

GUILHERME FELIX CB/DA PRESS

Isabela Berrogain

Motivos para brindar se encontram no calendário. O Dia Internacional da Cerveja, celebrado hoje, e o Dia dos Pais, no domingo, transformam o fim de semana em um convite para celebrar sem pressa — de preferência com um chope gelado e boa gastronomia. Em Brasília, os bares e restaurantes preparam o cenário ideal para receber as famílias da cidade, seja com promoções especiais, seja com seleções de pratos exclusivos.

Segundo o chef Andrey Angelim, da Fazenda Churrascada, o público brasileiro costuma buscar lugares que oferecem uma experiência completa para celebrar datas especiais. “Quando o assunto é o paladar dos pais, os cortes de carne seguem entre os favoritos, acompanhados de um chope bem gelado”, aposta o cozinheiro.

Oswaldo Scafuto, proprietário do Santé, defende que os sabores marinhos também têm vez. “Quando pensamos nos pais, percebemos que muitos ainda têm preferência por pratos mais robustos, especialmente carnes bem preparadas e receitas que remetem à cozinha afetiva, mas os frutos do mar também conquistam quem busca uma experiência mais sofisticada”, afirma o responsável pelo restaurante.

“Os pratos para compartilhar fazem muito sucesso nessa data porque reforçam justamente o espírito da celebração. E, claro, uma boa cerveja para brindar completa esse momento, que é muito mais sobre estar junto do que apenas sobre comer”, acrescenta Scafuto.

Romão Olinda, chef do Olinda Bar e Restaurante, avalia o gosto do pai como bem definido: “Comida farta, bem feita e para dividir”. Para ele, não pode faltar a carne de sol assada na brasa, o queijo de coalho e um chope gelado. “Não é sofisticação, é fartura feita com amor”, declara o cozinheiro.

A unanimidade, porém, é que a preferência, neste domingo, seja pela informalidade. “No Dia dos Pais, principalmente no almoço, as pessoas dispensam a formalidade. A pompa é um pouco abandonada nessa data”, pondera Moisés Costa, proprietário do Primitivo Churrasco. “A família quer um lugar onde o pai se sinta relaxado e à vontade”, concorda Diogo Lombardi, sócio do Ordinário Bar e Música.

União entre o entrecôte e a costela, o Tomahawk é destaque no Dia dos Pais da Fazenda Churrascada

O sabor do brinde

O Dia Internacional da Cerveja e o Dia dos Pais dividem o mesmo fim de semana, criando o pretexto perfeito para reunir a família para brindar à boa mesa

Além da gastronomia

Pensada para oferecer uma experiência que vai além do prato, a Fazenda Churrascada, comandada pelo chef Andrey Angelim, combina, no menu, cortes premium preparados em diferentes técnicas, do fogo de chão à churrasqueira, passando pelo pit smoker e pelos hambúrgueres artesanais.

Na casa, a gastronomia divide os holofotes com opções de entretenimento pensados para unir a família toda, como música ao vivo e brinquedoteca.

No Dia dos Pais, a sugestão do chef é harmonizar a panceta suína (R\$ 43), novidade no cardápio, com o chope Brahma (R\$ 17,90).

“A leveza e o amargor da bebida ajudam a limpar o paladar e realçam os sabores do prato”, explica Andrey. Para o prato principal, a casa indica o tomahawk (R\$ 302/kg), peça que une o entrecôte e a costela, acompanhado pela chapa de legumes grelhados (R\$ 36), servidos com chimichurri.