

Isabela Berrogain Maria Luísa Vaz*

Centro da política nacional, Brasília abriga diversos restaurantes institucionais nos quais a culinária se encontra com a rotina do poder. Seja nos tribunais, na Câmara Legislativa ou no próprio Itamaraty, os espaços gastronômicos procuram refletir a identidade e tradição do país em cardápios

que equilibram praticidade e sofisticação.

Ainda em soft opening, o Terra Nova Brasília é a mais recente novidade entre os restaurantes institucionais de Brasília. "A gente serve comida popular brasileira de verdade, baseado em muita pesquisa, história e cultura do nosso povo, sempre priorizando bons insumos, técnica e sabor", detalha a chef Júlia Almeida, responsável pelo novo restaurante do Itamaraty.

"Nosso carro-chefe é o padrão da comida caseira bem feita, sempre mantendo o sabor e o aconchego da comida caseira, o que gostamos de chamar de comida afetiva", destaca Lélio Reis, um dos proprietários do Taioba, localizado no Superior Tribunal de Justiça (STJ). Para ele, o maior desafio da casa é atender diariamente um público fiel e exigente. "Por isso, investimos constantemente em treinamentos

mensais para nossa equipe, garantindo que estejam sempre preparados para oferecer um atendimento de excelência e apresentar novos pratos aos nossos clientes", completa.

Para Vitor Corrêa, diretor regional do Senac-DF, um dos grandes diferenciais do café-escola da Casa de Chá é a união da comida brasileira com um ambiente bonito e um espaço de estudo para futuros chefs. "Além da valorização da gastronomia, saberes e sabores do Cerrado e do Brasil, o café é um local de aprendizagem, onde os alunos realizam a prática supervisionada por instrutores, fazendo um atendimento real com preços acessíveis. O restaurante vem se tornando um local de muita procura por causa dessa experiência única e pelo pôr do sol singular na Praça dos Três Poderes", afirma.