

GUILHERME FELIX/CB/D.A PRESS

Isabela Berrogain

A diversidade e a influência das mais variadas culturas foi fundamental na construção da gastronomia norte-americana. As inúmeras combinações entre diferentes elementos são a base da grande capacidade de inovação da culinária estadunidense, muito conhecida pelas porções generosas e opções que variam desde o tradicional macarrão com queijo e o frango frito até lanches, como pizzas, hambúrgueres e waffles.

“Representar a culinária norte-americana em Brasília é, acima de tudo, uma forma de contribuir para a diversidade gastronômica da cidade”, declara Eduardo Macieski, sócio do BSB Crispy, dono da casa do frango frito crocante na cidade. “O público que busca desfrutar da comida dos Estados Unidos quer mais do que uma refeição: quer uma experiência de sabor marcante. E é exatamente isso que entregamos — um tempero que fica na memória, crocância envolvente e aquele toque de conforto típico dos pratos americanos”, assegura.

Para Flávio Márcio Berçott, proprietário da B'Square Pizza & Burger, trazer a gastronomia norte-americana para a capital é “uma oportunidade de compartilhar alguns dos sabores mais icônicos dos Estados Unidos”. “São pratos que fazem parte do imaginário coletivo”, aponta o sócio. “O público procura um lanche que seja suculento e cheio de personalidade — aquele tipo de comida que entrega sabor intenso e remete imediatamente à cultura gastronômica dos EUA”, acrescenta.



Casa do frango frito crocante em Brasília, o BSB Crispy também oferece opções frita, como os tradicionais anéis de cebola

À MODA AMERICANA

No Dia da Independência dos Estados Unidos, o Divirta-se Mais apresenta restaurantes da capital que dão destaque à gastronomia americana

Sabor e crocância

Casa do frango frito crocante em Brasília, o BSB Crispy é regido por uma receita secreta do prato amado pelos norte-americanos, criada pela família do sócio Eduardo Macieski. “Ela se tornou o verdadeiro coração do nosso negócio”, afirma o responsável pelo restaurante. “Com o tempo, aprimoramos essa base, incorporando tecnologia diferenciada nas fritadeiras e ajustando o

tempero ao paladar do público brasiliense. O diferencial da casa está justamente nessa combinação: tradição familiar, inovação no preparo e um tempero marcante que torna cada mordida inesquecível”, opina o proprietário.

Para ele, o prato do menu que melhor representa a culinária estadunidense é a sobrecoxa especial (a partir de R\$ 29,90). “Ela é marinada com

um tempero à base de pimenta caiena, trazendo um toque levemente picante típico do sul dos Estados Unidos”, descreve o sócio. O carro-chefe do menu, no entanto, é o BSB Crispy (a partir de R\$ 26,90): “Ele também merece destaque. Preparado com páprica defumada e empanado em farinha panko, é o queridinho da casa devido ao sabor e crocância diferenciados”.