

MISTURA DE SABORES

A GASTRONOMIA

A CULINÁRIA LOCAL É MARCADA PELA DIVERSIDADE, MAS CHEFS BUSCAM CADA VEZ MAIS USAR OS PRODUTOS DO CERRADO PARA COMPOR PRATOS QUETENHAM A CARA DA CIDADE

RENATA MELIGA
ESPECIAL PARA O CORREIO

Brasília abriga um pedacinho de cada estado brasileiro. Os candangos que trabalharam na construção da cidade trouxeram vários elementos que ajudaram no desenvolvimento da identidade local. E um dos vários lados positivos dessa mistura pode ser observado na gastronomia. Símbolo do sincretismo de costumes, sotaques e paladares, a cinquentona tem muito a oferecer para quem gosta de comer bem.

É difícil apontar um prato típico. A diversidade ainda impera, mas Brasília começa aos poucos a exibir suas iguarias culinárias. Do cerrado, podem ser aproveitados frutos e raízes, que aqui estavam séculos antes da inauguração. Produtos que emprestam sabor, cor e charme às receitas. Assim, os restaurantes mais respeitados da cidade buscam inspiração nos elementos da região para elaborar novas combinações.

O chef Fernando Moreira, responsável pela cozinha do Patuá, é um dos que dão um toque local à alta gastronomia. Exemplo disso é o filé ao pesto de baru, castanha típica do cerrado. O prato, servido acompanhado de risoto de tomate-cereja e agrião, foi elaborado especialmente para ser oferecido na época das festividades do aniversário de 50 anos.

Quem também se preocupa em disseminar os sabores locais é a chef Mara Alcamim. No Zuu, uma de suas casas, a castanha baru também aparece como ingrediente de destaque no cardápio, compondo o Frango Thai. De acordo com a chef, a comida, além de apetitosa, é afrodisíaca. "As pessoas que experimentarem o Frango Thai poderão provar a castanha do cerrado, além de atestar que o prato levanta até defunto", brinca.

As frutas do cerrado também inspiram as casas especializadas em doces. "Temos de conhecer o que o cerrado tem a nos oferecer. Só assim poderemos criar uma identidade gastronômica", defende a empresária Lília Mara de Oliveira, da Nosso Sabor, que trabalha com picolés, sorvetes e tortas exóticas dos mais variados sabores, como cagaita, cajá, mangaba, jabuticaba, araticum e bacuri.

ARROZ COM BRÓCOLIS

É certo que a gastronomia da capital ainda não possui um alimento reconhecido no resto do país como uma iguaria tipicamente brasiliense — como ocorre com o queijo, em Minas Gerais, ou o pequi, em Goiás. Alguns especialistas, no entanto, arriscam afirmar que é possível sim definir um prato como a comida que é a cara da cidade.

Para Dudu Camargo, chef que possui uma rede de restaurantes na cidade, o arroz com brócolis e a farofa de ovo são dois fortes concorrentes ao posto. "Os dois pratos são bem requisitados por aqui, diferentemente de São Paulo e do Rio de Janeiro, por exemplo, onde não é tão fácil encontrá-los." Mara Alcamim faz coro com o colega: "Eu acho que o prato picanha, arroz com brócolis e farofa de ovo tem a cara de Brasília. Além disso, com todo o respeito aos gaúchos, os brasilienses também adoram um churrasco."

Mara Alcamim, chef e proprietária dos restaurantes Universal Dinner, Zuu e Quilnete

Opinião dos chefs

Você acha que Brasília já tem algum prato típico?

■ "Temos dois pratos típicos, que são o arroz com brócolis e a farofa de ovo. Os dois pratos são bem requisitados por aqui. Diferentemente de São Paulo e do Rio de Janeiro, por exemplo, onde é tão fácil encontrá-los."

Dudu Camargo, dono de uma rede de restaurantes na cidade

■ "Acho que ainda temos muita influência externa. O pequi é basicamente goiano. Não vejo nenhum produto de destaque, como o queijo em Minas Gerais, ou o açaí no Norte do país."

