A brasilidade na gastronomia mediterrânea

MARIANA LINS

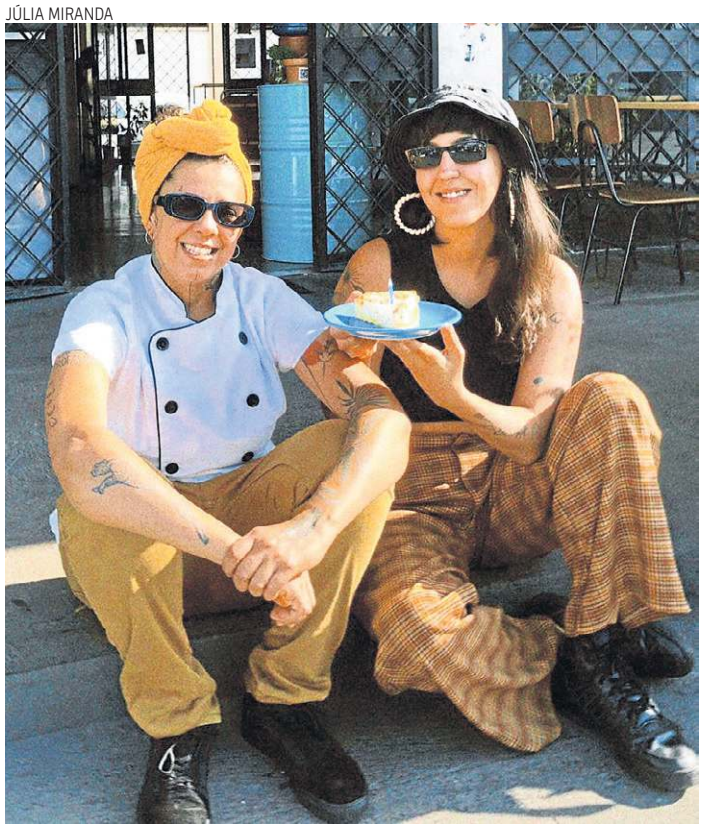


Pirarucu ao molho Alfredo, do Sallva Bar & Ristorante

A paixão pela cozinha profissional mudou os rumos da chef do Sallva Bar & Ristorante, Fabiana Pinheiro, que se formou em arquitetura, mas seguiu carreira na gastronomia profissional. Em 2001, Fabiana se mudou para a Espanha para fazer um doutorado na área de construção e tecnologia. Ainda na Europa, fez alguns cursos de grandes chefs espanhóis e se especializou na gastronomia local. Em 2011, Fabiana voltou para o Brasil e, com todo o conhecimento adquirido, abriu o primeiro restaurante. Oito anos depois, assumiu a chefia do Sallva Bar & Ristorante.

No restaurante, os clientes encontram um cardápio único, inspirado na cozinha mediterrânea e brasileira. "Aprendi com os espanhóis, franceses e italianos a respeitar e admirar o sabor das boas matérias primas e no Brasil temos excelentes produtos", assegura Fabiana. O prato principal da casa é o Pirarucu ao molho Alfredo (R$ 95), servido com gnocchi de banana da terra. Os ingredientes são escolhidos a dedo pela chef: "Meus fornecedores são parceiros. Sem eles não temos como servir comida boa. Escolhemos nossas matérias primas".

JÚLIA MIRANDA



Pati Egito e Mari Mira, sócias-proprietárias do Jamburita

Homenagem a figuras femininas

Resultado de uma união de nove anos entre Pati Egito e Mari Mira, o Jamburita é o segundo restaurante nascido da parceria do casal. Juntas, as duas pesquisam e elaboram diferentes conceitos dos pratos presentes no menu, desenvolvidos e executados por Pati. "Foram diversos serviços prestados no universo gastronômico até chegar na casinha aconchegante que é o Jamburita", relembra Mari. Apesar de inaugurado quatro meses antes do lockdown, o local foi capaz de encarar a pandemia e sobreviver às condições adversas da época.

Atualmente, o restaurante conta com uma equipe inteiramente composta por mulheres. "A busca pelo bem viver e pelo empoderamento das mulheres sempre foi a missão norteadora de nosso trabalho, seja na gastronomia, quanto na produção cultural", afirma. Durante o mês de março, o restaurante homenageia mulheres das mais diversas esferas, da arte à política. Toda sexta e sábado, no almoço, a casa serve pratos exclusivos inspirados por essas figuras. As opções do cardápio variam de acordo com a sazonalidade dos produtos e inspirações momentâneas, com foco nas regiões Norte, Nordeste e na América Latina. Peixes, camarões e caranguejos fazem parte dos principais pratos da casa, que conta com um ticket médio de R$ 80 por pessoa.WWW