comando



Luiza Jabour, chef do restaurante Almeria: as mulheres conquistam espaço

Sucesso em expansão

Inaugurado no auge da pandemia, novembro de 2020, o Almeria Restaurante é sinônimo de sucesso, graças ao trabalho conjunto de Bianca Gregório e da chef Luiza Jabour. Apesar do início conturbado, devido à covid-19, a casa se tornou queridinha dos amantes de gastronomia de Brasília e, neste ano, se expandiu com a abertura da Casa Almeria, que reúne os conceitos de padaria, empório, confeitaria e restaurante em um só local. "A Casa Almeria é um empório, uma padaria com uma proposta diferente, mais descontraída e informal", define Bianca.

Para a sócia-proprietária, um dos pratos que mais se destacam no Almeria Restaurante é o polvo (R$ 125), servido com batata rústica, húmus da casa, farofa crocante e aioli picante. Já na Casa Almeria, a versão do sanduíche de mortadela (R$ 42), feito com focaccia de fermentação natural, mortadela italiana, pesto, coalhada seca e mussarela de búfala, faz sucesso entre os clientes. "É imperdível", garante.

aponta Bianca. "Na gastronomia, temos exemplos de mulheres fortes que estão mudando este cenário, como a Anne Sophie Pic, a Renata Vanzetto, Jessica Prealpato. Graças a elas e tantas outras, estamos percebendo uma mudança no conhecimento feminino na gastronomia", cita Ana Victoria, chef do Nolina Pizza.

Comida com afeto

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



Babi Frazão, chef do Afeto Restaurante

A cozinha é parte do dia a dia de Babi Frazão desde a infância. "Minha mãe sempre cozinhou muito bem e, desde muito, cedo incentivou essa autonomia", relembra a chef do Afeto Restaurante. Desde então, Babi sabia que trabalharia em um restaurante, e, foi assim, que nasceu, em 2021, o Afeto. "O diferencial do restaurante é a nossa comida, claro. Ela tem força e consegue cativar. Comida bem preparada, com bons ingredientes e cuidado em cada etapa", garante.

Os principais destaques da casa, segundo a chef, são o peixe com molho de moqueca (R$ 72), com farofa de alho com dendê e purê de abóbora, e o picadinho de filé (R$ 62), acompanhado por arroz, ovo, farofa de banana e batata frita.

Para além da capital

THAÍS BATALHA



Roberta Azevedo, chef do restaurante Comedoria Sazonal

Foi na França que Roberta Azevedo, antes mesmo de sonhar em abrir um restaurante, teve o primeiro contato com a gastronomia. No país europeu, a chef dividiu moradia com outros estrangeiros, que, semanalmente, dividiam a cozinha para preparar as refeições dos demais, hábito que foi responsável por dar início à uma trajetória de sucesso.

Apesar das adversidades da época, Roberta decidiu abrir o Comedoria Sazonal em meio a pandemia. "Eu enxerguei uma oportunidade de trabalho. Eu já trabalhava com gastronomia, mas com eventos, e, além de ficar sem trabalho, percebi o aumento da demanda nos pedidos a serem retirados no local ou serem entregues em casa", explica. Hoje, o restaurante que, inicialmente, tinha ponto fixo na Infinu Comunidade Criativa, funciona de forma nômade e pontual, expandindo os serviços para além de Brasília.

Aos que desejam experimentar dos diversos sabores do restaurante, o menu do local tem como carro-chefe o pirarucu selvagem (R$ 50), acompanhado por molho chimichurri da casa, chibé de farinha d'água com pico de gallo, vegetais braseados, leguminosa da semana e patacones.