



BRASILEIROS NO TOPO DO MUNDO

Humildade e ética, as receitas do chef brasiliense

Leonardo Galvão faz sucesso em Portugal no comando da cozinha de um badalado restaurante italiano. Muito do aprendizado vem da mãe dele, dona Telma, uma salgadeira de primeira

» VICENTE NUNES
CORRESPONDENTE

isboa — O brasiliense Leonardo Galvão, 32 anos, fala com emoção dos tempos de menino na modesta, mas acolhedora casa em que ele viveu em Planaltina. Ele podia estar em qualquer brincadeira de rua, mas, quando a mãe, dona Telma, uma salgadeira de mão cheia, entrava na cozinha para preparar as encomendas da semana, nada mais o prendia naquela coisa de criança. Com os pés sujos da poeira vermelha característica do Planalto Central, tratava de puxar a cadeira para se sentar e acompanhar todos os movimentos da mulher. Não tinha a menor noção do porquê de tanto interesse em ver a mãe cozinhando. Era como se entrasse num mundo mágico, cheio de odores e sabores. Ninguém se atrevia a tirá-lo daquele ambiente até que ela acabasse de fazer tudo e ele provasse um por um dos quitutes. Raspava, sem constrangimento, as panelas e as bacias usadas no preparo dos salgados e dos bolos.

Com o tempo e a percepção clara de como dona Telma separava os ingredientes, ele passou a ajudá-la nesse processo. A química entre os dois era tamanha, que a mãe, apesar de todo trabalho por realizar, dispensava parte do tempo para explicar ao garoto as receitas que estava produzindo e, claro, revelar um dos segredos de seu sucesso. Leonardo foi guardando aquilo na memória. Quem sabe um dia ele próprio prepararia

Fotos: Arquivo pessoal



Leonardo Galvão, chef de Planaltina que atua em Portugal, durante o trabalho final de confeitaria avançada

a comida de casa, se, por alguma eventualidade, a dona da residência não pudesse fazê-lo. Dona Telma achava graça no interesse do menino por aquela cozinha, de onde vinha boa parte do sustento

da família. Ela chegou a trabalhar como servidora pública, porém, abriu mão da carreira para cuidar dos filhos, Leonardo e mais duas meninas. Para não faltar nada a eles, passou a cozinhar para fora

a fim de ajudar o marido, o motorista de caminhão José Mauro, a abastecer a despensa.

Leonardo, sempre muito curioso, transitando entre a casa dos pais e a residência dos avós,

na 409 Sul, cresceu e se ocupou de outras descobertas que a vida lhe proporcionava. Já não havia mais tempo para acompanhar a mãe nos afazeres dela. Aos 18 anos, entrou para a faculdade de engenharia civil. Porém, depois de três períodos de estudos, trancou a matrícula e, pelo alistamento obrigatório, acabou indo para a Força Aérea Brasileira (FAB). Via, ali, uma oportunidade de ganhar o próprio dinheiro. De soldado, chegou a terceiro sargento. Foram oito anos seguidos na carreira militar. Nos últimos dois anos de farda, no entanto, começou a sentir falta de algo que o motivasse e lhe desse um diploma. Pensou, pensou, e os tempos de menino, na cozinha de dona Telma falaram alto. Ele se matriculou, então, num curso de gastronomia do Iesh.

“Como estava dividido entre a FAB e a faculdade, não consegui me dedicar como eu queria aos estudos, mas me formei em 2017, quando também encerrei a minha carreira militar”, diz o rapaz. Inquieto, não sabia muito bem em que direção seguir. Aos poucos, depois de muitos questionamentos, começou a botar os pés no chão. Foi uma namorada que ele tinha à época que lhe mostrou o caminho: Portugal. Ela já estava vivendo do outro lado do Atlântico e foi convencendo o jovem de que valia a pena arriscar na mudança de país. Leonardo conversou com os pais, que o incentivaram a ousar. Ele vendeu tudo o que tinha em Brasília e comprou a passagem para o mundo novo que decidiu desbravar. Em janeiro de 2018, partiu para a terra de Cabral. Sabia que, se nada desse