre disposto a sugerir e ajudá-los a aprimorar cada vez mais o mundo da gastronomia em Brasília e em todo o Centro-Oeste. Brasília é hoje o terceiro polo gastronômico mais importante do país", celebra.

Para harmonizar com qualidade

O chef relembra que, na época da abertura do restaurante, o consumo de vinho à mesa, em Brasília, não era algo comum devido ao alto custo. Ele, então, dedicou-se a encontrar bons rótulos com preços acessíveis, incentivando os clientes a harmonizarem a comida com a bebida. Da mesma forma, azeites e vinagres de qualidade também eram raros, e Francisco se empenhou em introduzir esses produtos, assim como em temperos pouco conhecidos, ensinando os clientes a usá-los adequadamente.

Por essa razão, o restaurante também apostou em receber produtores, comerciantes, importadores e divulgadores para uma troca de conhecimentos acerca do mundo dos vinhos. Isso, segundo o chef, o encheu de conhecimento. Os rótulos passavam por diferentes países. Entre os destaques, estão Don Guerino, do Brasil; Catena Zapata, da Argentina; Viña Almaviva, do Chile; Paul Jaboulet Ainé, da França; Barca Velha, de Portugal; e Brunello de Montalcino, da Itália.

"O vinho é uma das bebidas que melhor harmoniza com uma refeição e, também, é uma paixão pessoal", pontua o chef. A filha, Giuliana, complementa: "trata-se de um aspecto pelo qual ele sempre teve um carinho especial e, por isso, temos uma carta tão bem cuidada, ampla, bem escolhida, com uma boa curadoria e que, cada vez mais, dá foco em produtos diferenciados", diz.

SAÚDE / Nova tecnologia vai ajudar no planejamento estratégico das ações e qualificar o atendimento à população

Sobradinho ganha painel de saúde

» CARLOS SILVA

Divulgação/SES-DF



A ferramenta vai facilitar a gestão de metas

de trabalho, ajudando a identificar fragilidades e potencialidades. A gestão da clínica fica mais organizada, e os profissionais se sentem valorizados ao enxergar os resultados do trabalho que realizam", destacou.

Como funciona?

O painel é dividido em duas partes. A primeira, focada em dados sociodemográficos, revela a distribuição de cidadãos cadastrados nas zonas urbana e rural, além da pirâmide etária e de gênero da população. A segunda é composta por painéis temáticos, que oferecem detalhes sobre diferentes aspectos da saúde.

O primeiro painel temático apresenta a situação dos usuários,

com informações sobre o total de cadastros na unidade de atendimento, a porcentagem e a forma como foram realizados.

Outros dois painéis temáticos, inicialmente, abordam diabetes e hipertensão. Neles, é possível acessar dados de pacientes cadastrados portadores dessas condições crônicas, como faixa etária, gênero, número de atendimentos e exames realizados no último ano, frequência de complicações (como AVC e doença renal) etc.

Segundo o Ministério, a ferramenta será continuamente atualizada com novas funções e painéis temáticos, para atender às principais demandas dos municípios e oferecer um retrato cada vez mais completo da saúde da população.



Contrate um Aprendiz da Casa Azul e faça da sua empresa um exemplo de Transformação



Jovens preparados para crescer com sua empresa

CURSOS OFERTADOS

- Serviços Administrativos
- Serviços de Monitoria
- Serviços de Alimentação
- Serviços de Comércio e Varejo
- Serviços Bancários



Acesse e saiba mais sobre o programa de aprendizagem!

FALE COM A CASA AZUL E DESCUBRA COMO CONTRATAR APRENDIZES!

Telefones: (61) 99168-6481 / (61) 3359-2095

E-mail: atendimento@casazul.org.br