

FOTOS: MARCELO FERREIRA/CB/D.A PRESS

Restaurante
Fogão Goiano

Culinária de memória e afeto

Espalhados pela capital, restaurantes de cozinha mineira e goiana entregam sabores de casa da avó com fartura e gosto único a cada garfada

Mariana Reginato

Dentro do quadrado, culinárias de vários estados brilham nos restaurantes da capital. Porém, duas delas se destacam trazendo sabores de infância, com muita fartura e carinho no preparo. A cozinha mineira e goiana, dois estados próximos ao

Distrito Federal, oferecem aos brasilienses aquela comida de casa da avó, carregando um pouco da memória afetiva de muitos que vão atrás desses pratos.

Se Goiás brilha nos pratos como arroz com pequi e galinhada, os mineiros se destacam no frango com quiabo e na vaca atolada. As duas

culinárias também trazem doces típicos, como romeu e julieta e doces de leite na culinária mineira, e a goiana, com os doces cristalizados e as compotas.

O proprietário do restaurante Fogão Goiano, Gilberto da Costa, afirma que a comida regional ganha o ambiente sem pedir licença. “Chega perfumando o

ambiente e trazendo memórias! A comida goiana é popular no Brasil porque reúne três qualidades que o brasileiro reconhece e valoriza: sabor, fartura e afeto”, afirma Gilberto.

Clayton Machado, proprietário do Esquina Mineira, ressalta que a culinária de Minas Gerais é raiz, com simplicidade

e afeto. “Nascida no interior, ela valoriza a fartura, o tempero bem feito e o prazer de servir bem. É tão popular no Brasil porque vai além da comida: desperta lembranças, acolhe e traz aquela sensação de casa e família. Em cada prato, existe não só sabor, mas também memória e cuidado”, explica o proprietário.