Fernando Moreira, responsável pela cozinha do Patuá

■ "Eu acho que Brasília está crescendo muito na área da culinária. As pessoas começam a desenvolver pratos com a cara da região. Talvez, no futuro, tenhamos um aprimoramento dos pratos que vêm de vários cantos do país."

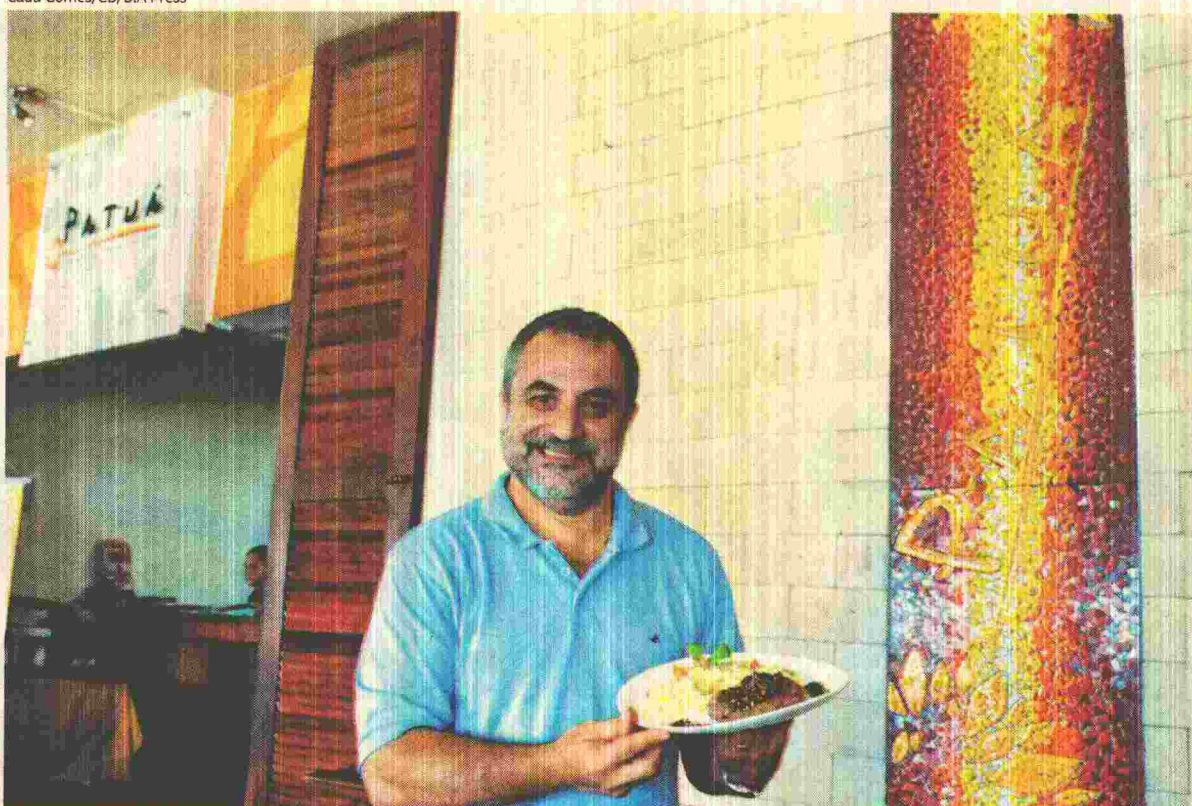
Daniel Briand, chef e dono do restaurante que leva seu nome

■ "Há quase 20 anos não usávamos frutos brasileiros em nossos pratos. Os franceses que trouxeram essa prática para cá. Daqui a alguns anos, talvez tenhamos mais acesso aos frutos do cerrado, já que ainda é bem difícil consegui-los. O problema é que os sabores são completamente desconhecidos para a maioria das pessoas."

