

MARCELO FERREIRA/CB/D.A PRESS

Isabela Berrogain

No coração de Brasília, a Asa Norte se consolidou como um dos principais polos gastronômicos do Distrito Federal. Entre quadras comerciais e ruas arborizadas, a região tem restaurantes para os mais variados gostos — da cozinha brasileira às propostas contemporâneas, passando por sabores internacionais, cafés, bares e opções para diferentes momentos do dia. O diferencial da área está justamente na diversidade, que combina estabelecimentos já conhecidos do público brasiliense a novas casas que movimentam a cena local e fazem do bairro um destino cada vez mais procurado por quem gosta de comer bem.

Os proprietários de restaurantes da Asa Norte concordam que estão ganhando mais destaque e atraindo novos públicos e propostas. “Vemos que essa área vem se tornando um polo gastronômico com espaços muito interessantes e diferentes”, defende Vitor Hugo, responsável pelo Bahea. “É muito gratificante estar presente em um bairro onde é possível conhecer novidades todos os dias e fugir um pouco da mesmice e das grandes redes de alimentação”, acrescenta Arthur Vieira, do Ocanto.

Pedro Gomes, sócio do Gomes e Bebes, destaca o boom de novos restaurantes na região. “O fluxo de pessoas procurando “algo inovador e de qualidade” aumentou muito. Isso acaba criando um movimento muito legal: surgem cada vez mais restaurantes novos, muito bons, que valorizam ainda mais a Asa Norte como polo gastronômico”, avalia o proprietário da hamburgueria.

Para Ana Lúcia, do Marilda Café, a Asa Norte, especialmente a quadra 700, se destaca por ter uma comercial inclusiva e democrática. “Neste ano, por exemplo, tivemos um bloco de carnaval no nosso quintal que deu sei lá quantas mil pessoas, não sei nem estimar. Foi uma loucura. E isso foi uma forma de ocupar os espaços da cidade”, ressalta. “Eu me sinto privilegiada de estar nesse lugar, ter acreditado nesse espaço e ver as coisas acontecendo”, declara a proprietária.

Com a chegada de novas casas, a região amplia o leque de opções e ganha força como um dos principais destinos para comer bem no DF

A moqueca de peixe e camarão é destaque no menu do Bahea

Sabores que florescem