

# Os sabores de Liana

**COMER BEM**  
Repórter do **Correio** reúne mais de duas décadas de jornalismo gastronômico em livro que será lançado na quarta



**Eu fui a primeira a trabalhar com gastronomia, a dizer que comida é notícia. Eu não sou crítica, não escrevo crítica. Sou historiadora e contadora de histórias”**

Liana Sabo, jornalista

» TALITA DE SOUZA

Quando a coluna *Favas Contadas* estreou no **Correio**, em 1998, a jornalista Liana Sabo lembra bem que as três ou quatro notas impressas em preto e branco no espaço do jornal refletiam a escassez de restaurantes no Distrito Federal. A ousadia de uma repórter experiente, que escrevera sobre assuntos cotidianos da cidade e até sobre política externa, fez dela a primeira pessoa “a fazer de comida e vinho notícia”.

O resultado foi que, meses depois, quem passava pela capital federal poderia notar a abertura de mais e mais espaços para comer bem. A expansão do cenário gastronômico logo após o lançamento da coluna não é coincidência. Mais de duas décadas depois, é possível ter certeza de que a culinária da capital não é mais a mesma, e que Liana tem grande parte nisso.

É essa relação que recheia as 250 páginas do livro *Histórias dos sabores que vivi*, a ser lançado nesta quarta-feira. Mais de duzentas matérias e notas so-

bre gastronomia que a jornalista Liana Sabo produziu estão organizadas para trazer ao leitor uma viagem no tempo e conhecer os registros que contam uma parte da história da cidade.

A obra é organizada por Rosualdo Rodrigues, jornalista que foi finalista do Prêmio Jabuti na categoria livro reportagem, com a obra *O Fole Roncou*, com Carlos Marcelo. Rosualdo foi repórter do **Correio** e compartilhou anos com Liana na coluna, editando matérias e sendo leitor assíduo. Foi dele a ideia de reunir as histórias contadas pela amiga.

“Rosualdo sentava na cadeira em minha frente da redação, e enquanto ele editava, lembro dele se divertir, sorrir e gostar do que estava lendo. Ele sempre falou que éramos para reunir as histórias, e agora aconteceu”, lembra Liana.

Para Rosualdo, o lançamento da obra é a concretização de um desejo antigo, que vai além de reunir histórias, mas também homenagear a gastronomia em si. “Eu queria que o livro fosse uma evolução do mercado gastronômico em Brasília, e chegamos a

isso. É um livro que trará a memória gustativa da cidade. Você vai folhear, se divertir e lembrar até mesmo do que viveu nos locais”, conta.

O jornalista afirma que o livro é uma forma de homenagear Liana. “Ela se tornou uma referência para todo mundo e impulsionou o mercado”, diz. De acordo com Rosualdo, Liana era comprometida com a gastronomia a ponto de ser sincera com os chefs para que o serviço melhorasse, notas e dicas que não eram passadas para os leitores da coluna.

“Ela não é crítica de gastronomia, mas era extremamente crítica no contato com os chefs. Ela não escrevia os pontos negativos na coluna, mas era sincera no local, falava o que precisava melhorar ou o que estava ruim e não deveria ser servido”, lembra.

“O Gil Guimarães, quando inaugurou o Baco, ficou nervoso com a ida da Liana, e serviu um prato que não tinha nada a ver com a proposta da casa, e foi confrontado com isso. Depois, a Liana comentou com ele sobre o slogan, que era ‘Pizza de verdade’. Ele me disse que

ela perguntou se as outras eram de mentira, e isso fez ele repensar o que queria dizer”, conta, sorrindo. “Então, isso é uma coisa muito legal, porque, dessa forma, ela ajudou muito o mercado, sem queimar ninguém”, frisa.

## Abrir caminhos

Liana afirma que o que a move é a oportunidade de “contar histórias e abrir caminho para outras pessoas”. Um dos momentos de felicidade que gosta de lembrar foi quando a então reitora e dona do Iesb, Eda Coutinho, compartilhou com Liana que a implementação do curso de gastronomia na instituição foi resultado do jornalismo gastronômico feito pela repórter.

