



Depois de passar 10 anos trabalhando no mercado de moda, brasileira cursa nutrição, estuda sobre a propriedade dos alimentos e abre restaurante onde sabor e saúde andam juntos

Quando morou uma temporada em Lyon, na França, Roberta Azevedo ficava tão nervosa às quartas-feiras, que chegava a passar mal. Esse era o dia da semana em que os moradores da casa onde vivia cozinhavam para os colegas. “Nós nos dividíamos em duplas e, a cada semana, todos se reuniam e uma dessas duplas preparava o jantar. Havia jovens de tudo quanto é nacionalidade — do Reino Unido, da Polônia, da França...” lembra. O problema é que Roberta não sabia cozinhar absolutamente nada e ficava tensa só de pensar na sua vez de assumir as panelas. Logo percebeu que precisava, urgentemente, se virar. “Se não, eu comeria apenas queijo com baguete”, brinca.

A brasileira, que estava na França fazendo uma pós-graduação na área de moda, passou, então, a pedir dicas aos amigos sobre como e onde comprar os melhores ingredientes, os mais frescos. Também se matriculou em um curso rápido de gastronomia para aprender o básico do básico.

Aquela experiência marcou para sempre a vida de Roberta, que passou a ter um outro olhar para os alimentos. “Com o tempo, consegui ter autonomia alimentar, produzia a minha própria comida, não era mais refém de restaurante, não dependia de ninguém.” Mais que isso: passou a valorizar a procedência do que colocava na mesa.

Formada em moda e com uma carreira consolidada na área, Roberta não via a gastronomia como profissão, mas como algo pessoal. “Sempre me alimentei bem. Como tenho tendência a engordar, eu me permitia experimentar novos sabores.” Durante 10 anos, a designer atuou no mercado fashion, especialmente no segmento de luxo. Logo que se formou, foi estilista júnior na Redley; depois, assistente da estilista Gilda Midani. Além da temporada de dois anos na França, onde estudou e estagiou em Lyon e Paris, morou em Nova York, onde trabalhou na renomada grife Moschino.

De volta ao Brasil, conseguiu um emprego na Acaju Brasil, uma importadora de marcas internacionais de luxo em São Paulo. Mas não estava feliz. “Apesar de a moda ser um ato político e comportamental, sentia que estava vivendo em

um mundo efêmero. O meu lado criativo não estava estimulado. E resolvi parar de trabalhar com moda.” Em 2014, desistiu de tudo e voltou para Brasília, cidade onde morava a família e que sempre foi seu porto seguro.

De cara, ficou sem saber ao certo o que fazer. Buscou a ajuda de uma coach para tentar entender as próprias habilidades e saber que rumo profissional seguir. Foi aí que a gastronomia entrou de vez na vida da brasileira. Ela e um amigo se uniram à rede social Eat With, uma start up internacional que promove experiências gastronômicas em que um chef ou cozinheiro abre as portas da própria casa e prepara jantares ou almoços intimistas e personalizados.

Sempre que promovia um desses eventos, Roberta postava fotos nas redes sociais. Foi assim que, em 2015, veio o convite de uma amiga, personal chef, de elas abrirem um bufê. A chef ficaria responsável pela execução do menu e a estilista pela parte operacional. “Era um serviço personalizado, tudo adequado à necessidade do cliente. Por ser um público conhecedor de bebidas e da alta gastronomia, era muito exigente.”

