

A brasiliense Bárbara Frazão ganhou o MasterChef Profissionais na última terça-feira. No Qituart, no Lago Norte, onde mantém seu restaurante, o clima de festa dominou o ambiente gourmet da cidade

Torcida pela melhor chef



Bárbara Frazão recebeu o troféu do MasterChef Profissionais com muita festa

» LETÍCIA MOUHAMED
» TALITA DE SOUZA

"Vitória mais do que merecida" foi como a chef Regina Zanforlin, 61, do restaurante Chucrute, definiu a conquista de Bárbara Frazão, 31, na quinta edição do MasterChef Profissionais, na noite de terça-feira. A brasiliense, reconhecida como a melhor chef de cozinha da competição, desbancou o adversário, o confeitiro Franklin, na final do programa. Babi Frazão, como é conhecida, é empreendedora, mãe e professora do ensino superior.

Ontem, o restaurante Afeto, localizado no Qituart, Lago Norte, amanheceu fechado, pois a vencedora ainda está em São Paulo, onde o programa é gravado. A previsão, segundo os amigos de restaurantes próximos, é que ela retorne na sexta. Mesmo sem a presença da anfitriã, o clima era de festa.

A amiga e chef Regina Zanforlin, 61, lembrou que Babi começou a frequentar o Qituart como cliente. "Toda vez que ela vinha, eu a incentivava a abrir o próprio restaurante. Dizia que tinha box disponível e que seria um sucesso", recordou. Sobre a cozinha da colega vencedora, completou: "Não se trata de algo gourmetizado. É uma comida brasileira, fruto da interpretação dela. Prova disso é o filé de pescada amarela com molho de moqueca. Sensacional!"

Ainda sobre as (boas) particularidades dos pratos de Bárbara, a chef do Chucrute citou os croquetes de vatapá, "um espetáculo", dos quais se considera fã. "Ela é muito criativa, tem técnica, talento e competência. Merecia mesmo ter ganhado. Foi uma vitória por merecimento", concluiu.

Quem concorda com a afirmação é a, também chef, Mônica Nunes, 45. Dona do lacinha Gastronomia, ela destaca que houve uma frequência maior de clientes desde que a brasiliense se inscreveu no MasterChef Profissionais. "A cozinha da Bárbara tem uma pegada muito brasileira, com elementos nortistas e nordestinos. Ela enriquece a nossa caminhada enquanto mulheres empreendedoras nesse espaço", disse.

Além de Mônica, que se juntou com outras colegas do Qituart na torcida, Solange Mello, 61, mandou energias positivas para a amiga. "A gente via daqui a correria dela para ir para São Paulo gravar e voltar para trabalhar no restaurante. Ela é uma profissional exemplar, muito dedicada e interessada", ressaltou a confeitira do Prediletto Café.

Caminhada

Bárbara apresentou uma trajetória brilhante no reality e arrancou elogios dos jurados: Henrique Fogaça, Erick Jacquin e Helena Rizzo. Para os chefs, a comida de Babi era uma mescla de delicadeza, emoção e competência.

E não é para menos: a chef mostrou cozinhar com carinho e com um foco, o de trazer mais mulheres para a vitrine do ramo da alta gastronomia. Ela mesmo disse, ao disputar a vaga na final, que iria representar as colegas ao ir mais longe na competição.

O amor pela gastronomia vem de uma tradição familiar, herdada da mãe, que sempre a incentivou a descobrir sabores e inovar. Sua trajetória é de destaque, tendo passado por famosos restaurantes, inclusive fora do Brasil.

Toda a garra e amor de Bárbara pela gastronomia é mesclada com a maternidade. Ao vencer o programa, a mãe de Marina e Felipe deixou o recado de que a vitória era "pela minha família, pela minha cozinha, pelas memórias e por todas as mulheres cozinheiras!"



