

FOTOS: GUILHERME FELIX CB/DA PRESS.

Giovanna Kunz

Nesta semana, o *Divirta-se Mais* reuniu três hamburguerias de Brasília que apostam na produção artesanal, na qualidade dos ingredientes e em propostas autorais para ir além do hambúrguer tradicional. Em comum, os espaços valorizam o preparo cuidadoso, o fogo como protagonista e experiências que traduzem a identidade de quem está por trás da chapa.

Com uma cena gastronômica em constante transformação, a capital abriga casas que fogem do óbvio e transformam o hambúrguer em expressão cultural e afetiva. Seja em espaços pequenos, no ritmo da comida de rua, seja em ambientes pensados para desacelerar, essas hamburguerias mostram que o lanche pode carregar história, técnica e propósito.

A atenção ao preparo e à técnica aparece, sobretudo, na relação com o fogo e na escolha dos equipamentos. "Somos um local para quem gosta de petiscar e comer uma boa carne feita no ponto correto. De nada adiantaria, também, a qualidade da carne se o nosso equipamento de cocção não fosse adequado para fazê-la brilhar", destaca José Domingos de Aguiar, proprietário do Molotov. "Trabalhamos com um forno a carvão de alta temperatura que une a potência da brasa com o controle de um forno profissional. Ele permite grelhar, assar e defumar, selando rapidamente os alimentos e mantendo a suculência, textura e sabor", acrescenta.

Brasa em evidência

**CONHEÇA
HAMBURGUERIAS
QUE PREPARAM
DESDE OS
SANDUÍCHES
TRADICIONAIS,
ATÉ AUTORAIS,
QUE ESCAPAM
AO ÓBVIO**



Santa Cruz é um dos destaques
do Madre Teresa Deli