



# Um restaurante, vários brasis

Depois de uma carreira consolidada como produtora cultural, brasileira transforma a paixão pela comida em profissão e passa a comandar uma casa onde o sabor regional reina absoluto

Conhecida na cena cultural de Brasília, Edilane Oliveira passou a acumular, desde 2019, um “novo nome” e uma nova profissão. No mundo da gastronomia, ela é Di Oliveira, chef de cozinha à frente do restaurante Brasis. “Comecei a cozinhar para relaxar da loucura do meu trabalho como produtora. Hoje, brinco que tenho que arrumar outro hobby, pois a cozinha também virou uma loucura”, diverte-se.

Apaixonada por boa comida e pela cultura brasileira, Di sempre foi daquelas de estudar a culinária regional e de gostar de pôr a mão na massa. “A minha profissão me permitiu viajar por todo o país e conhecer toda nossa diversidade.” Em uma turnê que fez pela Europa, em 2017, chegou a cozinhar um menu junino para 370 convidados, na Embaixada do Brasil em Roma.

Mas o grande divisor de águas na vida da brasileira aconteceu mesmo quando, incentivada pelos filhos, inscreveu-se no *Masterchef*, em 2019. Foi selecionada entre os 44 melhores cozinheiros amadores da temporada, mas acabou saindo, logo no início, na prova em que os candidatos duelavam. “Passei um mês em São Paulo, gravando o programa. Quando voltei, já tinha na

Fotos: Arquivo pessoal



cabeça que ia abrir o meu restaurante”, lembra.

Di encerrou a participação no *Masterchef* em fevereiro de 2019; em abril, abriu as portas do Brasis Ateliê Gastronômico, na cozinha de casa — uma área com bastante verde. “Foi tudo meio abrupto, feito de forma atropelada. A cozinha era muito rústica, mas percebi que aquele era o momento certo.” Foi aí que Edilane virou Di.

Sobre a nova alcunha, ela conta uma curiosidade: “Trabalhei com Daniela Mercury durante a celebração dos 50 anos de Brasília, e ela e toda a equipe só me chamavam de Di. Nunca ninguém, nem amigos nem parentes, tinham me chamado assim. Gostei. Soou bem, era carinhoso, pequeno, fácil de gravar e resolvi adotar, pois não queria confundir a produtora cultural com a cozinheira”, detalha.

Com dois meses de casa aberta, Di recebeu a indicação da revista *Encontro Gastrô* para concorrer aos prêmios de melhor chef e melhor restaurante revelação. “Foi uma loucura. Eu só trabalhava com reserva e tinha apenas 28 lugares, que nunca enchiam. De repente, as pessoas começaram a chegar e eu tentava atender a todos.” A partir daí, o Brasis ganhou fama e não parou mais de crescer.

### SERVIÇO

#### Brasis Ateliê Gastronômico

Atende de sexta a domingo, apenas com reserva.

Instagram: @brasisateliiegastronomico

WhatsApp: 9.9446-2540

### Reestruturação

Isso, claro, até a pandemia. Com as portas fechadas para o público, Edilane precisou tomar uma decisão: aderir ao serviço de entrega. “Eu não conseguia imaginar a minha comida dentro de uma quentinha. Quando crio uma receita, penso na louça, no desenho e em como o prato vai chegar ao cliente. O delivery não combina com isso, mas precisava fazer pela minha equipe. Quando a primeira entrega saiu em uma moto, quase tive uma crise de pânico. Só pensava: vai chegar tudo remexido. No terceiro mês, já até desenhava a comida na quentinha”, diverte-se.

Por outro lado, Di classifica a pandemia como um momento de pausa necessária, para pôr a casa em ordem. Durante os oito meses em que permaneceu com as portas fechadas, a chef conseguiu um empréstimo e fez uma reforma completa no res-