

A boa mesa candanga

A última edição do Guia 4 Rodas mostrou a capital federal como a cidade com maior crescimento entre os restaurantes que mereceram referência em suas páginas. A comparação do número de habitantes e os restaurantes citados na publicação revela que, proporcionalmente, Brasília tem larga vantagem na quantidade de estabelecimentos em destaque no guia do que outras grandes cidades do País. Brasília é o terceiro pólo gastronômico do Brasil.

Outro sinal da excelência da cozinha brasiliense e de seu potencial foi a instalação da primeira unidade na América do Sul da famosa escola francesa Le Cordon Bleu. Bastou a escola abrir inscrições e apareceram mais de 30 candidatos por vaga, a maioria deles brasiliense.

A capital oferece uma culinária de sabores e gostos de todas as regiões do País e de diversas partes do mundo. São mais de 3,5 mil restaurantes e mais de 7 mil bares e similares, que, juntos aos hotéis, garantem 300 mil empregos indiretos, além dos 100 mil diretos, no DF.

Os empresários do setor sabem que essa atividade é imprescindível para o desenvolvimento do turismo candangô e seguem a antiga cartilha da sedução: usam a criatividade culinária e apostam em projetos para conquistar o turista pela boa mesa.

A sessão brasiliense da Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimento e Lazer (Abrasel) vai realizar, ainda neste primeiro semestre, um grande circuito gastronômico — o I Festival Gastronômico Sabor Brasília, com a finalidade de consolidar os bares e restaurantes associados como referenciais turísticos locais.

Com a elaboração de um cardápio exclusivo para o festival, ações de promoção como sorteios e a prática de preços atraentes, mesmo nos estabelecimentos de categoria superior, a Abrasel pretende gerar aumento na frequência dos restaurantes participantes e incremento no turismo local (com atração de turistas das cidades próximas ao DF). "Calculamos uma média de 50 mil pratos vendidos durante o festival, nos 50 associados participantes do circuito", conta a presidente da associação, Fátima Hamú.