



**Natália Sávio começou, ainda na infância, a cozinhar. Porém, ela não se contentava apenas em executar as receitas, mas em conhecer a fundo os ingredientes. Tornou-se professora de gastronomia**

**A**o contrário da maioria das pessoas que trabalham com gastronomia, Natália Sávio não aprendeu a cozinhar com a mãe, a avó ou teve referências familiares. Curiosa, começou, ainda criança, a ler livros de receita porque queria experimentar novos sabores. Aos 12 anos, fez o primeiro prato sozinha: bolinhos de chuva. “Naquela época, não tinha essa facilidade de pegar uma receita na internet, assistir a vídeos tutoriais. Era tudo na base do experimento”, recorda-se.

Foram muitas tentativas, erros e acertos, na execução das receitas. Logo, Natália enveredou para a confeitaria e a panificação — vertentes da gastronomia que exigem muita precisão nos preparos. Mas a então adolescente não se contentava em apenas replicar os pratos, queria se aprofundar, entender por que uma mesma receita, muitas vezes, têm resultados diferentes. Será que algum ingrediente não foi colocado da forma correta? O problema está na temperatura ambiente ou do forno? — sempre questionava-se.

Para entender esses processos, Natália passou a não se restringir aos livros de receitas e começou a recorrer também a obras científicas. A intenção era conhecer bem os ingredientes, entender a reação deles. “O açúcar, por exemplo, não serve apenas para adoçar. Dependendo de como seja usado, dá cor, textura e cheiro distintos”, detalha.

Quando percebeu, a menina, nascida na roça, em Araraquara, no interior de São Paulo, tinha se transformado em uma alquimista de alimentos. Àquela altura, ela já vendia bolos e pães para a vizinhança, mas sentia necessidade de aprofundar os conhecimentos. Aos 16 anos, candidatou-se para estudar no hotel-escola de Águas de São Pedro. “Tinha apenas uma vaga para bolsista. Como não tinha dinheiro para pagar a mensalidade, essa era a minha única chance de conseguir entrar na instituição.” E ela conseguiu.

Ao chegar ao hotel-escola, um mundo se abriu para Natália. “Lá, eles prezam pela qualidade dos alimentos, são extremamente meticulosos e rigorosos. Você precisa estar atento até

Fotos: Arquivo pessoal



# ALQUIMISTA DE ALIMENTOS

a temperatura do prato, a roupa precisa estar passada, não é permitido piercing”, recorda-se.

E a jovem queria muito aprender. Logo foi trabalhar em um restaurante japonês em Piracicaba, cidade vizinha. Nas férias escolares, estagiou no resort Costão do Santinho, em Santa Catarina, e no Mediterrâneo, em Itaparica, na Bahia. Fez uma especialização em alquimia dos alimentos na Faculdade Esalq e passou uma temporada em um hotel fazenda, Parador Lumiar, no Rio de Janeiro. “Lá, eles têm a maior horta em hotéis brasileiros. Passei metade do estágio na horta, aprendi muito.”

Com o diploma em mãos, Natália decidiu se mudar para São Paulo, onde estava o maior e mais promissor mercado gastronômico. Em Sampa, conseguiu uma oportunidade de trabalho no Arturito,

de Paola Carosella. Pouco tempo depois, a renomada chef, que prestava consultoria para a rede de restaurantes Rubaiyat, convidou a jovem para trabalhar na filial Figueira, em São Paulo.

Em 2013, Natália foi convocada a vir a Brasília comandar a confeitaria do Rubaiyat, que estava abrindo as portas na capital. A princípio, a ideia era que a paulista passasse quatro meses aqui e seguisse para o México, onde seria aberta uma filial da rede. Mas acabou ficando por aqui. Depois de um acidente de trabalho, decidiu dar um tempo de atuar em restaurantes. Passou a fazer, em casa, bolos, doces e pães sob encomenda.

## Educação e arte

Um dia, Natália estava em uma festa e conheceu o coordenador do então recém-aberto curso de gastronomia do lesb. Conversa vai, conver-