

FOTOS: GUILHERME FELIX/CB/DA PRESS



Torresmo de barriga, jiló empanado e mamão no peito são algumas das opções do menu do restaurante Bitaca da Norte

OS IRRESISTÍVEIS SABORES MINEIROS

Minas Gerais conquistou o Brasil e o mundo com pratos típicos de dar água na boca. Em Brasília, restaurantes espalhados pela cidade representam a gastronomia regional com maestria

Isabela Berrogain

Não é exagero dizer que a comida mineira é um patrimônio da cultura brasileira — a gastronomia do estado ultrapassa fronteiras e é reconhecida até mesmo internacionalmente. Em 2023, a culinária de Minas figurou entre as 30 melhores

do mundo, de acordo com o site norte-americano TasteAtlas. Entre os sabores brasileiros, as delícias típicas da terra de Ouro Preto e Tiradentes alcançaram o primeiro lugar na lista.

Nos pratos típicos de Minas, produtos artesanais e ingredientes simples resultam em receitas irresistíveis,

de sabores marcantes e que são sinônimo de comida afetiva. A identidade forte da culinária aliada à simplicidade dos produtos utilizados dão o gos tinho da “comida de vó”, sentida por tantos na gastronomia mineira.

Separado por pouco mais de 700 quilômetros, o

estado vizinho do Distrito Federal é muito bem representado nos restaurantes do quadrado central. Desde casas vindas diretamente da capital mineira, como a Bitaca da Norte, ou estabelecimentos que levam no menu receitas familiares, que é o caso do Minas Bistrô. Conheça!