

# GASTRONOMIA COSMOPOLITA

Liana Sabo  
Da equipe do Correio

F. Gualberto 21.1.83



O Bar Berlin, que funcionou na W3 Norte e depois no Centro Comercial Gilberto Salomão, era famoso por seu joelho de porco com repolho

Ainda não dá para dizer que Brasília tenha uma comida típica. Talvez nunca venha a ter. Porque a despeito da interiorização geográfica da cidade e das cercanias com cozinhas regionais, como são a mineira e a goiana, a capital brasileira em matéria gastronômica é mesmo cosmopolita. Desde a primeira hora. Segundo o médico-historiador Ernesto Silva, autor do livro *História de Brasília*, o primeiro restaurante da Cidade Livre pertenceu ao italiano Victor Pelechia, que em 1956, construiu no meio do cerrado, a primeira padaria.

O que ficou na memória dos nostálgicos pioneiros, entretanto, não foi a padaria do italiano, mas o restaurante *Chez Willy*, de propriedade do casal austríaco Magda e Willy, que habitava uma casa de madeira, como eram todas as construções da Cidade Livre. Decorada com peças alpinas, a sala era ocupada pelo restaurante, onde as atrações do cardápio eram as mesmas de qualquer capital do mundo: pratos de camarão e lagostas flambadas com muito requinte à vista do freguês. Tudo vinha de avião — as lagostas do Ceará e as frutas de São Paulo. O engenheiro Kleber Farias Pinto nunca esqueceu o sabor da *apfelstrudel* (torta de maçã) feita por Magda.

Embora o clima na época da construção de Brasília fosse de faroeste, com nuvens empoeiradas no ar, o *restaurateur* austríaco mantinha a etiqueta. Figura picaresca, Willy costumava recepcionar os clientes na primeira vez que iam a sua casa com *gateau flambée* (bolo flambado), cuja cobertura de chocolate escondia um prosaico tijolo, conta o engenheiro Cassio Damásio, 85 anos, na época presidente da Empresa Brasileira de Engenharia (EBE), responsável pela instalação de rede elétrica nos prédios e pacios.

"O *Chez Willy* era muito bom, mas eu gostava mais da cozinha mineira do *Lindoia*", recorda o pioneiro Eduardo Dantas Ramos, que deixou o Rio para trabalhar no gabinete de Israel Pinheiro. Da Cidade Livre, o restaurante *Lindoia* mudou para a esquina da 104 Sul, onde mais tarde houve uma sucessão de restaurantes até se estabilizar com o renomado *Carpe Diem*.

Assim como o *Lindoia*, o *Chez Willy* não durou muito depois de deixar a Cidade Livre. O restaurante austríaco terminou seus dias na avenida W3, Quadra 508 Sul, com a separação dos donos. Magda foi para São Paulo e Willy voltou para a Áustria encerrando o primeiro capítulo da gastronomia brasiliense.

## ITALIANOS

Da mesma categoria do *Chez Willy*, era o restaurante *Adele*, instalado na Cidade Livre, em homenagem a Adele Ricci, que morreu de câncer antes da inauguração de Brasília. Seu irmão, Gianni Ricci, dividiu o comando das caçarolas com o jovem genro, Luigi Tartari, nascido em Cremona, Itália, hoje um dos mais conceituados *chefs* italianos, em São Paulo, onde tem um restaurante e uma grife de massas com seu nome.

Em 1961, o *Adele* veio ocupar novo endereço, nos fundos de uma loja da W3 Sul. Para se chegar ao salão, onde eram servidas massas levíssimas e molhos saborosos, passava-se por um corredor estreito. Até sua morte, nove anos depois, Ricci, com a ajuda do genro, escolhia pessoalmente os produtos na feira para serem utilizados no dia. Se houvesse premiação na época, pelo menos, uma estre-

la mereceria a cozinha.

Outra casa italiana foi o *Roma*, que abriu suas portas 15 dias antes da inauguração de Brasília, a 21 de abril de 1960 e funciona até hoje na 511 Sul. O primeiro dono, Luigi Brandi, que morreu em 1966, vendeu a casa dois anos antes para o belga Simon Pitel. Até hoje, o cardápio é o mesmo.

Culinária italiana também era praticada no restaurante de madeira do Hotel Santos Dumont, arrendado pelo milanês Mario Canevari, na Cidade Livre. A mulher Teresa auxiliava-o na cozinha. Nos anos 60, o casal passou a vender ferro e cimento para a construção da cidade, ficou rico e voltou para a Itália.

