

O paladar EM festa

O 13º Prêmio BRB Card de Gastronomia Encontro Gastrô reúne representantes da gastronomia e autoridades para reconhecer estabelecimentos e profissionais do setor

» VITÓRIA TORRES
» GABRIELA CIDADE*
» LUIZ FRANCISCO*

A gastronomia de Brasília foi celebrada ontem durante o 13º Prêmio BRB Card de Gastronomia Encontro Gastrô. O evento reuniu profissionais do setor, empresários e autoridades em uma noite dedicada aos sabores brasileiros.

O presidente do **Correio**, Guilherme Machado, ressaltou a importância da parceria com a Revista Encontro e da ação para fortalecer um segmento que tem impacto direto na economia. “Esse evento é uma tradição para motivar a indústria de entretenimento dos restaurantes, que só vem se consolidando. Nesta área de gastronomia, Brasília é um dos grandes destaques do Brasil. Então, essa é uma forma de a gente reverenciar esse segmento tão importante”, disse.

Para André Lamounier, vice-presidente comercial e institucional do **Correio**, a iniciativa vai além da premiação dos melhores estabelecimentos e profissionais. Segundo ele, o reconhecimento também funciona como um incentivo para que o setor continue se desenvolvendo. “O intuito é premiar, enaltecer os talentos da gastronomia de Brasília e, ao mesmo tempo, valorizar a própria gastronomia como um todo. Então, na medida que você lança um prêmio, um concurso que distingue os melhores naquele ano, você aplaude a gastronomia como um todo e incentiva o setor a crescer, a desenvolver, a melhorar”, contou.

Lamounier também adiantou que a edição conta com novidades e surpresas. “Posso adiantar que tem muitas novidades, o que demonstra de forma inequívoca que Brasília tem uma gastronomia dinâmica, que se renova, inquieta, como essa cidade é”, destacou.

Premiado pela Casa de Chá como Melhor Cafeteria, o diretor regional do Senac-DF, Victor Correa, ressaltou a contribuição da instituição para a qualificação dos profissionais que atuam no setor. “É uma celebração da gastronomia que vai formando essa identidade de Brasília, terceiro maior polo gastronômico do país. Celebrar com proprietários, com sócios, com chefs de cozinha, com trabalhadores, é uma grande homenagem para Brasília”, afirmou.

“O Senac-DF tem um grande compromisso com o desenvolvimento da melhoria dos serviços, dos restaurantes e bares, formando mão de obra qualificada para chegar nas empresas produzindo, melhorando o nível da produção, e o Senac vem contribuindo para que Brasília tenha cada vez mais destaque no setor”, completou.

Sabores em destaque

Da refeição saudável após a partida de beach tennis à balada com música ao vivo, o Oscarito vence a



Equipe do Senac-DF celebra a vitória da casa de Chá como Melhor Cafeteria



Guilherme Machado e André Lamounier, do Correio Braziliense



Victor Tomé, Victor Braga e Daniel Futuro, sócios do Oscarito



Trattoria do Rosario foi eleito Melhor Restaurante de 2026



A cantora Dhi Ribeiro embalou a noite com seu som

categoria Novidade do Ano/Diversão do Prêmio Encontro Gastrô de Brasília. O espaço no Setor de Indústrias Gráficas (SIG) foi definido como um ambiente democrático e pensado para acolher múltiplos perfis de frequentadores. Instalado na antiga Casa Manchete — espaço projetado por Oscar Niemeyer em 1978 —, o estabelecimento reúne diversas quadras para praticar esportes e áreas voltadas para o bem-estar, como ioga.

Para os sócios e cofundadores do Oscarito, o prêmio representa o reconhecimento de um trabalho construído com dedicação. Victor Tomé destacou o esforço da equipe para transformar o complexo em um espaço que reunisse diversão, saúde e bem-estar. “Foi muito suor. A gente colocou Brasília ali dentro, trouxe empenho para trazer diversão. Fazer do complexo realmente um lugar de entretenimento, saúde e bem-estar. Tudo no mesmo lugar e deu certo”, afirmou. Victor Braga também celebrou a conquista. “É emocionante. É uma luta empreender no Brasil. E para nós é mais do que um reconhecimento”, declarou.

