



**Chef Lily Araujo comanda a cozinha dos cinco restaurantes do grupo Famiglia Papà**



**O prato amor à mesa é destaque neste Dia das Mães no Bla's**

## Memória afetiva

“Com certeza, minha mãe teve uma influência muito forte na minha formação como cozinheiro”, declara o chef Gabriel Bla’s, responsável pelo Bla’s Cozinha Criativa. Os primeiros contatos com

a cozinha, conta o cozinheiro, vieram justamente dentro de casa, observando e participando dos preparos do dia a dia. “Tanto ela quanto a minha avó foram essenciais para despertar essa veia gastronômica em mim, não só pelo que cozinhavam, mas pelo carinho envolvido em cada prato”, garante.

Tal inspiração, segundo ele, continua presente até hoje no trabalho como chef — por isso, o Bla’s apresenta, neste Dia das Mães, o prato amor à mesa (R\$ 299,90) como sugestão para compartilhar com a família.

A receita serve de quatro a cinco pessoas e reúne três bifês ancho, duas coxas e sobrecoxas de frango desossadas, duas linguças assadas e baião de dois cremoso, acompanhado por farofa e vinagrete.

“O amor à mesa nasceu com essa ideia de reunir mesmo, de ter comida farta, bem feita e que agrade a diferentes gostos. É aquele tipo de prato que faz sentido para dividir e aproveitar sem pressa, ainda mais em uma data como o Dia das Mães”, explica o chef.

Outro destaque da data comemorativa é o mousse da vovó (R\$ 27,90), sobremesa em homenagem à Dona Ismênia que combina chocolate artesanal e ganache. “É um doce que carrega essa memória afetiva e representa muito bem a origem da minha paixão pela cozinha”, afirma Gabriel.



**O polpettone artesanal serve de duas a três pessoas**

## Almoço em família

Para Wesley Moreira, proprietário do Don Romano, a cozinha nasceu como um idioma falado pelas matriarcas da família. “No meu caso, minha mãe foi a primeira e mais importante mestre. A

formação de um cozinheiro raramente começa em uma escola técnica — ela começa na ponta dos pés, tentando enxergar o que acontece em cima do fogão e ouvindo “se você se queimar vai tomar um coro”, que traz aquele cheirinho delicioso de comida do dia a dia”, brinca.

No restaurante comandado por Wesley, a aposta deste ano para o Dia das Mães é o um polpettone artesanal (R\$196), também pensado para compartilhar e que serve de duas a três pessoas. O prato é elaborado com carne selecionada e

recheado com queijo, acompanhado por fettuccine fresco na manteiga. Segundo ele, a massa é o que equilibra perfeitamente a intensidade da proteína e completa o prato com elegância.

A proposta, segundo o restaurateur, foi criar uma refeição que vá além do sabor. “Nós pensamos o polpettone justamente para trazer aquela sensação de almoço em família, que combina perfeitamente com o Dia das Mães. É uma receita clássica italiana, preparada com carne selecionada, muito bem temperada, moldada à mão e recheada com queijo que derrete suavemente a cada corte. Depois, finalizamos com um molho de tomate encorpado, feito lentamente para realçar os sabores e trazer aquele toque caseiro que a gente valoriza tanto”, descreve.

mussarela ao molho picante (R\$ 89) e o polvo na brasa com atum selado ao molho teriyaki, acompanhado por salada verde e tomate confit (R\$ 198).

Para finalizar, a casa também serve um entremet, desta vez de chocolate com café, sem açúcar e sem glúten (R\$ 52). “Aproveitamos todo esse movimento dos pratos mais

saudáveis e criamos uma sobremesa superleve e refrescante, neste início de seca de Brasília”, explica Lily.

Localizado no Brasília Shopping, o Nonno Cantinetta tem como sugestões a bruschetta de cogumelos (R\$ 52) e a costela suína à milanesa servida com gnocchi de banana da terra (R\$ 93). Nos restaurantes

Papà Cucina e Babbo Osteria, que têm como especialidade as massas, as indicações são a salada de avocado com presunto Parma, tomate, ricota fresca e molho pesto (R\$ 52) e o tortelli di zucca com cubos de ancho ao molho de vinho e chips de abóbora (R\$ 98). A sobremesa de entremet de chocolate com café finaliza o menu das três casas.