

SABORES da capital

DIVULGAÇÃO

Ravioli ao limão
da Casa Baco

Parmegiana, frutos do mar e carne de sol estão na lista de pratos que remetem aos sabores de Brasília. O Correio selecionou opções diversas de preparos que representam a gastronomia brasileira

Mariana Reginato

Brasília reúne paladares de todos os cantos do país e essa mistura está espalhada nos restaurantes da cidade. Com casas tradicionais, como Beirute e Dom Francisco, e espaços mais recentes, como Casa Baco e Sallva, a culinária brasileira reúne elementos diversos e explora uma gastronomia que busca agradar a um povo diverso.

Para Gil Guimarães, chef da Casa Baco e da Baco

Pizzaria, o que define a capital é a diversidade. “Uma cidade jovem, uma cidade que está em plena ebulição e procurando ainda o seu caminho. Mas a gente sabe que o caminho vai estar ligado ao Cerrado e à cozinha brasileira. E os ingredientes brasileiros, afinal de contas, a gente é a capital do país. Mas nunca a gente vai esquecer que sendo capital do país, a gente tem pessoas de fora do Brasil que influenciam também as nossas decisões, as nossas mesas

e as nossas ideias”, comenta.

Seja na parmegiana do Beirute, seja na picanha do Dom Francisco, seja no Joelho de Porco do Amigão, a capital oferece opções para todos os gostos. “Acredito que a gastronomia de Brasília é tão eclética quanto à formação das pessoas que moram aqui! Amamos sushi, carne de sol, churrasco, feijoada, galinhada... Aqui todas as matérias-primas dos biomas brasileiros são bem-vindas”, destaca o chef do Sallva, Fabi Pinheiro.

Tradição recente

Iniciada em 2020, duas semanas antes da pandemia, a Casa Baco já é amada pelos brasilienses, apesar de ser recente na cidade. Comandada pelo chef mineiro Gil Guimarães, o restaurante busca trazer uma culinária que valorize as raízes e produtos do Cerrado. “Estamos no Planalto Central, no meio do Cerrado, mas somos muito influenciados pelas pessoas que vieram de fora”, comenta o chef que utiliza muitos produtos do Norte, como tucupi e feijão manteiga, e do Nordeste, como carne de sol e umbu.

Para representar Brasília, o chef sugere o Ravioli ao limão (R\$ 84), massa recheada com ricota de búfala, compota de cajuzinho-do-cerrado e castanha-de-baru ao creme de limão cravo e presunto cru italiano. Gil também comenta que a carne de sol é um prato típico da capital e a Casa Baco faz a Carne de Sol Black Angus (R\$ 148).

A casa também apresenta pratos que homenageiam chefes da capital. “Nós temos um bolinho de canjiquinha que homenageia a mãe da chef Mara Alcamim, uma receita que ela, carinhosamente, passou para gente e temos a receita de cupim do Francisco Ansiliero, que eles nos ensinaram e serve como homenagem”, destaca Gil Guimarães.