

Carbonara

Ingredientes

- 100g de espaguete seco
- 50g de guanciale ou pancetta
- 10ml de azeite extravirgem
- 2 gemas
- 50g de pecorino ou parmesão ralado fino
- Pimenta-do-reino e sal a gosto

Modo de preparar

- Enquanto o espaguete está sendo cozinhado em água fervente, bata levemente as gemas em um bowl, junte a metade do queijo e tempere com sal e pimenta.
- Doure a pancetta no azeite lentamente, despeje a pasta, deixando cair um pouco da água do cozimento. Saltei por 15 segundos.
- Leve tudo ao bowl e misture rapidamente. Polvilhe o restante do queijo.

Serviço

Instagram: @escoladiegokoppe
WhatsApp: (61) 99891-3769

Cozinha e congela

A técnica cook and chill consiste no processo de cozinhar o alimento numa determinada temperatura e tempo. Posteriormente, ele é rapidamente resfriado para conservação. No ato do consumo, o alimento já congelado deve ser regenerado em equipamentos específicos, tais como fornos combinados. Esse processo garante a conservação adequada das propriedades dos alimentos, minimizando riscos de contaminação e mantendo suas características nutricionais, texturas e sabores.



Aponte o celular para assistir ao vídeo com o chef e professor de gastronomia Diego Koppe ensinando a preparar o carbonara

Durante dois anos, porém, o projeto foi tocado. Ao lado do mestre, Diego rodou todas as capitais do Brasil para divulgar o curso da Le Cordon Bleu. Foram dois anos de estrada até que um imbróglcio sobre quem pagaria o imposto dos equipamentos da cozinha — se a UnB ou se a escola francesa — fez o projeto desandar. “Até hoje o equipamento está parado no Porto de Santos”, recorda-se.

Depois dessa confusão, Eduardo Camargo passou a administração do restaurante para o filho, Dudu Camargo, e Diego aproveitou para fazer uma graduação. “Meu pai me obrigou a ter um diploma. Como não havia faculdade de gastronomia no Brasil, na época, acabei cursando administração”, admite.

Profissionalizando-se em várias frentes

Enquanto fazia a faculdade à noite, Diego trabalhava de dia. Passou por vários restaurantes da cidade e teve a oportunidade de atuar ao lado de vários chefs, como Renata La Porta, Ticiane Werner, Jorge Ferreira, Ana Toscano e tantos outros. Quando estava prestes a se formar, o rapaz precisou fazer um estágio obrigatório, de oito meses, na área. Acabou caindo no Grupo de Trabalho de Desenvolvimento Regional Sustentável do Banco do Brasil.

“Foi uma sorte, pois acabei tendo contato com projetos sustentáveis incríveis, que aproveitavam tudo de um produto. Aprendi a importância do desperdício zero. Foi uma experiência muito rica”, lembra. Com o diploma na mão, o brasileiro recebeu um convite: fazer parte do grupo que implantaria o primeiro curso de gastronomia do DF, no Ilesb. “Trabalhei lá, em tempo integral, por três anos e meio.”

Em 2007, Diego e os pais tiraram férias juntos e passaram um mês na Itália. Neto de italiana, o rapaz não só falava o idioma como sabia reproduzir clássicos da gastronomia, mas nunca tinha visitado o país europeu. “Eu me apaixonei pela Itália.” No fim das férias, ele tinha apenas uma certeza: voltaria para fazer um curso de gastronomia. “A prática eu já dominava, mas queria aprender a teoria, o jeito certo de fazer as coisas.”

Entre 2008 e 2009, Diego fez um curso de imersão no Instituto de Culinária Italiana para Estrangeiros (ICIF), no Castelo de Costigliole d’Asti, uma pequena cidade na região do Piemonte. Durante as aulas, ele tinha que passar por um estágio obrigatório. Foi quando recebeu uma proposta do chef do Ca’ Vegia, em Salice Terme, para trabalhar no restaurante. “Ele tinha acabado de perder uma estrela Michelin e queria recuperá-la. Fiquei lá até conseguirmos o objetivo”, conta.

Em 2010, voltou para o Brasil e, em sociedade com o pai, abriu uma empresa de consultoria na

área de gastronomia. “O problema é que, quando viam um moleque de 24 anos dando ordens, as pessoas ficavam receosas e não confiavam. Passaram-se dois anos e o negócio não vingou.” Foi quando ele decidiu comprar um restaurante falido e colocar todo o seu conhecimento à prova. “Querida mostrar, na prática, o que era capaz de fazer.”

O Restaurante Babel, que durante um tempo tinha ganhado prêmio e fama na cidade, estava exatamente nessa situação. Diego comprou a casa, fez uma reforma na cozinha, reestruturou o cardápio e pôs seus planos em ação. No primeiro ano de funcionamento, recebeu 33 prêmios; no segundo, pôs em prática o sistema **Cook and chill**, técnica amplamente usada nos Estados Unidos e em alguns países europeus que ajuda a reduzir o desperdício.

“Comecei com 12 funcionários. No terceiro ano, tinha cinco e sem perder a quantidade e a qualidade do atendimento. Éramos 100% ecológico, reaproveitávamos tudo. Não havia desperdício no restaurante. E recebemos o reconhecimento de várias empresas, como a Embrapa, o Sebrae e a CEB”, relembra. Diego recebeu a proposta do sistema S (Sesi, Senac e Senai) para rodar o Brasil dando palestras para empresários sobre o seu modelo de sucesso. “Passava três semanas viajando e uma no restaurante. Estava exausto.”

Foi quando decidiu tirar um ano sabático. Agitado, fez ainda dois MBAs nesse período. Foi para Ilhéus, casou-se, passou um tempo em Curitiba. Há três anos, voltou a Brasília e passou a fazer alguns eventos e consultorias, mas de forma light, nem perto daquela roda-viva de tempos passados.

Diego e o pai são sócios em alguns investimentos. No início da pandemia, compraram e alugaram uma sala comercial. O chef viu que ela tinha toda a estrutura pronta para dar cursos de gastronomia. Surgiu, assim, a Escola Diego Koppe. O espaço atende, com conforto, a oito alunos.

O chef oferece cursos pontuais, com três horas de duração. “Nos cursos de massa e molhos, por exemplo, o aluno aprende a fazer e abrir uma massa, conhece as propriedades químicas e biológicas dos ingredientes. Preparamos quatro molhos e, no final, degustamos”, exemplifica. A receita que Diego compartilha com os leitores, aliás, é um clássico carbonara, cujo vídeo com o passo a passo pode ser assistido no site do **Correio**. Nos mesmos moldes, há cursos de risoto, frango, sushi, filé, bolos...

Depois de começar a trabalhar tão cedo e de forma acelerada, Diego preza agora pelos pequenos prazeres da vida. “Fiz curso de mecânico da Harley Davidson e, vez por outra, pego a minha moto e ganho a estrada”, conta. E aliar duas paixões, a gastronomia e dar aulas, é um privilégio que ele se dá ao luxo de ter.