



Por **Cláudia Chaves**

Especial para o Correio da Manhã

Pensa uma festa boa. Pensa melhor ainda. Aconteceu na última terça-feira, 1º de julho. O Solar Fábio Prado, em São Paulo, virou o boteco mais animado do Brasil por uma noite. Foi lá a grande final nacional do Comida di Buteco 2025, o concurso que há 25 anos transforma cozinheiros em campeões e balcões em vitrines de cultura brasileira. Mais de 300 pessoas se reuniram para celebrar o sabor, a criatividade e a força dos botecos de todo o país. Com sotaques diversos, petiscos irresistíveis e histórias emocionantes, o clima era de festa – daquelas de pedir outra rodada e deixar a conversa rolar.

O grande campeão da noite foi o Confraria do Fraga, de Belém do Pará. O dono, Eudes Fraga, é natural do Ceará, mas já é figura conhecida na cena boêmia de Belém. E com razão: é tricampeão regional, foi vice nacional em 2018, terceiro lugar em 2022, e agora levou o título máximo. Seu petisco, chamado “Cabra da Peste”, é uma homenagem direta aos cangaceiros do sertão. Feito com carne de sol, macaxeira e um molho secreto de respeito, o prato conquistou não só o paladar dos jurados, mas também os corações de quem ama a comida com história. A vitória do Confraria chega em um ano especial para Belém, que se prepara para receber a COP 30 e mostrar ao mundo a riqueza da Amazônia – inclusive nos sabores.

O segundo lugar ficou com o Boteco do Durante, em Campinas, São Paulo. O boteco leva o nome do dono, Durval Durante, que há mais de 20 anos serve petisco com cara de casa de vó.



O campeão da edição nacional do Comida di Buteco 2025 foi o Cabra da Peste, do bar paraense Confraria do Fraga, que leva carne de sol suína, macaxeira e jambu

Quando o Brasil é um butecão

Bar paraense Confraria do Fraga vence a versão nacional do Comida di Buteco

O prato “Tacho do Nonô” une a tradição caipira à criatividade: linguça artesanal, polenta crocante e um molho de queijo canastra que parece abraço de infância. O Durante começou com um balcão simples e meia dúzia de bancos, e hoje é referência na região. E apesar da fama, nada de frescura – ali, ainda se

serve fiado com confiança e sorriso.

Em terceiro lugar veio o Nunes Bar, do Vale do Aço, em Minas Gerais. Quem toca o bar é o casal Dona Tereza e Seu Nunes, parceiros de vida e de cozinha. O petisco “Mineirinho Arretado” é um bolinho de frango com ora-pro-nóbis, servido com uma

geleia de pimenta artesanal que equilibra o sabor com perfeição. Com mais de três décadas de fogaço, o Nunes Bar representa tudo que a gente ama em Minas: comida de verdade, feita com carinho e tradição passada de geração em geração.

Esses três campeões se destacaram entre mais de mil botecos

Divulgação

participantes, espalhados por 27 circuitos do país. O processo é rigoroso: na primeira etapa, público e jurados locais escolhem o melhor boteco da sua região. Na segunda fase, um novo corpo de jurados visita cada campeão local e avalia com base em quatro critérios: petisco (70% da nota), atendimento, temperatura da bebida e higiene (cada um com 10%). O Comida di Buteco não premia apenas o melhor prato – e sim o melhor boteco em tudo que ele representa.

E os números do concurso impressionam. Foram mais de 10 milhões de votos ao longo da edição 2025. Cerca de 4,81 milhões de pessoas visitaram diretamente os botecos participantes. O impacto econômico estimado ultrapassou R\$ 2,5 bilhões, movimentando toda a cadeia de produção ligada à gastronomia e turismo local. Ao todo, mais de 13 mil empregos foram gerados, e os circuitos atraíram mais de 150 mil turistas, consolidando o evento como um verdadeiro motor de desenvolvimento regional.

Nas redes sociais, o concurso bateu recordes: quase 1 milhão de seguidores e mais de 160 milhões de impressões. O site oficial teve aproximadamente 10 milhões de visualizações de página – um retrato claro do interesse crescente pelo universo dos botecos. Além disso, a cada edição, 20% dos participantes são renovados, garantindo sempre uma mistura fresca de tradição e inovação nos balcões do Brasil.

Criado em 2000 em Belo Horizonte, na antiga Rádio Geaeres FM, o Comida di Buteco nasceu com o desejo de valorizar a cozinha de raiz e os botecos familiares. Hoje, é muito mais que um concurso – é um movimento cultural e social. O lema continua atual: “Transformar vidas através da cozinha de raiz – buteco extensão de sua casa.” E esse espírito foi visto na final em São Paulo: entre brindes e petiscos, o Brasil celebrou o que tem de melhor – a arte de receber, cozinhar e compartilhar.