Fotos: Cadu Pilotto/ TV Globo



Paola Carosella, João Diamante e Leandro Hassum comandam o reality *Minha mãe cozinha melhor que a sua*

As outras duas seguem para a etapa Memória afetiva, quando a produção apresenta histórias emocionantes que tenham um prato como pano de fundo. A ideia é reproduzir essa receita da maneira mais gostosa (e bonita) possível.

"O mais importante é o sabor, mas algumas provas trazem desafios que serão avaliados de acordo com a textura, a apresentação e o requinte também", avisa Diamante. Paola conta que "é desesperador não poder ajudar quando a gente vê que vai dar errado" e completa dizendo que a ideia é comer comida de casa. "O bife pode ter passado do ponto correto, mas se estiver bem temperado é o que vai contar. É assim na nossa casa", destaca a argentina.

Paola ganhou as telas da televisão brasileira sendo jurada do *MasterChef*. As broncas e caras e bocas da argentina tiravam o sono de muito concorrente no reality da Band. Agora é diferente: casa nova, Paola nova.

"Vocês vão ver uma Paola muito mais leve. Até porque vamos avaliar pessoas muito bem sucedidas em outras áreas, mas que não sabem cozinhar. E nem querem saber! (risos) No *MasterChef,* as pessoas queriam ser profissionais. Era outro olhar. É outro programa e outra Paola. Aqui, nosso papel é escolher o mais saboroso, com humor, carinho, leveza e amor", garante Paola.

"Amo comer comida de casa. Quando alguém cozinha com carinho para mim, não olho os defeitos. O bolo solado, se está gostoso, não tem problema. Percebi isso quando minha filha de 8 anos disse que não queria mais cozinhar ao meu lado porque eu ficava corrigindo. A partir daí mudei minha postura", finaliza a chef argentina.

Humor e diversão

Mesmo as provas não serão daquelas de arrancar os cabelos. É comida caseira. "Os desafios não chegarão ao ponto do insuportável, é para ser divertido", ressalta Hassum. Aliás, a diversão ficará por conta dele mesmo. O humorista garante que fará a linha "perco o amigo, mas garanto a piada." Inclusive com Paola, um alvo constante das piadas e provocações engraçadas de Hassum na coletiva de imprensa de *Minha mãe cozinha melhor que a sua*.

Hassum conta que se diverte com a relação entre mães e filhos e não esconde que, de vez em quando, solta uma faísca entre os participantes. "Quando o famoso fica fora da zona de conforto, a pessoa se mostra como ela é. Isso traz a identificação com o público porque não adianta ele cantar para a receita não dar errado", afirma.

Leandro deixa bem claro que pode não ser um chef renomado como Paola e João, mas não faz feio na cozinha. Quando foi para a França estudar interpretação, ele aproveitava um horário livre e um trocado que sobrava para fazer cursos avulsos no famoso instituto Le Cordon Bleu. "Fui estudar para ser palhaço no Cirque du Soleil, mas acabei fazendo outras coisas. Nas horas vagas, como gosto de cozinhar, fazia cursos livres por lá. Aprendi a fazer macarron e torta", lembra.

QUAL É SEU PRATO AFETIVO?

- **Paolla —** "A culinária italiana, principalmente um ravioli recheado com ragu de galinha"
- **Leandro Hassum —** "O cozido na minha família foi passando de geração para geração"
- **João Diamante —** "Macarronada. E depois tinha que ter uma caixa de bombom"

Emoção

Como o coração deve aparecer muito em Minha mãe cozinha melhor que a sua, João Diamante conta que se emociona várias vezes, especialmente na segunda prova. "Me emociono porque tenho uma história de vida que é a de 80% da população brasileira. Não é o João que está ali, é a população representada pelo João", afirma, com lágrimas nos olhos.

João Diamante nasceu no Andaraí, favela do Rio de Janeiro, onde também foi criado. A relação dele com a cozinha começou numa padaria, na qual trabalhava como atendente e observava o padeiro. Depois, quando se alistou na Marinha, escolheu ir para a cozinha. "Todo mundo já escutou que a comida do quartel não era boa e eu ficava me perguntando por que não melhorar. Eu me incentivei a tentar melhorar aquilo e gostei", conta o chef que começou como auxiliar e chegou a cozinheiro do almirante. Mas não parou por aí, Diamante chegou até a França e trabalhou ao lado de Alain Ducasse, considerado um dos maiores do mundo.

Foi lá que nasceu o embrião do Diamantes na cozinha, projeto social que mantém hoje no Andaraí no qual promove cursos de panificação, confeitaria e empreendedorismo gratuitos. A ideia é qualificar pessoas para que elas possam entrar no mercado de trabalho e batalhar por um futuro melhor.

Afinal, para João Diamante, a cozinha foi o jeito que ele arranjou de fazer o que mais queria, desde sempre: trabalhar com gente, com pessoas. Quer lugar melhor para se reunir do que em volta de uma mesa?