Alice Mesquita, chef e dona do restaurante Alice

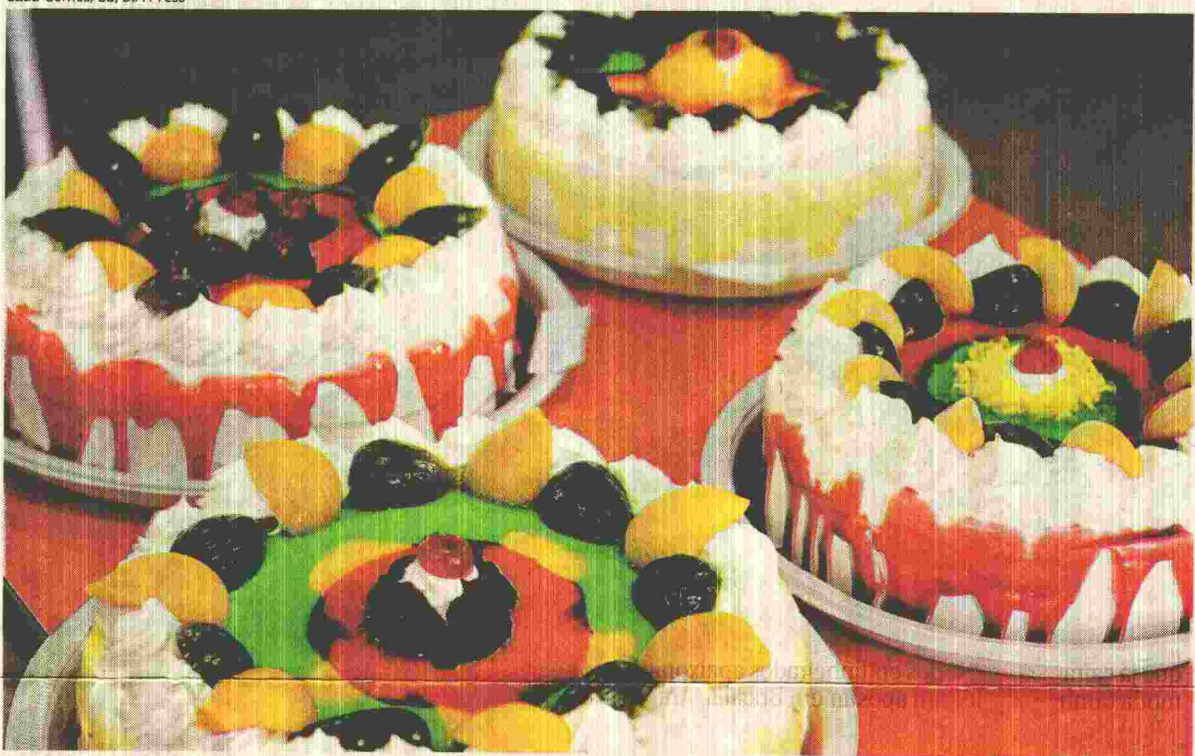
■ "Eu tenho uma opinião muito particular sobre isso. Eu acho que o prato picanha, arroz com brócolis e farofa de ovo tem a cara de Brasília. Além disso, com todo o respeito aos gaúchos, os brasilienses também adoram um churrasco."

Cadu Gomes/CB/D.A Press



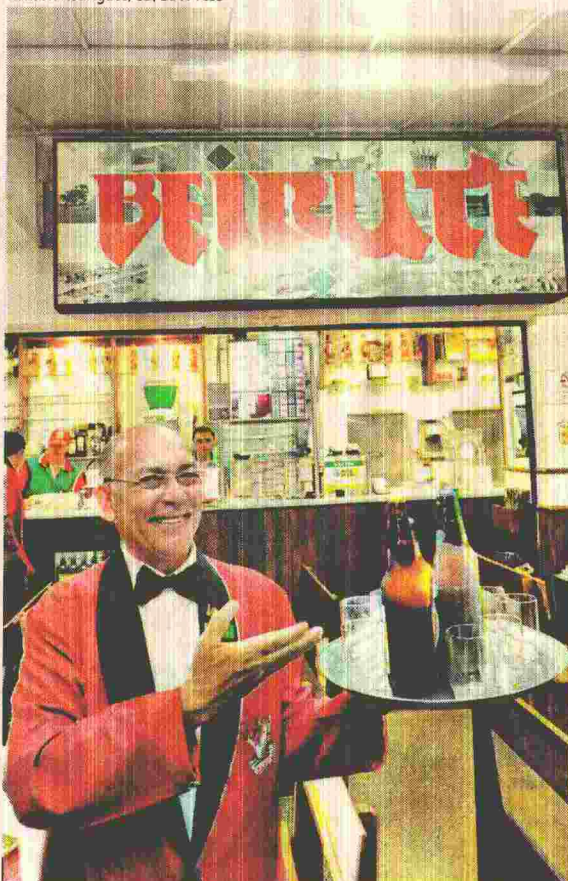
Eduardo, do restaurante Patuá: castanha baru em receita que homenageia Brasília

