



Da Asa Norte, da Asa Sul e de Vicente Pires: Bar do Chico Pança, Bar do Mocotó, Estufa Botequim, Juscelino Bar e Center 8 foram os cinco campeões desta edição do festival

Segunda edição do Festival Botecar Brasília coroou ontem os cinco melhores estabelecimentos da capital. O campeão foi o estreante Bar do Chico Pança, da Asa Norte

# Consagração da boa comida de bar

» DARCIANNE DIOGO

A capital federal conheceu, ontem, os cinco bares vencedores da segunda edição do Festival Botecar Brasília. Em uma festa de agitação, centenas de pessoas — entre representantes dos estabelecimentos participantes, jurados, patrocinadores e convidados da organização — reuniram-se no Oscarito, o mais novo espaço cultural do DF.

O grande vencedor foi o Bar do Chico Pança, que abriu as portas recentemente na 201 Norte. “Este é o nosso primeiro ano no Botecar. Temos seis meses de funcionamento e é uma nova experiência. Topamos o desafio e estamos surpresos por participar e conseguir o primeiro lugar”, comemora o dono do local, Marcos Gomes.

Em segundo lugar, o Bar do Mocotó, que fica na 702/703 Norte. “Ano passado ganhamos em terceiro lugar. E isso é motivo de alegria. Somos um bar simples, mas acolhedor e com história”, festejou Celso José Schneider. Perto dali, na 103 Norte, encontra-se o ocupante do terceiro lugar: Estufa Botequim. Em comemoração, o proprietário, Leandro Nunes, falou sobre o que acredita ter cativado o júri: “Servimos um pouco da cultura do Pará. Servimos açaí, cupuaçu, tucupi. Então, temos essa identidade no nosso bar. Acredito que esse foi o diferencial”.

Em quarto lugar, o Juscelino Bar, comandado por Gabriel Blas e Mateus Camargo, representando a Asa Sul no pódio. “Juscelino é um bar tradicional e estamos nessa área com toda graça de Deus. Estamos muito felizes por estarmos aqui”, festejaram. Por fim, em quinto lugar, ficou o central 8, de Vicente Pires.

## À mão e com o coração

Participaram do concurso, promovido entre novembro e dezembro, 35 bares do DF. Este ano, a competição levou o tema “Sabores artesanais — Feito à mão, feito com o coração”. A proposta buscou valorizar o trabalho manual e homenagear a cozinha feita com criatividade, tradição e afeto, estabelecendo um paralelo entre o artesanato e a boemia dos botecos. Cada estabelecimento desenvolveu um prato exclusivo para o festival, inspirado no mote escolhido.

Ao longo do concurso, o público pôde experimentar tira-gostos inéditos, com preços que variaram entre R\$ 18 e R\$ 59,90. Quem consumiu os pratos teve a oportunidade de participar da votação popular por meio de um QR Code disponibilizado nas mesas dos bares, que direcionava a um formulário on-line. A votação foi encerrada junto com o término oficial do festival.

## Terceira edição

André Lamounier, idealizador do Botecar, destacou que, na edição deste ano, a novidade é o tema relacionado a artes



Bar do Chico Pança é novidade na Asa Norte e estreante na disputa



Bar do Mocotó subiu do terceiro para o segundo lugar neste ano



O idealizador do festival, André Lamounier, e a apresentadora Nikole Lima

plásticas. No ano passado, os bares participantes elaboraram pratos com alusão a alguma música ou artista. “Sempre enaltecemos um traço da cultura regional. Este ano, o que pedimos foi que todos criassem um prato em alusão a um artista plástico, que fizeram só artesanato de Brasília

o reconhecimento no país.”

A terceira edição no DF está garantida, mas a data ainda é uma surpresa. “Podem esperar um festival com muito engajamento, porque o crescimento do Botecar em Brasília é impressionante, a participação do público na votação e também



Guilherme Machado, presidente do Correio: “O melhor da cidade”

nos bares”, adiantou Lamounier. Por fim, o idealizador enfatizou a importância do festival aos empresários. “Durante o festival, o movimento das casas, dos estabelecimentos, dos bares cresce significativamente, em média, quatro vezes do que seria um movimento fora do festival. Isso

porque o evento traz mídia, visibilidade, além da inovação, de você ter um prato criado”, frisou, exemplificando o Bar da Elma, no Guarã e vencedor do ano passado. “O estabelecimento aumentou em três vezes o número de funcionários.”

Guilherme Machado, presidente do Correio Braziliense, elogiou o evento. “Estamos no nosso segundo ano e continua sendo um sucesso. Foi um sucesso ano passado, está sendo um sucesso novamente. E esse é o papel do Correio: reunir a sociedade e divulgar o melhor da nossa cidade”.

## Crêterios

A escolha dos vencedores levou em conta uma combinação entre a avaliação do público e o voto de um júri técnico especializado, com peso igual para ambos. A apuração foi feita por meio de um sistema informatizado. Os jurados avaliaram o sabor do prato, a apresentação, a temperatura da bebida, o atendimento da casa, além de aspectos como limpeza e higiene do salão, banheiro e cozinha.

Além do voto popular, os jurados técnicos observaram detalhes como tempero, criatividade, execução do prato, postura dos garçons e a experiência completa oferecida pelo bar. Ao final, cinco estabelecimentos serão premiados com troféus, que reconhecem o desempenho geral envolvendo prato, bar e ambiente.