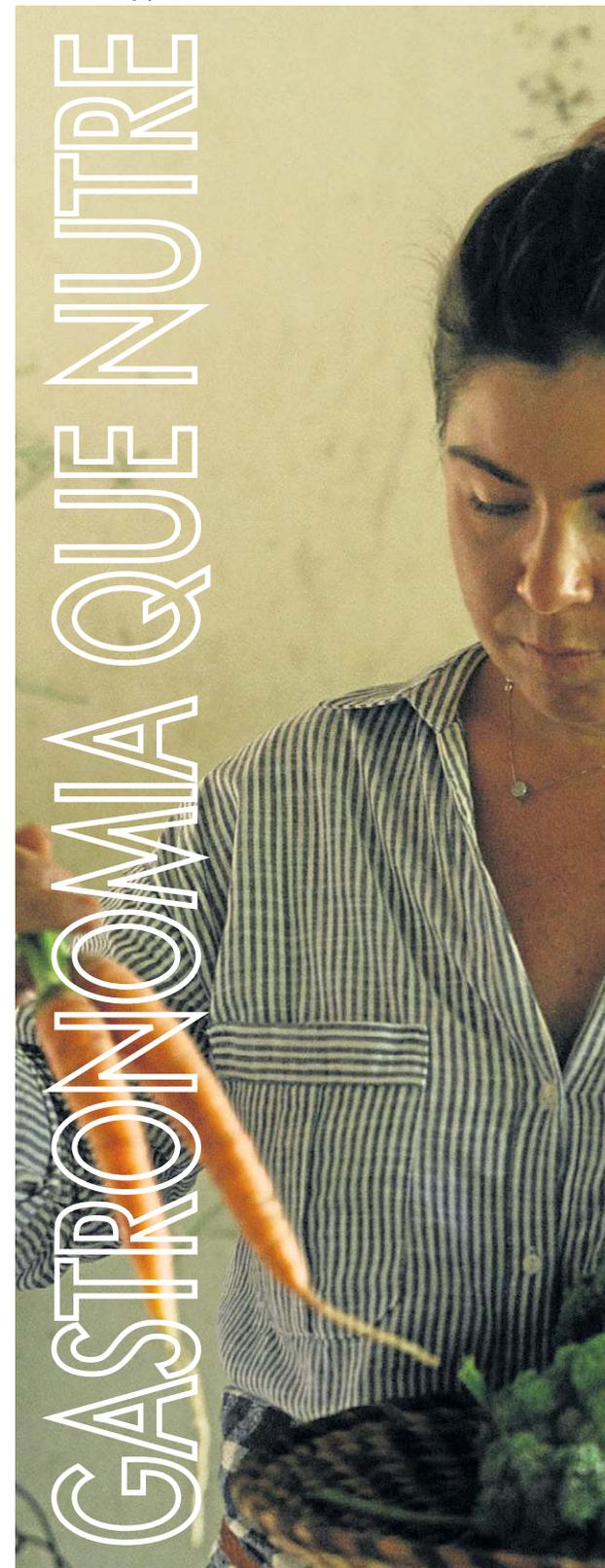
Nutrigastronomia

Roberta, no entanto, não estava completamente satisfeita. “O que fazíamos era quase um desfile de moda: bonito e impactante. Mas apenas isso. Não promovia saúde, e eu entendo que a gastronomia sozinha não funciona, ela precisa nutrir.” Diante dessa preocupação, decidiu iniciar a faculdade de nutrição. Pretendia conhecer os alimentos e usá-los da melhor forma possível. “Eu não queria que as pessoas dissessem ‘hoje vou abrir uma exceção e enfiar o pé na jaca’. Queria que todos os dias elas comessem uma refeição saborosa, mas que nutre e hidrata.”

Na faculdade, Roberta se encantou por todas as áreas. E viu que aquele era o caminho a ser trilhado. Comprou a parte da sócia no bufê e assumiu a cozinha. Começou a criar cardápios inteligentes, pensando nos ingredientes que deixariam a receita gostosa, mas nutricionalmente equilibrada. Descobriu a existência de uma enorme diversidade de grupos alimentares e infinitas possibilidades.

Ao mesmo tempo, desenvolveu um bolo de cenoura que se tornou uma espécie de cartão de visita. “No mundo inteiro, há esse bolo de cenoura, o carrot cake, que é feito com nozes, especiarias e cream cheese. Provei várias versões, nos Estados Unidos, na Alemanha, na Espanha, e fui vendo o que o deixava menos pesado, menos

Gui Teixeira/Divulgação



seco, e fui fazendo experimentos. Foram três anos até chegar à receita perfeita.”

Roberta deu à sua criação o nome de Bolo Berta Caroteno — uma brincadeira com o seu nome e o caroteno, substância natural responsável pela colo-