## KIM NOVACAP

Outra forte lembrança na cabeça dos gourmets pioneiros foi o restaurante *Brahma*, que não tinha nada a ver com a cervejaria do mesmo nome. Per-

tencia a um francês, que caprichava no preparo dos molhos e na escolha dos vinhos. Exigente, o francês escolhia a dedo os auxiliares, especialmente garçonetes. Uma delas, loura e linda, se parecia muito com Kim Novak, atriz norte-americana em voga. Quando viu a garçonete, o empreiteiro Caio Caiuby aplicou-lhe o apelido pelo qual a moça passou a ser chamada: Kim Novacap.

Na Cidade Livre, também ficava o *Olga's Bar*, endereço frequentado pelos solteiros e desacompanhados que iam lá tomar drinques em busca de uma conversa amiga. Mais tarde, Olga veio para o Plano Piloto tomar conta do restaurante que funcionava junto da boate *Pilango*, instalada onde é hoje o Hotel das Nações. Como outras histórias similares, Olga ganhou muito dinheiro e voltou para sua terra natal na Hungria.

Para dançar, havia a boate *Macumba*, na W3 Sul. Nomes como Elizeth Cardoso e Maísa eram trazidas do Rio e de São Paulo, pelo dono Marcelo Barbosa para cantar na boate, instalada no prédio que pertenceu à Bi-Ba-Bô e é hoje o Supermercado Maia. Como só existisse a *Macumba*, o empreiteiro Cincinato Braga, um dos principais construtores da cidade, decidiu financiar a instalação de outra boate, *Candango's*, no Setor Hoteleiro Sul, onde é a churrascaria *Chamas*.

Elegante, a casa noturna cobrava preços altíssimos, mas o serviço era de alto padrão, a começar pelo maitre Luis, que veio da boate *Sacha's*, do Rio de Janeiro. Na entrada, à esquerda, numa saleta, havia uma barbearia com uma única cadeira pertencente a Raimundo Manoel dos Santos, que até hoje manipula tesouras no salão Dom Raimundo, do Hotel Nacional.

## CLUBE DO OMELETE

Na construção de Brasília, o trabalho ia muito além do sol a sol. Entrava mesmo pela madrugada. Numa delas, os engenheiros ao voltarem famintos para dormir em seus quartos no Brasília Palace e, como não encontrassem mais qualquer serviço de copa, foram para a cozinha preparar uma fritada de ovos batidos. Criou-se assim o Clube do Omelete, que na verdade, é uma palavra feminina. Cassio Damásio foi um dos membros.

O restaurante do Brasília Palace foi o primeiro a oferecer bufê de frutas no café da manhã. Personalidades como o presidente dos EUA, Dwight Eisenhower, e o Xá da Pérsia, Rhexa Pahlavi, lá fizeram refeições. O maitre Aldo se esmerava no salão, onde era servido inesquecível filé mignon com molho ferrugem, batatas cozidas e, depois, levadas ao forno. Os peixes, no mais das vezes, eram de água doce.

Como estivesse ficando pequeno o Brasília Palace, surgiram os anexos, onde os preços eram os mesmos. Ao lado, o Hotel Dó-Ré-Mi foi construído rapidamente em madeira, para abrigar funcionários públicos e pessoas que vinham a serviço. No acampamento, um cidadão de nome João passou a servir peito de frango assado na chapa. Do resto, ele fazia ensopado. Talita Aparecida de Abreu publicou na *Katucha*, coluna social que assinava no *Correio Braziliense*, que o restaurante, instalado embaixo de árvores, era "simples como um aperto de mão". João do Frango nunca mais parou de fazer sucesso. Mudou-se para a Asa Norte e sempre manteve o padrão da comida.

Também de madeira era o restaurante *Xangô*, na W3 Norte, especializado em comida baiana. Com exceção da cozinha oriental, havia de tudo nos primeiros anos de Brasília. Para o carioca Eduardo Dantas Ramos, a melhor feijoada do Brasil era servida no *Benny's*, cujo dono era cearense e se chamava Benedito. Aos sábados — dia da feijoada — dava até briga para conseguir entrar no restaurante instalado na 504 Sul.

Na Cidade Livre, ainda funcionou por algum tempo a *Grata 1080*, especializada em carne. Lá, serviam filé de rabo de jacaré, lembra o engenheiro Kleber Farias Pinto, ele próprio inventor do *Bar Bebe*, boteco elegante que funcionava no acampamento da EBE. A história gastronômica de Brasília não esgota completa se não se falar de um misterioso alemão, cujas origens ninguém soube, mas sua cozinha exalava o mais delicioso aroma de iguarias alemãs, como *eisbein* (joelho de porco), batatas e repolho azedo. Era o *Bar Berlin*, que funcionou na avenida W3 Norte e depois, no Centro Comercial Gilberto Salomão.

Jorge Cardoso 1.6.99



Luigi Tartari ajudava o genro a tocar o restaurante italiano Adele

Adauto Cruz 8.12.86



O Roma abriu suas portas 15 dias antes da inauguração de Brasília