

foi grande. “Eram três ambientes à la carte e os clientes podiam lavar a moto dentro do bar”, lembra. Depois de dois anos, porém, o irmão desistiu da sociedade para seguir outro caminho profissional. “Um cliente nosso gostava tanto do bar que decidiu assumir a casa. Mas, depois de nove meses, o Kalabara fechou as portas.”

Enzo passou, então, a fazer consultoria. Com a experiência adquirida no Zuu a.Z. d.Z. e no Kalabara, criava cardápio e ajudava a montar e treinar funcionários de restaurantes da cidade. Recebeu o convite para trabalhar no Mercado 153, onde ficou por nove meses, e, em seguida, para assumir o comando da cozinha da Avenida Paulista. “Era uma pizzaria, mas que estava com o à la carte em crescimento. Era uma equipe maravilhosa, formada só por mulheres”, recorda-se. Com mais essa experiência no currículo, Enzo ajudou o chef Rafael Madeira na abertura do Noah Garden Bar.

Mas estava na hora de seguir os passos por conta própria — sempre ao lado de Thainan, claro. A princípio, o chef pensou em montar um food truck, mas veio a oportunidade de ocupar as quatro vagas vazias no posto de gasolina PB, na 206 Sul. Daí, começou a saga para montar o charmoso contêiner, que contamos no início do texto. “Investimos tudo o que tínhamos no The Salt.”

Apaixonado por proteínas, Enzo conta com cortes nobres no cardápio. A costelinha, garante, sai desmanchando, mas a picanha, admite, é, de longe o carro-chefe da casa. “Preparamos tudo aqui, desde a maionese até os molhos e o chimichurri.” Aliás, o chef compartilha com os leitores da coluna a receita de um molho de ervas, simples e fácil de fazer, para acompanhar carnes vermelhas ou frango na parrilha.

No estilo BBQ, o típico churrasco texano, o The Salt foi, aos poucos, conquistando a clientela. Mas aí veio a pandemia. “Vínhamos de três semanas seguidas de recorde de vendas quando o lockdown nos obrigou a fechar o contêiner”, recorda-se. Desistir, porém, não estava nos planos de Enzo, e a saída foi investir no delivery. “Foi um desafio. Criei um filé à parmeggiana, alguns hambúrgueres

## Molho de ervas para acompanhar carnes vermelhas ou frango na parrilha

### Ingredientes

- 1/2 maço de alecrim
- 1/2 maço de salsa
- 11 folhas de sálvia
- 160ml de molho inglês
- 150ml de molho shoyu
- 2 colheres de sopa de mostarda escura adocicada
- 1 litro de creme de leite fresco

### Modo de fazer

- Pique as ervas desfolhadas na ponta da faca até obter uma mistura de ervas quase em pó.
- Desidrate em frigideira funda e seca no fogo baixo, até ficar bem seca e exalando seu cheiro.
- Adicione o shoyu e o molho inglês.
- Reduza a um ponto de xarope, dourado escuro.
- Adicione a mostarda escura e o creme de leite. Espere um ponto de molho encorpado em fogo mais baixo.
- Você pode mudar o molho também, substituindo as ervas por pimenta verde, diversificando e elaborando outro molho com a mesma base.
- Molho prático, rápido e versátil, com qualidade de restaurante na sua casa. Também vai muito bem com batatas assadas.



Fotos: Arquivo Pessoal

e comprei embalagens especiais. Conseguimos sobreviver. Ficamos cinco meses com mesas fechadas, mas, aos poucos, vamos retornando.”

Hoje, o chef estima que 60% dos clientes que frequentavam a casa estão de volta. “Diminuímos a quantidade de mesas e temos seguido à risca todos os protocolos de segurança e higienização”, garante. O chef percebeu também que, a partir da quinta-feira, havia público suficiente para abrir o The Salt para o almoço. E assim o fez, oferecendo pratos executivos com preços especiais. “Só tenho a agradecer aos parentes e

amigos, muitos da época em que eu e Thainan estudávamos no CEAN (Centro de Ensino Médio da Asa Norte), por todo o apoio.”

E, em especial, claro, a seu Eugênio. Mais que ajudar a construir o contêiner, o pai desperdou em Enzo a paixão pela gastronomia. “Ele sempre gostou de cozinhar. Como bom piauiense, fazia comida nordestina, mineira... E eu ficava olhando e aprendendo”, conta. Hoje, o chef celebra seu dia ao lado, também, do filho, Luca, a quem garante total apoio, caso queira seguir os seus passos na gastronomia.