

Muito além do baião-de-dois

Na capital, o prato típico é um pouco de tudo. Vale misturar sushi com carne e salada para experimentar novos sabores

RACHEL LIBRELON

DA EQUIPE DO CORREIO

Ninguém vai reparar se, na fila do *self-service*, você servir-se de uma colher de feijão tropeiro, uma porção de galinhada, um bom bocado de paçoca e uma concha de estrogonofe. Brasília gastronômica é assim. Um caldo de cultura democrático, onde cada um quer (e pode) colocar no prato um pouco de sua história. Não podia ser diferente numa terra em que há um pedaço de cada região do Brasil e de vários lugares do mundo.

São 3,5 mil restaurantes que contemplam todo tipo de cozinha. Casas especializadas em culinária nordestina, mineira, goiana, francesa, italiana, japonesa, alemã, dividem a mesma rua. Para viajar pelos paladares dos quatro cantos do mundo, bastam alguns passos. Sushi fica para almoços menos corridos. Churrasco, para as confraternizações. Se o domingo é com a família, vale uma carne-de-sol. Se a noite é a dois, nada melhor que um *foundue*. "Brasília é uma cidade multissaborosa, porque cada um que chega quer ver no prato o que comia em sua terra natal", diz Raquel Botelho, professora do Departamento de Nutrição da UnB e coordenadora de Gastronomia do Centro de Excelência em Turismo (CET).

É com toda essa mistura que o brasiliense vai criando seu prato típico. No café, não dispensa a lasca de queijo-de-minas e uma tapioca almofadada. No almoço, pede logo uma porção de carne-seca acompanhada de macarrão à bolonhesa. No jantar, crepe doce ou salgado. Segundo o Sindicato de Hotéis, Bares e Restaurantes (Sindhobar), a capital do país é o terceiro pólo gastronômico do Brasil, ficando atrás somente, claro, de São Paulo e Rio de Janeiro.

Dono de três restaurantes e de duas pizzarias, Dudu Camargo acredita que o brasiliense não tem medo de experimentar. Diante de um cardápio de nomes e ingredientes por vezes estranhos, não hesita em perguntar. São poucos os que ainda resistem às novidades. Os filhos dos pioneiros, muitos já globalizados e com passaportes carimbados, querem mais do que variedades. Exigem qualidade.

Jun Ito, há cinco anos no comando de um restaurante japonês, conta que precisou fazer algumas adaptações no cardápio para convencer o público de que comida de palitinho era uma boa pedida. "Hoje, a venda de *sushis* no meu restaurante representa somente 55% do consumo, 35% é de comida quente. O resto é de bebida", diz. Para agradar, precisou, literalmente, jogar o peixe cru na chapa.

Na Brasília de todos os sabores, 45% das pessoas que ganham mais do que R\$ 1,5 mil comem fora de casa com freqüência. E o *hit* chama-se *self-service*. Cada quadra do Plano Piloto tem pelo menos um. Alguns com cara de restaurante internacional: bufê com frutos do mar, risotos e tortas. Outros com jeito de prato-feito: arroz, feijão, carne cozida e ovo. "Poucas cidades têm tantos restaurantes com esse sistema", afirma a nutricionista Raquel Botelho.

Segundo ela, introduzir novos alimentos no cardápio é mais fácil do que criar novos hábitos. Em outras palavras: o brasiliense aceita experimentar, mas não abre mão de ter à mesa a comida que aprendeu a comer desde a infância. Com tanta mistura, Brasília ainda não conseguiu criar seu prato típico. Talvez, nenhuma das gerações de hoje viva o suficiente para saber o gosto que só a capital tem. Melhor assim. Afinal, não há nada mais saboroso do que a democracia.

Zuleika de Souza/CB



RESTAURANTES SELF-SERVICE EM BRASÍLIA: VARIEDADES DE COMIDAS PARA AGRADAR A CLIENTELA