

Isabela Berrogain

Júlia Costa\*

Desde a criação da capital, Brasília se tornou conhecida por ser uma mistura de vários Brasis, com influências vindas especialmente do Nordeste. Mais de 66 anos depois, tradições nordestinas fazem parte permanente da cultura candanga, principalmente quando o assunto é gastronomia. Um dos preparos mais tradicionais da culinária brasileira, a carne de sol é presença frequente em restaurantes brasilienses — versátil, o prato pode ser encontrado nas versões assado, frito, desfiado ou como ingrediente de escondidinhos e baião de dois.

“Muitas pessoas que são nordestinas ou de família nordestina vieram para Brasília, então acredito que essa memória afetiva, e até mesmo gustativa, faz com que as pessoas procurem muito a carne de sol”, destaca Isabela Xaxá, chef do Amélia Restaurante. “O que atrai o público é o fato de ser uma proteína de sabor marcante, mas que preserva a maciez. Além disso, é uma opção que remete à fartura e à comida afetiva, sendo ideal para o compartilhamento em mesa”, acrescenta Eudicine Almeida, sócia do Gibão.

Para Romão Olinda, chef do Olinda Bar e Restaurante, trata-se de um prato que tem a cara da capital. “Já rodei muito pelo país em busca de carne de sol, principalmente pelo Nordeste. Mas aqui é diferente, seja pela qualidade da comida, do atendimento, seja até mesmo pelos acompanhamentos — essa junção da mandioca, feijão-verde, paçoca de carne e manteiga de garrafa não encontramos em qualquer lugar. Na minha opinião, Brasília tem as melhores carnes de sol que já aprovei no Brasil”, declara o cozinheiro.

\*Estagiária sob supervisão de Severino Francisco

# Sabores do sertão

Prato nordestino, a carne de sol é presença frequente na mesa dos brasilienses. Em restaurantes da cidade, a iguaria pode ser encontrada em diferentes versões

CARLOS VIEIRA/CB/D.A PRESS



Risoni rubacão do Amélia Restaurante, releitura do rubacão nordestino tradicional

## Técnica italiana com sabor brasileiro

O Amélia Restaurante, na 210 Norte, surgiu da vontade da chef Isabela Xaxá de devolver algo único para a cidade natal. “Eu acredito que nosso mercado gastronômico tem muito potencial, mas precisa ser trabalhado ainda”, diz. De ascendência italiana e com família também no Nordeste, decidiu misturar as duas gastronomias presentes na vida: “Usamos técnica italiana com sabor brasileiro.” A maior parte dos produtos do restaurante,

como massas, pães e caldo demi-glace, é feita na casa.

Um dos carros-chefe do Amélia é o risoni rubacão (R\$ 98), que, para Isabela, é o prato que melhor traduz a cozinha do restaurante. Releitura do rubacão nordestino tradicional, prato muito presente na infância da chef, leva filé-mignon de sol, bacon, feijão-fradinho e massa risoni, no lugar do arroz, finalizado com azeite de coentro. “Fazemos a finalização do prato com

gema e parmesão, trazendo a cremosidade do rubacão, que é feito com nata. Essa cremosidade aparece de uma forma diferente, como uma espécie de risoto”, explica a chef.

Para harmonizar, Isabela recomenda o drink Macunaíma (R\$ 28), à base de cachaça, açúcar, limão e fernet. “Ele combina muito bem com o risoni e traz uma certa acidez e amargor que forma o equilíbrio perfeito com o prato”, detalha a cozinheira.