



# Um peruano em terras candangas

Depois de se tornar pupilo do renomado chef Marco Espinoza, Carlitos Artica Apolinario torna-se sócio, com o conterrâneo, do primeiro restaurante de cozinha chifa de Brasília

POR SIBELE NEGROMONTE

**J**uan Carlos Artica Apolinario costuma brincar que, literalmente, nasceu em uma cozinha. Afinal, quando estava grávida dele, a mãe, Alejandrina, abriu um pequeno restaurante em um boxe no mercado público de Tarma, pequena cidade peruana localizada no departamento de Junín. Lá, vendia marmitas com comidas caseiras típicas do Peru. Carlitos, como passou a ser chamado desde menino, era o quarto de cinco filhos e sempre acompanhava a mãe ao trabalho.

Aos 5 anos, já sabia preparar cordeiro com batata. Até que, aos 7, o óleo quente pipocou no rosto do garoto e ele parou de cozinhar. “Deu uma espécie de bloqueio”, justifica. Mas Carlitos não se distanciou do restaurante. Ajudava a matriarca na entrega das marmitas. Quando estava com 14 anos, a mãe e o pai, Lino, deci-

Sibebe Negromonte CB/D.A.Press



diram se mudar para Lima para que os filhos pudessem estudar em escolas melhores. “Os meus pais sempre diziam que a melhor herança que poderiam nos deixar era a educação.”

Na capital peruana, a mãe voltou a preparar e vender marmitas. Conseguiu um ponto em uma feira de roupas, e lá foi Carlitos ajudá-la. “No primeiro dia, vendemos apenas quatro refeições, e lembro que ficamos muito triste.” A essa altura o adolescente tinha superado o trauma das panelas e voltado a cozinhar. Preparava dindim e gelatina, juntava às marmitas da mãe e saía para vender pelo comércio de Lima. “Descobri que a cozinha era o meu mundo. E disse aos meus pais que ia estudar gastronomia.”

Carlitos chegou a ingressar na faculdade, mas, com o alto valor da mensalidade, não con-

### SERVIÇO

O Canton Peruvian & Chinese Food fica na praça de alimentação do Brasília Shopping  
Instagram: @canton.df

seguiu pagar o curso. Quando estava lá pelo terceiro semestre, ocorreu o boom na gastronomia peruana, impulsionada pelo sucesso internacional do chef Gastón Acurio. “A faculdade onde eu estudava, então, abriu novas unidades e fui convidado para ser professor de tallados (cortes artísticos feitos em frutas, legumes e até gelo, transformando-os em esculturas).”

Mas não era aquilo que o jovem sonhava em fazer na cozinha. Estava infeliz. Foi quando um amigo que estava morando em Buenos Aires propôs que Carlitos se mudasse para o país vizi-