

nho e se matriculasse no Instituto Argentino de Gastronomía (IAG). Ele teria emprego garantido na cozinha do Bardot, restaurante especializado em comida peruana contemporânea. Ele achou a ideia interessante. “Como minha família é muito unida, sabia que eles sofreriam com a minha partida. Por isso, deixei para avisá-los apenas dois dias antes de embarcar para a Argentina.” Em novembro de 2009, seguiu em busca do sonho de se tornar cozinheiro profissional.

Para concluir o curso em um ano, sua meta para voltar a Lima, Carlitos trabalhou pesado. Das 17h à 0h, dava expediente no Bardot; da 1h às 4h, fazia bicos pintando apartamentos — dormia no próprio serviço, em cima de jornais. Das 9h às 17h assistia às aulas. Ao final de um ano intenso, ele não só concluiu a faculdade como recebeu uma proposta de emprego no México.

Na mesma época, porém, soube que Marco Espinosa, chef peruano radicado no Brasil e que também tinha trabalhado no Bardot, estava abrindo um restaurante no Rio de Janeiro, o Lima Restobar, e recrutando funcionários. “Perguntei a 10 amigos: se eles tivessem que escolher, para onde ir, escolheriam México ou Rio de Janeiro? Todos responderam Rio”, diverte-se. Assim, em janeiro de 2011, o jovem peruano desembarcava no Brasil.

## No Brasil

Quando chegou ao Lima Restobar, descobriu que Espinoza já tinha montado a equipe de cozinheiros. A ele restou um posto na produção, ou seja, recebia os produtos, limpava, cortava cebola, legumes e cuidava da pia. “Cheguei cheio de expectativa, me achando, querendo fazer uma cozinha de vanguarda. Foi um banho de água fria.”

Mas não demorou muito para perceber que era daquilo que precisava para crescer profissionalmente. “Senti que estava pisando numa cozinha de verdade, uma escola das antigas. Espinoza me ensinou tudo. Ele me obrigava a refazer todo o serviço, caso não ficasse perfeito. E dizia: se eu consigo fazer, você também consegue. Ali era feita uma comida com sabor, tempero, espírito e alma”, sintetiza.

E, assim, ele foi crescendo na cozinha e conquistando a confiança de Espinoza. Alguns meses depois, o patrão veio a Brasília participar de um evento no Bier Fass e chamou o conterrâneo para acompanhá-lo. Coincidentemente, o chef que até então estava à frente da cozinha do Taypá, renomado restaurante no Lago Sul do qual Espinoza é sócio, tinha acabado de deixar a casa. E aí veio o convite inusitado: Carlitos não voltaria para o Rio de Janeiro e ficaria à

frente das panelas do Taypá.

O desafio era enorme, mas ele não poderia deixar passar. “O movimento no Taypá era muito mais forte do que no Lima.” Foi “uma aventura”, como Carlitos define, que deu supercerto. E lá ficou até 2013, quando Espinoza o convocou para mais uma missão no Rio: a abertura de um novo restaurante, o Tupac. O projeto não seguiu adiante, mas o chef voltou para o Lima e, depois, ajudou a abrir a filial de Niterói. Em 2015, porém, retornou para a cozinha do Taypá, em Brasília.

Em julho de 2016, o peruano recebeu uma proposta de trabalho nos Estados Unidos. Embarcou para Lima, para passar um tempo com a família e, depois, seguir na nova aventura. Mas o chef que havia feito o convite ficou na enrolação. Os meses foram se passando e nada de o emprego acontecer. Surgiu, então, a oportunidade de retornar a Brasília, para um evento no Meliá 21. Espinoza perguntou se ele queria voltar para o Taypá, mas, agora, não seria mais como chef e, sim, como ajudante. Ele topou. Pouco tempo depois, porém, já estava de novo no comando das panelas.

## Chifa

Veio a pandemia e mais um convite de Espinoza. O restaurante Cosí, que ocupava um excelente espaço no Brasília Shopping, tinha acabado de fechar as portas e o patrão, com seu tino empresarial, viu ali a oportunidade de abrir mais uma casa. Decidiu trazer um projeto que tinha acabado de concretizar em Copacabana e chamou Carlitos para ser o seu sócio. Surgia, assim, o Cantón Peruvian & Chinese Food — o primeiro de chifa na capital brasileira.

Como define Carlitos, chifa é um tipo de cozinha em que pratos chineses são “feitos com mãos e temperos peruano”. Ou seja, uma fusão entre duas das mais tradicionais gastronomias do mundo. Os primeiros imigrantes chineses chegaram ao Peru no século 19. “Eles levavam a wok (panela tipicamente asiática) para os campos de trabalho e preparavam arroz frito. Os peruanos acrescentaram frango, camarão, cebolinha...” A esse prato, carro-chefe da cozinha chifa foi dado o nome de chaufa, cuja receita o chef compartilha com os leitores da coluna e pode ser um ótimo acompanhamento para a ceia de ano-novo.

O Cantón proporciona ao cliente uma imersão na gastronomia chifa, tanto nos pratos bem temperados e servidos quanto na decoração, uma verdadeira imersão ao universo asiático. Hoje, Carlitos fica no comando da cozinha do “filho caçula”, mas não abre mão de dar uma ajuda no Taypá, a quem adotou como filho. “Brasília se tornou a minha casa.” Sorte nossa!



## Chaufa clássica de pollo

### Ingredientes

- 170g de coxa e sobrecoxa desossadas
- 2g de tempero sal e pimenta-do-reino
- 100g de ovos
- 280g de arroz temperado
- 10ml de molho de soja
- 10ml de óleo de gergelim
- 30g de cebolinha
- 50ml de óleo de milho
- 5g de gengibre batido
- Abobrinha, cenoura e repolho (uma unidade de cada porcionada)
- 10g de broto de feijão

### Modo de fazer

- Numa panela wok, coloque o óleo de milho e frite a coxa e a sobrecoxa em cubos já temperadas com sal e pimenta-do-reino. Tire da panela e use a wok para fazer um omelete com os ovos.
- Quando o omelete estiver pronto, quebre e coloque o arroz, o molho de soja, a coxa e a sobrecoxa fritadas, a cenoura, o repolho e a abobrinha, e mexa. Ao final, ponha a cebolinha picada e o óleo de gergelim.