Por Sibele Negromonte
sibelenegromonte.df@dabr.com.br



Um santuário feminino

Jovem transforma em realidade o sonho de ter um restaurante com comida e cultura tipicamente brasileiras, comandado por mulheres

Fotos: Maria Luisa Dominici



Quando a família de Bela Marconi passou por um aperto financeiro, a então adolescente nem pensou duas vezes: preparou bombons recheados e levou para vender na escola. Ela ainda estava no ensino médio, mas, naquela empreitada, descobriu duas paixões: a gastronomia e o empreendedorismo. Porém, antes de, finalmente, conseguir unir as duas vocações, a jovem trilhou um longo caminho.

Bela sempre foi daquelas pessoas que adoram arte e não param quietas. Fez teatro, dança, amava cozinhar, mas, na hora de escolher que faculdade cursar, foi para o lado mais tradicional e seguro: o direito. "Como já falava várias línguas, decidi que ia ser diplomata. Guardei meu lado criativo numa caixinha." Mas não demorou muito para ela perceber que não era bem aquilo que queria.

Fez, então, um acordo com os pais: eles pagariam uma faculdade de gastronomia e ela concluiria o curso de direito. E assim foi. De manhã, ia para o Iesb aprender as técnicas de cozinha; à tarde, estagiava em um escritório de advocacia; e à noite, seguia para as aulas de direito na UnB. "Foi a minha chefe no escritório quem me disse: 'Vai seguir a sua vida na gastronomia, é disso que você gosta'."

A brasiliense seguiu o conselho e saiu do estágio. Passou, então, a fazer a monitoria na disciplina de cozinha brasileira no Iesb. Mas não quebrou a promessa que tinha feito aos pais e resolveu que terminaria o direito. Aproveitava as férias na universidade para se aperfeiçoar no que realmente amava: a gastronomia. "Fazia um verdadeiro malabarismo", lembra.

Nas férias de 2015, seguiu para São Paulo para fazer um estágio no restaurante Maní, da premiada chef Helena Rizzo. "Foi a minha primeira vez em uma cozinha de serviço, uma experiência surreal", define. Apesar do breve período, o aprendizado fez Bela ter ainda mais certeza de que aquela era a profissão que queria seguir.

No recesso do ano seguinte, seguiu para mais um estágio. Desta vez, no renomado restaurante Astrid y Gastón, em Lima. "Fiquei hospedada na casa de uma amiga, com quem tinha trabalhado no Maní, e, assim, convivi com uma família tipicamente peruana." De cara, Bela percebeu que sua vida não seria fácil. Única mulher na cozinha do restaurante, trabalhava 15 horas por dia, em pé. "Eu falo espanhol, mas os funcionários conversavam, entre si, em um verdadeiro dialeto, cheio de gírias de gastronomia. Não entendia nada", lembra.

A jovem também comprovou, na prática, o que já sabia: a cozinha era um ambiente extremamente machista. "Levei diversas cantadas,