

CORREIO INDICA

Luisa Mello

Diversidade a cada pedaço

O Miúdo, instalado na Asa Norte, é um endereço para se apreciar a culinária interiorana do Norte, Nordeste e Centro-Oeste

Localizado na Asa Norte, o Miúdo é a nova sensação do brasiliense. Com um cardápio que prevalece a cultura do interior do Norte, Nordeste e Centro-Oeste do Brasil, a cozinha nasce da vontade de preservar e compartilhar memórias por meio da comida. “Sou rodeada de cozinha e comida boa desde criança, já que cresci dentro do restaurante da minha mãe, no interior do Tocantins”, conta a chef e dona do restaurante, Marina Siqueira.

“O que me motivou a ser cozinheira foi a vontade de perpetuar a memória da cozinha de interior. De compartilhar com as pessoas toda a grandeza que se tem numa cozinha de reunião familiar numa cidade qualquer do Tocantins, Maranhão, Pará, Bahia e Goiás”, finaliza.

Entre as variadas opções da casa, alguns pratos são clássicos. A bolinha de mandioca com costela, por R\$ 33 e, em seguida, o Macarrão de casamento, um espaguete salteado com alho e óleo de dendê, mix de pimentas, camarão, linguiça defumada e carne de sol (R\$ 61). Para acompanhar,

VANESSA ACIOLLY



Chef e responsável pelo Miúdo, Marina Siqueira

o Nosso Mate (R\$ 22) — feito com chá matte, maracujá, suco de limão e extrato de gengibre — é a escolha perfeita.

“O maior compromisso do Miúdo é servir coisa boa!”, afirma Marina, “O cardápio é minha visão clássica e moderna dos sabores servidos nos interiores. Nos almoços

de domingo, nas celebrações importantes e também no dia a dia quente e vivo do Norte, Centro Oeste e Nordeste”.

Além de cultivar a cultura brasileira, outro valor indispensável do Miúdo é a celebração das pessoas, responsáveis por manter o restaurante vivo e ativo. “A cozinha aberta

não é estética, é para lembrar que comida é feita por gente. Nossa casa é formada pela diversidade do povo brasileiro. É importante que essa diversidade não seja só um conceito, mas que dê espaço para que as pessoas sejam, vivam ou façam o que são. Se tem gente feliz, tem comida boa”.