Cadu Gomes/CB/D.A Press



As tortas do Nosso Sabor, feitas com frutas da região, como cagaita, cajá e jabuticaba

Edilson Rodrigues/CB/D.A Press



Cícero serve os clientes do Beirute há 33 anos: "Eu me acho um filho de Brasília"

O BRASIL APARECE EM TODA A SUA NOSTALGIA E GRANDEZA. UMA NOVA CIVILIZAÇÃO SE ESBOÇA. HERDEIRA DE TODAS AS CULTURAS, DE TODAS AS RAÇAS, (BRASÍLIA) TEM UM SABOR TODO PRÓPRIO"

TOM JOBIM, COMPOSITOR

A BOEMIA COSTUME QUE SE RENOVA

Ao fim de um dia de trabalho ou de uma semana estressante, nada mais natural do que correr para encontrar os amigos em um bar. Ali, mais do que tomar a cerveja preferida, os moradores da capital jogam conversa fora, brincam e deixam a mente espalhar. E ainda juntam a família para um típico almoço de domingo. Afinal, como no ditado, quem não tem mar vai para o bar.

Um dos mais antigos e que até hoje mantém as portas abertas aos fiéis clientes é o Beirute, localizado na 109 Sul. Inaugurado em 1966, o bar preserva intacto seu cardápio. Além da variedade de pratos árabes, o filé à parmegiana dá fama ao lugar. Melhor ainda se a comida chegar à mesa pela bandeja de Cícero Rodrigues dos Santos.

Funcionário do local há 33 anos — agora trabalhando na filial da 107 norte, aberta há dois anos — Cícero não faz planos de mudanças para o futuro. "Eu me acho um filho de Brasília", diz o paraibano de Nova Floresta. A simpatia do garçom garante muitos clientes fiéis. Um dos mais assíduos é Altomar Andrade, 57 anos. "Frequento desde a Copa de 1970", recorda-se Andrade, para quem sábado é dia de almoço a casa. Aos fins de semana, porém, esse número dobra. Os pedidos vão desde os pratos árabes até opções mais brasileiras, como a picanha Libanus, grelhada e acompanhada por arroz, feijão-tropeiro, fritas e vinagrete. "Quando comecei a trabalhar aqui, eu ainda tinha cabelo e meus filhos eram bebês", brinca. "Daqui só saio para a aposentadoria", garante Antônio, que nasceu em Ubajara (CE) e é funcionário do bar desde o ano da inauguração.

Quem não abandona de jeito nenhum a tradição de frequentar o Libanus é o empresário Carlos Alberto Cunha, 44 anos, que há 15 bate ponto no estabelecimento. "Toda quarta a gente junta os amigos e faz uma reuniãozinha", conta.

A paixão brasiliense por frequentar bares e encontrar os amigos para a hora da cerveja deu origem até à criação de uma fábrica na cidade. A Stadt Bier, no Setor de Indústrias Gráficas, opera desde a produção da bebida até o armazenamento em tanques de aço inoxidável, que permitem a circulação de água gelada para manter a cerveja resfriada.

Ao todo, há cerca de 9,1 mil bares, restaurantes e lanchonetes no Distrito Federal, nos quais trabalham aproximadamente 95 mil pessoas, segundo estimativa do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Brasília (Sindhobar).