Já Daniel Futuro ressaltou a intenção de apresentar uma proposta diferente para a cidade. “A gente tentou trazer algo inovador para a cidade. Nós não somos só uma balada, temos uma parte de esporte e, graças a Deus, conseguimos ter o reconhecimento esse ano e que venham outros agora para frente”, disse.

Já o Momma Brunch recebeu o prêmio na categoria Novidade do Ano/Guloseimas e Lanches. A empresa nasceu da experiência pensada nas pessoas com restrições ou com receio de contrariar hábitos saudáveis. Os responsáveis pelas cardápios são os chefs Raissa Martins e Paulo Tarso, que uniram gastronomia, funcionalidade e acolhimento, com gelatos, smoothies, bombons de fruta, mini trufas e tortas. Os preparos da comida não levam açúcar, trigo ou lactose e inclui ovos orgânicos caipiras, pães de longa fermentação, cafés selecionados, azeites e manteigas ghee. Segundo a CEO, Bruna Garcia, as receitas provam que o equilíbrio não exclui da indulgência. “Nos preocupamos muito com a palatabilidade. Além dos ingredientes limpos, o sabor bom e gostoso prevalece”, destaca.

Campeã em quatro categorias na edição do ano passado, a Trattoria do Rosário voltou a ser reconhecida, desta vez em duas categorias: Melhor Restaurante e Melhor Carta de Vinhos. Aos 68 anos, Rosario Tessier celebra a trajetória construída ao longo de 25 anos de premiações e destaca o reconhecimento ao trabalho diário da equipe. “A importância do prêmio é mostrar o nosso trabalho. A gente trabalha o ano todo para entregar boa comida, para atender bem o cliente”, afirma o proprietário.

*Estagiários sob a supervisão de Patrick Selvatti

VENCEDORES DE 2026

DIVERSÃO

BAR/BOTEQUIM

Caju Limão

BAR DE VINHOS

IVV Swinebar

CARTA DE CERVEJAS

Villa Carioca

CARTA DE DRINQUES

Patinho Feio

GASTROBAR

Fausto & Manoel

NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO

Oscarito

LANCHES E GULOSEIMAS

BRUNCH

Café Belini

BUFÊ DE FESTA

Renata La Porta Buffet

CAFETERIA

Casa de Chá

CHOCOLATERIA/DOCERIA

Lilie Pâtisserie e Boulangerie

CONFEITARIA E SALGADOS

Casa de Biscoitos Mineiros

GELATERIA/SORVETERIA

Gelato Borelli

HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE

Páprica Burger

PADARIA

Casa Almeria

NOVIDADE DO ANO/

LANCHES E GULOSEIMAS

MommaBrunch

RESTAURANTES

PRÊMIOSPECIAL SEBRAE/MICRO

E PEQUENAS EMPRESAS:

Ticiane Werner

BOA MESA

BUFÊ SELF-SERVICE

Coco Bambu (Brasília Shopping)

CHURRASCARIA

Fogo de Chão

COZINHA LIGHT/SALADA

Green's

FEIJOADA

Lake's

PEIXES/FRUTOSDO MAR

Manzuá

PIZZARIA

Fratello Uno

RESTAURANTE DE HOTEL

Oscar (Brasília Palace)

SABORES REGIONAIS

ÁRABE

Marzuk

CANTINA/TRATTORIA

Nonno Continetta

COZINHA BRASILEIRA

Xique Xique

COZINHA DO MUNDO

Taypá

JAPONÊS

New Koto

ALTA GASTRONOMIA

BISTRÔ

Marie Cuisine

CARNE/PARRILLA

Pobre Juan

CARTA DE VINHOS

Trattoria da Rosario

COZINHA CONTEMPORÂNEA

Aroma

COZINHA VARIADA

Vasto

ITALIANO

Piselli

MELHOR RESTAURANTE

DE BRASÍLIA 2026

Trattoriada Rosario

RESTAURANTE REVELAÇÃO 2026

Almeria (Beira Lago)

PROFISSIONAIS

CHEF DO ANO

MarceloPetrarca (Bloco C e Lago)

CHEF REVELAÇÃO

AlexGornide Xavier (La Cheminée)

MAÎTRE DO ANO

Alexandro Nascimento (Marie Cuisine)

SOMMELIER DO ANO

Leonildo Santana (Dom Francisco da Asbac)

HOMENAGEM ESPECIAL

Severino Xavier (La Chaumière)