No mês da mulher, o Divirta-se mais apresenta seis chefs da capital que levam para o brasiliense o melhor da gastronomia nacional e internacional

Mulheres no

Anajú Tolentino*, Isabela Berrogain, Vinícius Milhomem*

ED ALVES/CB/D.A PRESS



O Dia Internacional da Mulher, comemorado na última quarta-feira, foi oficializado pela Organização das Nações Unidas (ONU) na década de 1970. Desde então, a data é vista como um momento de reflexão, simbolizando a luta histórica das mulheres por igualdade de gênero. Na gastronomia, apesar de falsos estereótipos, como os de "lugar de mulher é na cozinha", chefs em todos os cantos do país ainda enfrentam dificuldades e preconceitos na hora de liderar seus respectivos restaurantes. "A vida profissional de uma mulher é sempre mais difícil. Tento dar sempre o meu melhor e superar as expectativas. As mulheres foram as donas das cozinhas em quase todos os cantos do mundo, no entanto, na cozinha profissional, são discriminadas", desabafa Fabiana Pinheiro, chef do Sallva Bar & Ristorante.

Apesar do longo trajeto que ainda precisa ser trilhado até alcançar a tão sonhada equidade, o cenário tem se mostrado mais otimista. "Acreditamos que a mulher vem finalmente alcançando o espaço que lhe é de direito na nossa cidade. Cada vez mais, vemos mulheres chefiando vários restaurantes, não só dentro da cozinha, mas administrando, investindo, gerindo essa máquina tão complexa que é um estabelecimento gastronômico. E temos a certeza de que a cena gastronômica de Brasília só tem a evoluir com isso", observa Bianca Gregório, sócia-proprietária do Almeria.

Assim como nas mais variadas áreas profissionais, os caminhos na gastronomia têm sido abertos por chefs que são vistas como exemplo. "Nós, mulheres, conseguimos, com muita competência, trazer criatividade, força e a noção de comunidade para dentro da cozinha. Um exemplo disso é a Janaína Hueda, que hoje chefia a Casa Do Porco, o restaurante brasileiro mais premiado da atualidade",