

certo, teria o aconchego da família para se reconstruir e descobrir outros horizontes.

Diploma na mão

A chegada, com apenas duas malas, a Lisboa foi impactante. Logo de cara, teve a certeza de que ali era o seu lugar. Apenas 12 dias depois de aportar na capital portuguesa, com o diploma de gastronomia nas mãos, conseguiu emprego em uma cozinha de um hotel. Se o trabalho estava indo muito bem, o relacionamento com a namorada que o havia incentivado a se mudar para solo lusitano não atingiu o tom adequado e, dois meses depois, veio a separação. Leonardo continuou trabalhando e vendo muitas oportunidades se abrindo para ele. Um problema sério limitava os passos dele: a falta da documentação adequada para permanecer e ter um emprego formal em Portugal. A autorização de residência só veio um ano e três meses depois. Foi um alívio. E uma forma de voar mais alto. “Tudo ficou mais fácil”, afirma.

Na legalidade, Leonardo contactou um estabelecimento em que ele já havia se candidatado a uma vaga, mas foi recusado por não ter a autorização de residência. Quando disse que toda a burocracia havia sido superada, em uma semana, já estava contratado. Infelizmente, não foi o que esperava. Mas, por sorte, pelas relações que ele havia construído desde que chegou ao país europeu, uma nova porta se abriu. O gerente do hotel que lhe estendeu a mão logo nos primeiros dias de Portugal tinha sido convidado para tocar um restaurante e precisava de um cozinheiro. Convidado, o brasileiro não pensou duas vezes. Abraçou com tudo a oportunidade. “Era novembro de 2019. Estava muito entusiasmado”, lembra.

A negociação para o novo emprego envolveu uma condição: que ele pudesse viajar para o Brasil em março de 2020. “Já tinha comprado a passagem, pois tiraria férias do emprego anterior”, conta. A previsão era de que ficaria 22 dias com a família. Mas, dias depois de pousar no Brasil, veio a pandemia do novo coronavírus. O mundo parou. Leonardo só retornou a Lisboa quase três meses depois. Estavam todos abalados com aquele fato até então desconhecido e



No dia da formatura, em julho de 2017, na faculdade de gastronomia do IEL, com a mãe e irmãs



Leonardo entre o pai e a mãe. O chef integrou a FAB por oito anos



Leonardo Galvão posa com uniforme da Força Aérea Brasileira

assustador. O rapaz, com toda a equipe do restaurante, arregaçou as mangas e assumiu a cozinha cheio de disposição. Era preciso recuperar o tempo em que o estabelecimento ficou fechado. Os pratos preparados pelo chef trouxeram os resultados esperados. “Foi um período desafiador”, reconhece.

Em abril de 2021, Leonardo fez uma nova viagem para o Brasil. Era grande a saudade de dona Telma, do pai José Mauro e das duas irmãs. “Sou muito apegado a minha família”, ressalta. Novamente, o mundo se viu diante de uma outra onda de covid, muito mais forte. Todos os governos fecharam a economia para tentar conter a doença. O período de permanência dele em solo brasileiro foi maior do que o previsto. Quando retornou a Portugal, o brasileiro foi informado de que não mais comandaria a

cozinha do restaurante. Mas permaneceria contratado. E assim foi.

Soco no estômago

Meses depois, Leonardo soube de uma notícia que o abalaria profundamente: uma de suas irmãs, Andressa, tinha sido diagnosticada com leucemia. Ela acabou morrendo aos 26 anos, em fevereiro de 2022. “Felizmente, a pandemia me permitiu conviver por mais tempo com ela. Isso foi um conforto para mim”, diz. O chef, que tem tatuado no braço, em inglês, o lema “cozinhar é uma forma de amar as pessoas”, se apegou o quanto pôde à profissão para se manter de pé. E o retorno veio logo.

Ele foi convidado para chefiar a cozinha de um restaurante italiano que abria as portas em breve na capital portuguesa

— o Salloto Divino, encravado no bairro de São Bento, bem próximo da Assembleia da República, onde se decidem as leis em Portugal. A expectativa era de que a nova casa funcionasse a partir de janeiro deste ano, mas as obras se estenderam além do previsto e o atendimento ao público só ocorreu de junho em diante.

Leonardo preparou todo o cardápio, que tem surpreendido a clientela. Apesar de ser um restaurante italiano, o foco não está nas massas nem nas pizzas. O brasileiro optou por oferecer uma viagem pela culinária da Itália, com pratos de cada uma das regiões daquele país. E deu certo. Além da escolha minuciosa da comida — foram meses de pesquisas —, ele acredita que muito do sucesso da casa se deve à forma como tudo é preparado,

bem ao estilo da cozinha de dona Telma. “Fazemos tudo com muito respeito. As pessoas que chegam ao restaurante confiam que entregaremos algo de qualidade. Não podemos falhar”, ensina.

Sonhos e desafios

Os olhos do chef brilham como os do menino que via a mãe envolvida com as panelas naquela cozinha de Planaltina, sempre procurando entregar o melhor para a clientela. Leonardo, por sinal, quando está preparando algo novo para o cardápio, discute tudo com dona Telma. “As sugestões dela são sempre muito bem-vindas.” Os dois fazem disputas para ver quem prepara o melhor prato. “Convidamos amigos para provar, e eles dão notas. Minha mãe, inclusive, tem preparado os pratos dela como se fosse servi-los em um bom restaurante”, frisa. “Tudo isso é mais aprendizado para mim”, reforça.

Sonhos não faltam ao brasileiro. Se hoje comanda uma grande cozinha de um badalado restaurante em Lisboa, ele traça planos para ter o próprio estabelecimento. A ideia é seguir o mesmo roteiro italiano, mas com comida brasileira, de todas as regiões do país. Caso um dia retorne a Brasília, e a opção seja por tocar um negócio na cidade em que nasceu, o restaurante será de quitutes portugueses. “Mas que fique claro: não há a menor possibilidade de eu retornar ao Brasil para morar. Não por agora. Tenho muito o que aprender em Portugal, onde pessoas maravilhosas têm me dado oportunidades para eu mostrar meu talento”, enfatiza.

São pessoas que, no entender dele, estão lhe empurrando para frente. Não à toa, Leonardo vem sendo procurado por alguns dos mais badalados chefs de cozinha do Brasil e de Portugal para a troca de experiências. “Saímos para conversar, tomamos cerveja juntos, falamos da profissão e dos desafios que temos. Em Brasília, não teria tais oportunidades”, acredita. De uma coisa o brasileiro tem certeza: tudo de bom que está lhe acontecendo é resultado da formação que recebeu em casa, dos pais, que lhe ensinaram a ser humilde e honesto. “São valores que trago do berço e que replico no meu trabalho”, afirma.