Aos pratos, a chef adiciona o saber do afeto, do carinho e os ensinamentos de outras gerações

Khalil Santos/CB/D.A. Press



Para Solange Mello, confeitira do Prediletto Café, Babi é uma profissional exemplar

Divulgação/@afeto.restaurante/Instagram



Croquete de vatapá, prato do cardápio do Afeto, apresentado na final do MasterChef

Dedicação

Outra paixão de Babi é o restaurante dela, o Afeto, localizado no Lago Norte e fundado em outubro de 2021. Segundo ela, o local tem "uma pegada brasileira, criativa e moderna". A chef ainda separa um tempo para ensinar os segredos culinários a estudantes de gastronomia

no Centro Universitário UDF, onde leciona desde 2019.

O coordenador do curso, professor Henrique Marques, afirmou que Babi "tem uma marca muito importante que é a dedicação à docência. Mesmo estando à frente de tantos outros projetos, ela demonstra um amor à sala de aula que é evidente dentro do UDF".

Agora campeã, Bárbara pode respirar aliviada, fora da tensão da cozinha da competição, certa de que cumpriu o objetivo de representar mulheres na cozinha e na vida.

Competição

A quinta temporada do MasterChef Profissionais estreou, na Band, em setembro e contou com nove episódios. Concorreram 14 participantes profissionais de diversos cantos do Brasil. Os finalistas tiveram que elaborar um menu com seis etapas para os jurados Erick Jacquin, Helena Rizzo e Henrique Fogaça, sendo duas entradas, dois pratos principais e duas sobremesas.

Bárbara nomeou o menu que preparou de "Afeto", em referência ao seu restaurante. A chef serviu entradas de pastel com creme de jiló, vinagrete e croquete de vatapá. Como pratos principais, teve vieira com creme de pupunha e cupim com mini arroz caldoso. As sobremesas foram abacaxi com coco e raspadilha de caipirinha, capim-santo e limão, e bolo de fubá com sorvete de café.

Dos pratos servidos no programa, há aqueles que já são conhecidos pelo seu público, como o pastel com creme de jiló, o croquete de vatapá e o cupim. Entre os demais pratos presentes no cardápio do restaurante Afeto estão: moela caipira, pastelzinho de carne seca com abóbora, angu com cogumelos, polvo e peixe com molho de moqueca.

A brasiliense também comentou que vencer o MasterChef é a realização de um sonho. "As vezes, a gente fala de afeto dentro da cozinha, e as pessoas acham que é uma coisa muito caseira, muito amorosa. O afeto é legal para o amador, mas o profissional tem que ser sério, tem que ter postura! Acho que consegui trazer este profissionalismo e esse lado afetivo para a cozinha", disse, em entrevista à Band.

Valorização

No site do Afeto, Babi explica que sua cozinha transmite o que é e as suas heranças na culinária. "O que está no seu prato traduz o respeito com a minha história e a de todos que fazem parte dela: produtores, colaboradores e pessoas que compartilharam ao longo dos anos suas experiências comigo", escreve, em sua apresentação.

Apaixonada por gastronomia, técnicas e aprendizados, a chef lembrou que nada ultrapassa o saber do afeto, do carinho e os ensinamentos passados de geração a geração. "Foi sentada à mesa com familiares ou à beira do fogão que tive minhas maiores experiências", revelou.

No Instagram, Babi agradeceu o carinho dos torcedores e celebrou a vitória da sua cozinha "com autenticidade". "Ontem, escolhi assistir ao programa quieta, com minha família. Ainda estou tentando absorver essa loucura e intensidade. No final da noite, tivemos essa enorme surpresa, que me deixou feliz demais, radiante", declarou.

Além disso, elogiou o concorrente, afirmando que ele é tão vitorioso quanto ela. "Foram apresentadas duas cozinhas e acredito que temos dois vencedores, duas pessoas que brilharam e que se entregaram de coração. Franklin, você foi incrível, todos nós, integrantes do MasterChef, lhe admiramos demais. Você é show de criatividade e inovação", destacou.

"Espero que possamos colher os frutos dessa trajetória linda, de valorização da cozinha brasileira. Que possamos seguir cozinhando e fazendo o que a gente faz de melhor sempre", finalizou.