Para desacelerar

Entre ruas de pedra, cachoeiras e gastronomia acolhedora, Pirenópolis transforma tranquilidade em experiência e conquista título de um dos destinos mais acolhedores do mundo

POR GIOVANNA KUNZ

Entre ruas de pedra, casarões coloniais e cachoeiras de água gelada, Pirenópolis parece desacelerar o tempo. A cidade histórica goiana, fundada em 1727, acaba de entrar para a lista dos 10 destinos mais acolhedores do mundo em 2026, segundo a Booking.com, sendo a única representante brasileira do ranking. E depois de passar alguns dias por lá, ficou fácil entender o motivo.

A cerca de três horas de Brasília, Pirenópolis mistura natureza, gastronomia, arquitetura e um ritmo de vida mais gentil. O destino funciona tanto para uma viagem romântica quanto para férias em família. Para casais, há clima intimista, bons restaurantes, pores do sol cinematográficos e hospedagens cercadas pelo Cerrado. Para famílias, cachoeiras acessíveis, lojinhas, sorveterias e passeios tranquilos pelo centro histórico ajudam a transformar o passeio em uma experiência acolhedora.

O primeiro impacto da cidade ocorre ainda antes de qualquer atração turística. É o chão. Caminhar pelas ruas de pedra obriga o visitante a diminuir o ritmo e olhar para onde pisa, em vez de atravessar a rua encarando o celular. E talvez seja justamente aí que Pirenópolis começa a conquistar.

As portas coloridas dos casarões coloniais, preservadas desde o século 18, dividem espaço com galerias de artesanato, restaurantes escondidos, cafés charmosos e pequenas lojas de roupas, doces, cachaças e decoração. Tudo parece convidar o visitante a entrar sem pressa.

A famosa Rua do Lazer concentra boa parte do movimento turístico. Vinhos, cervejas artesanais, massas, pizzas, comida regional, restaurantes árabes e portugueses se espalham entre mesas ao ar livre e música ao vivo. O cheiro de comida boa acompanha quem passa por ali.

Gastronomia que acolhe

Foi justamente pela gastronomia que comecei a entender melhor o sentimento de acolhimento que fez Pirenópolis entrar no ranking mundial. No café da manhã, a escolha foi o Pé di Café. Apesar da fila de espera de cerca de 15 minutos, o ambiente aconchegante e o atendimento atencioso fizeram a espera valer a pena. O cappuccino brasileiro chegou cremoso. Os croissants, impecáveis. O de peito de peru era leve e equilibrado. Já o de crema belga com geleia parecia sobremesa de filme francês.

A proprietária do café, Juliana Evangelista, explica que a cidade possui uma identidade gastronômica própria, construída não apenas pelos sabores, mas pela forma de servir. "Buscamos fazer um resgate à experiência de se alimentar confortavelmente, sem complexidades ou excessos", afirma.

Segundo ela, o patrimônio histórico influencia diretamente os restaurantes da cidade. "Essa experiência é completada com diversos estabelecimentos instalados em casarões antigos, trazendo sensação de bem-estar e acolhimento."

A preservação da estética colonial também ajuda a manter o charme do município. O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) estabelece regras para construções e reformas na região central, garantindo que a cidade mantenha suas características originais.

No almoço, o Empório do Cerrado apresentou outra faceta de Pirenópolis, a valorização da cultura regional. Localizado na Rua do Lazer, o restaurante une música ao vivo, carta de vinhos e pratos inspirados nos sabores do cerrado. O grande destaque da casa foi o Risoto Cerrado, feito com pequi e sobrecoxa de frango desossada grelhada na laranja. Um prato intenso, aromático e muito brasileiro.

O proprietário Aniz Zampieri Neto acredita que o acolhimento da cidade passa diretamente pelas pessoas. "A gastronomia em Pirenópolis se deve aos cozinheiros de mãos maravilhosas que repassam carinho e amor aos pratos vindos dos antepassados", diz. Ele também defende a preservação da identidade arquitetônica da cidade. "Quem foge dessa identidade está fugindo das raízes maravilhosas dessa bela cidade."

Outra experiência gastronômica marcante foi o restaurante italiano Detália. O espaço pequeno e aconchegante parecia abraçar os clientes. O ravioli de queijos com iscas de filé e cogumelos chegou delicado e extremamente saboroso. Já o risoto trio de cogumelos