

**CRÍTICA** RESTAURANTE | **BAR DA DIDA**

POR **AFFONSO NUNES**

# Ancestralidade e **aconhego** à mesa

Fotos/Divulgação



**R**eferência de culinária africana na cidade, o Bar da Dida está de casa nova. Agora na Rua do Lavradio, na efervescência da boêmia da Lapa, depois de uma trajetória de 10 anos na Praça da Bandeira, segue surpreendendo paladares com sua cozinha que une ancestralidade e aconhego. Dida Nascimento, chef e idealizadora do projeto, costuma repetir que cozinhar é a sua forma de contar histórias. Tal qual uma griô, ela transmite conhecimento, memória, saberes ancestrais e (muito) afeto com pratos que resgatam a essência e os sabores d'África, mantendo vivas práticas culinárias que atravessaram o Atlântico nos porões dos navios negreiros e se reinventaram por aqui. O uso de especiarias como o dendê, a pimenta e o gengibre, o domínio das técnicas de defumação e fermentação, e o conhecimento profundo sobre grãos, tubérculos e frutos tropicais revelam uma sofisticação gastronômica que influenciou fortemente a própria cozinha brasileira.



- 1.** Kruger (África do Sul);
- 2.** Lüderitz de Camarão e Mariscos (Namíbia);
- 3.** Carril de Camarão (Moçambique);
- 4.** Bolonho de Feijoada

Camarão com camarões salteados com alho, servidos dentro do abacaxi, acompanhados de arroz branco e farofa de dendê. O uso do próprio abacaxi na finalização adiciona frescor, perfume tropical e leveza. Há também o Kruger, uma costela suína assada, marinada em especiarias, servida com molho de goiaba apimentado e batatas rústicas, uma receita autoral da chef Dida com inspiração na culinária da África do Sul.

Entre os afro-brasileiros, destaque para o bobó de camarão cremoso, servido com arroz e farofa de dendê, e o clássico baião de dois com carne seca. E, claro, a feijoada servida às sextas-feiras.

A carta de drinks segue a mesma lógica. O Gin da Dida combina calda de tangerina com abacaxi e especiarias, zimbro, pepino, alecrim e canela defumada. O Onilê leva cachaça ouro, manjerição fresco e espuma cítrica. Já o Bahia Mule traz ginger beer, espuma cítrica e Netuno da Bahia.

O cardápio conecta receitas do continente africano à culinária afro-brasileira. Entre as entradas, o destaque é o bolinho de feijoada aberto, recheado e finalizado com couve crocante e molho de geleia de pimenta, além da empada de cogumelo, com massa fina e recheio de cogumelos reduzidos no vinho tinto. O Maria Bonita, que concorreu ao Comida di Buteco 2019, é um mini baião de dois feito com feijões vermelhos, creme de aipim e queijo coalho gratinado.

Os pratos africanos brilham no cardápio das refeições. O feijão nigeriano leva feijão-fradinho, camarão defumado, azeite de dendê e carne bovina levemente apimentada. O Lüderitz de camarão e mariscos, típico da Namíbia, combina camarões crocantes, mariscos, páprica e banana-da-terra, mix de pimentões e arroz de mariscos. O Nairóbi camarão, inspirado na culinária do Quênia, traz camarões empanados com arroz aromatizado com limão. De Moçambique vem o Carril de

**SERVIÇO**  
**DIDA BAR E RESTAURANTE**  
Rua do Lavradio, 192 – Lapa  
De Terça a sábado (12h às 0h) e  
domingos (12h às 18h)