A jornalista de 52 anos de experiência, apenas no **Correio**, também foi consagrada sendo uma das juradas do The World’s 50 Best Restaurants (Os 50 melhores restaurantes do mundo), criado pela William Reed Business Media. “Eu faço parte e é uma coisa muito honrosa para mim. Somos menos de mil jurados”, diz.

## Boníssimo Edições

O selo Boníssimo! Edições foi criado a partir do blog *Boníssimo!*, do jornalista Rosualdo Rodrigues, com o objetivo de editar publicações que se aprofundem nos temas tratados rotineiramente na página virtual — ou seja, cultura, gastronomia e viagem. *Histórias dos Sabores que Vivi* é o primeiro livro físico do selo, que iniciou com a publicação experimental do e-book *35 Coisas Para Fazer em João Pessoa Depois do Banho de Mar*, em 2018.

Rosualdo Rodrigues/Divulgação



Edições da coluna *Favas Contadas*, publicada no **Correio**

Rosualdo Rodrigues/Divulgação



Editora Boníssimo/Divulgação



**Histórias dos sabores que vivi**  
Boníssimo! Edições, 2021,  
250 páginas, R\$ 80  
Em pré-venda a preço  
promocional de R\$ 70 no  
bonissimo.blog até terça-feira.

Arquivo pessoal



O jornalista Rosualdo Rodrigues, criador do *Boníssimo!*, foi o organizador do livro de Liana

## Da cozinha à organização de histórias

A ideia de Rosualdo saiu do papel após consolidar o blog *Boníssimo!*, voltado para cultura, viagens e gastronomia. Com ele, o jornalista gostaria de produzir projetos pessoais e de terceiros. Como o desejo de reunir as histórias da coluna *Favas Contadas* era antigo, o *Histórias dos Sabores que Vivi* foi o primeiro a se tornar realidade e a ganhar o selo *Boníssimo!*.

“Começamos a reunir as histórias. Foram vários almoços na casa da Liana, lembrando as histórias, e saindo de lá carregando dezenas e dezenas de matérias. A Liana tem absolutamente tudo guardado. Ela tem em casa tudo o que escreveu”, lembra. Rosualdo lembra que pegar as colunas do arquivo foi um empréstimo ‘tenso’, porque Liana se

preocupava com a condição dos registros. “Meu patrimônio é de papel. Eu amo o papel, e o meu ofício é a palavra”, declara Liana, confirmando o apego com as histórias. “Mas ele já me devolveu tudo, está guardadinho”.

Com os arquivos em mão, Rosualdo teve a difícil tarefa de escolher as histórias que contemplassem todos os momentos da cidade, além das fases da escrita de Liana. Depois de muito esforço e quase três anos, ele chegou a pouco mais de 200 matérias e notas selecionadas e sete capítulos.

“O primeiro é a *História de Pioneiros*, dos primeiros restaurantes da cidade. Logo depois tem o capítulo *A cozinha e o poder*, em que trago matérias dos locais em que políticos tinham afinida-

des, como o restaurante da Tia Zélia, que o Lula adorava ir”, revela Rosualdo. Há, ainda, os capítulos *Brasília à mesa*, que conta a histórias dos chefs e restaurantes da capital; *O gosto do mundo*, com histórias do Brasil e do exterior feitas por Liana; e um apenas com o vinho como protagonista”, detalha Rosualdo.

“Outro capítulo interessante revive uma fase da Liana em que ela escolhia um ingrediente e falava tudo o que poderia fazer com ele, como matérias sobre flores na salada, ou café, ou até mesmo uma azeitona produzida aqui no Planalto. O último capítulo traz os primeiros registros de Liana, em que ela costumava entrevistar personalidades da capital e mostrar o que cozinham”, complementa.