



# Viver com saúde e calma

Na culinária, Cristina Roberto encontrou o sustento e, como ela mesma garante, qualidade de vida. Hoje, à frente do Jardim Bom Demais e do Cura, busca oferecer o mesmo ao seu público

Quando se viu grávida de gêmeas, sem profissão e sozinha em São Paulo, Cristina Roberto chegou à conclusão de que iria sustentar a família com o que sabia fazer melhor: cozinhando. Voltou para Brasília, cidade que adotou como sua desde a adolescência, e começou a preparar pães de farinha integral, em uma época em que ainda pouco se falava nesse tipo de alimento. Era início dos anos 1980. “Quem sabe cozinhar não passa fome.”

Mineira, de Abaeté, Cristina vem de uma família de 11 irmãos — em que todos sabem cozinhar, faz questão de ressaltar. Cresceu vendo os pais matarem o próprio porco e plantarem o próprio alimento, preparado em fogão a lenha. “Minha mãe era quitandeira, fazia queijo, conservava a carne na lata. Tínhamos o dia da “pamonhada”, quando os irmãos se reuniam para preparar pamonhas”, recorda-se.

Com toda essa bagagem, a mineira começou a produzir seus pães. “Recheava com purê de

Sibeles Negromonte/CB/D.A. Press



## SERVIÇO

Instagram: [@curacozinhaorganica](https://www.instagram.com/curacozinhaorganica)

ameixa e canela. O cheiro subia e os vizinhos logo corriam para comprar.” Cristina também preparava iogurtes naturais, pizzas com massa integral e vendia nos ministérios e nos jornais da capital. “Os jornalistas do **Correio** eram meus clientes”, diverte-se. E ela foi além: abriu a sua casa, na W3 Norte, para servir almoços. “Montava uma grande mesa e as pessoas iam chegando. Era a Pensão da dona Laura.”

Cristina ainda trabalhou em alguns restaurantes da cidade que tinham essa pegada natural

e macrobiótica, até que abriu a própria casa. A Bom Demais, na 706 Norte, fez história em Brasília, entre 1984 e 1990. “De dia, a gente vendia alimentos naturais; à noite, virava ‘sobrenatural’, brinca Cristina. “Éramos os maiores vendedores de cerveja da cidade.”

Em um tempo em que o rock nacional borbullava na cidade, a Bom Demais recebia shows todas as noites. Por lá se apresentaram Cássia Eller, Hamilton de Holanda, Célia Porto, Zélia Duncan — quando ainda era Zélia Cristina —, as bandas Mata Hari, Volkana e tantos outros artistas. “Virou o point de Brasília.”

Assim, Cristina, que na juventude queria ser bailarina — chegou a ir a São Paulo para batalhar o sonho —, adotou de vez a gastronomia como profissão. Depois de fechar a Bom Demais, abriu um bufê. “Tinha uma cozinha de mais de 600m2. Trabalhávamos com eventos em empresas, casamen-