

FOTOS: GUILHERME FELIX CB/DA PRESS.

**Isabela Berrogain**

O Dia Mundial do Hambúrguer homenageia um dos pratos mais populares do planeta, que conquistou espaço especial no paladar brasileiro. A combinação entre pão, carne e queijo, ganhou, ao longo dos anos, versões alternativas recheadas de ingredientes criativos, molhos especiais e sabores regionais, cativando ainda mais o público nacional. Marcado pelo sabor marcante e praticidade, o prato vai além de fast-food e, com o boom das hamburguerias artesanais, virou sinônimo de experiência gastronômica e encontro entre amigos.

Para Daniel Larsan, fundador da hamburgueria Madre Teresa Deli, o lanche conquista pela simplicidade e memória afetiva. “É uma comida democrática. Cabe tanto numa celebração quanto em uma madrugada difícil”, opina o proprietário. “Um grande hambúrguer não precisa de 20 ingredientes. Precisa de um bom pão, uma carne feita no ponto certo, fogo de verdade, queijo bom e respeito pelos produtos utilizados”, aponta.

Leandro Pompeo, um dos sócios do Fuego Alma e Vino, destaca o aspecto democrático do hambúrguer. “É um prato que faz parte da memória afetiva de muita gente, mas que também permite infinitas possibilidades de criação. No Brasil, especialmente, existe uma cultura muito forte em torno da carne, da reunião à mesa e do compartilhamento. Ele acaba reunindo tudo isso em uma única experiência”, afirma o proprietário.

# Pão, carne e muito sabor

Confira a programação das hamburguerias do DF para celebrar o dia mundial do prato que conquistou espaço especial no paladar brasileiro

