

Mapa-mundi do sabor

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

Um dos principais polos gastronômicos nacionais, Brasília reúne chefs internacionais que trazem à cidade o melhor da gastronomia mundial

Davi Cruz

Giovanna Kunz

Isabela Berrogain

Por maior que seja a distância, a globalização permitiu trocas culturais entre os principais países do mundo. Assim, surgiu a curiosidade e a vontade de se aproximar dos hábitos adotados por populações com características distintas e, até mesmo, surpreendentes para os brasileiros. A gastronomia é, e sempre foi, uma das principais formas de conhecer novas culturas e tradições, usando e abusando do poder de transportar os amantes da culinária para diferentes lugares por meio do sabor.

Cada vez mais, Brasília tem se tornado sede do trabalho de chefs de cozinha internacionais que vêm ao centro do país com a missão de trazer o melhor dos respectivos países de origem para os brasilienses. “Lembro de momentos na cozinha com minha mãe, ou em cursos que fiz ao longo dos anos ainda na Índia, para aprimorar tudo aquilo que aprendi ao longo da minha caminhada. Quando decidi vir ao Brasil, foi para viver esse sonho: cozinhar e levar



Chef Nicolas Mendez, do restaurante Kay Pacha. No prato, ceviche de pimenta amarela

a gastronomia indiana que é tão rica de aromas, temperos e sabores ao Brasil”, conta o chef Ankit Rawat, responsável pelo restaurante Namaste.

Muito além de representar a culinária internacional no Brasil, os chefs procuram, também, se aproximar e se adaptar à comida local, sem perder a essência. “A gastronomia brasileira é muito ligada à cubana, por ter uma base afro-europeia, e pelo fato da semelhança do clima tropical, a matéria prima nas cozinhas é

a mesma — feijão, arroz, mandioca, frutas. Isso ajudou muito a introduzir a proposta da gastronomia cubana no mercado brasiliense”, avalia o chef Miguel Padilla, do restaurante Bodega de la Habana. “Acho que a adaptação não é difícil, o cliente brasileiro é sofisticado, inovador e curioso e ousa experimentar coisas novas. Sei que não preciso cair no comportamento típico de adaptar sabores por medo de ser rejeitado”, complementa Nicolas Mendez, chef do Kay Pacha.

Movido pelo amor

A culinária sempre fez parte da vida do peruano Nicolas Mendez. O chef vem de uma família que gira em torno da culinária: “Na minha família, as conversas, os eventos sociais e até a resolução de problemas sempre foram feitos na cozinha, então a decisão de estudar gastronomia veio de forma natural”, conta Nicolas. A trajetória do cozinheiro começou no país natal, seguindo para Barcelona, onde teve a oportunidade de trabalhar em restaurantes com estrela Michelin, e para a Bolívia, lugar em que começou a montar o próprio negócio.

A relação dele com o Brasil e, especificamente, com Brasília, no entanto, é mais recente — há sete anos, os pais de Nicolas se mudaram para a capital federal e, durante uma visita, o peruano se apaixonou pela cidade. “Nas minhas vindas à Brasília, pude perceber que um boom gastronômico estava começando aqui. Vi que havia potencial cultural e econômico, o cliente brasileiro é exigente e pede novas propostas. Assim resolvi me mudar para o Brasil e contribuir com o movimento gastronômico de Brasília por meio de minha proposta de cozinha tradicional peruana”, relembra.

Um dos pratos mais emblemáticos do Peru, o ceviche (R\$ 50) é a grande estrela do Kay Pacha, restaurante do chef. “Nossos ceviches são feitos na hora, com o nosso leite de tigre bem temperado, acompanhado por batata doce, tortitas de milho, pipoca de peixe e cancha”, descreve.