

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

A relação com o botequim, immortalizada na canção de Noel Rosa, resume o espírito dos nossos bares. Conversa sobre cotidiano, com ênfase em futebol e política, observação dos que passam ou que entram. Normalmente, fraternidades se formam nos frequentadores assíduos, amizades muito fortes, encontros, desencontros.

Depois da praia, vendo futebol, jogando conversa fora, o conceito de botequim remonta a um espaço tradicional e culturalmente marcante em países lusófonos, especialmente em Portugal e no Brasil. A palavra tem origem no termo espanhol botiquín, que originalmente designava pequenas mercearias ou tabernas. Com o tempo, ganhou uma conotação própria no Brasil profundo, seja nos Jardins, em Ipanema e ou na histórica São João Del Rey.

A cidade do Rio acaba de ganhar um super presente de Natal adiantado. O Festival Botecar chega ao Rio, até 20 de dezembro, com 40 bares que traduzem o melhor do espírito botiquineiro; tradicionais, novos, antigos, petiscos do Leme ao Pontal inspirados em famosas músicas brasileiras, cerveja estupidamente gelada e curadoria de duas botiquineiras de fé Marcella Sobral e Pitty Basílio que importaram de Belo Horizonte o evento.

O time é de peso! Os participantes são: 5ª Categoria, Aconchego Carioca, Adega do Pimenta, Bafó da Prainha, Baixela, Bar Barata Ribeiro, Bar da Amendoeira, Bar da Frente, Bar da Gema, Bar da Portuguesa, Bode Cheiroso, Bar do Momo, Bar do Trotta, Bar Madrid, Bar Maravilha, Bar Urca, Botero, Capiáu, Carioca Deutsch, Casa Porto, Costelas, Enchendo Linguíça, Gato de Botas, Jobá, Jobi, Kalango, Lá na Rosi, Maria Lôca, Otra, Pavão Azul, Petisqueira Martinho, Porco Amigo, Portinha, Quitanda, Real Chopp, Suru Bar, Tô Careca de Saber, Velho Adonis, Xepa e Zuza Fish Bar.

Felipe Quintans, do Bar Madrid, cujo nome do bar já homena-

Seu garçom, faça o favor

Rio promove o Festival Botecar, uma celebração à cultura dos nossos botequins

Fábio Rossi/Divulgação



Bar da Frente

Fábio Rossi/Divulgação



Adonis

Fábio Rossi/Divulgação



Bar da Amendoeira

Fábio Rossi/Divulgação



Adega do Pimenta

Fábio Rossi/Divulgação



Baixela

Fábio Rossi/Divulgação



Aconchego Carioca

geia o ponto de reunião da futura Jovem Guarda, apresenta sua visão do evento. “Madri resolveu fazer essa homenagem ao glorioso Tim Maia, um apreciador de jiló, com o jiló recheado de camarão, que é um prato clássico também de botequim, que é o jiló.”

Dois bares aguardados na cidade abrem as portas e vão receber o concurso: 5ª Categoria, de Sérgio Rabello, do Galeto Sat's, ao lado da Adega da Velha – também da família Rabello –, e o Capiáu, de Raphael Vidal. Os novos Portinha,

Quitanda, Zuza, prometem concorrer como gente grande, de igual para igual. A nova geração de bares estará ao lado de ícones da boemia e patrimônios da cidade, como Bar Urca, Bar da Amendoeira, Bar da Portuguesa, Bar do Momo, Jobi, Pavão Azul, Real Chopp e Velho Adonis.

Felipe Trotta, do Bar do Trotta, se inspirou na música “Naquela Mesa”, clássico de Sérgio Bittencourt, emociona pois fala da saudade de seu pai. Assim como nasceu a ideia do Bar do Trotta, a saudade

do meu avô. E o petisco que a música dá o nome é um resumo do nosso cardápio.” As quatro canoinhas de pão francês, recheadas de ótimo pernil e alichella, as deliciosas receita do avô de Felipe, e de quebra uma canoinha recheada de provolone.

São 18 bares na Zona Sul, 18 na Zona Norte e 4 entre Lapa e Zona Portuária, para percorrer em 30 dias e experimentar os mais variados sabores. Na estreia do festival, os petiscos terão a música carioca como inspiração, que pode ser uma

canção que fale do Rio de Janeiro ou de algum compositor ou intérprete que tenha nascido aqui ou escolhido a cidade para viver. Vale, vale tudo!

A chef Katia Barbosa participa do festival com o Aconchego Carioca (Praça da Bandeira) e batizou o petisco de “Down no High Society”: três pastéis redondos com barriga de porco desfiada com chutney de maçã (R\$ 30), que têm formato de disco voador, para acompanhar a música de Elis Regina. O Bar da Frente, também na Praça da Bandeira, se inspirou num clássico de funkeira Tati Quebra Barraco, o “Tá ardendo, Assopra” (“69, frango assado”): risole de frango assado picante (R\$ 25, 2 unidades); já o Bode Cheiroso, no Maracanã, com o “Bobó de camarão que dorme a onda leva”, um bobó de camarão esperto.

No Real Chopp, um clássico de Copacabana, o petisco será a porção do tradicional bolinho de carne da casa, conhecido como feioso, que ganhou o nome de “O Feio”, música de Roberto Carlos, e a porção com 10 bolinhos sai por R\$ 35. Na Quitanda, bar novo no Catete, da cozinheira Mariana Padrão, o prato escolhido foi “Maxixada da Luz”: maxixe recheado com calabresa e molho de tomate, servido com pão (R\$ 25). Homenagem ao músico e compositor Moacyr Luz. O bar, que tem entre os sócios o cantor e compositor João Martins, já respira música e é frequentado por muitos sambistas da nova e da velha gerações.

Como atire a primeira pedra que é capaz de resistir, fomos ao Portinha, na Prado Júnior comer a pizza de sardinha que é do tempo que esse petisco era comida de festa. A massa alta macia coberta sem dó de molho de sardinha, com muito tomate, 3 pimentões, cebola, nada de queijo. Um deleite à memória e ao botequim de hoje. Esse é o espírito do Festival.

SERVIÇO

FESTIVAL BOTECAR RJ

Até 20 de dezembro
<https://www.festivalbotecar.com.br/rj>
 @festival_botecar