



Jovem se encanta pela gastronomia ainda na infância, ingressa numa cozinha profissional como auxiliar de cozinheiro e hoje comanda um dos restaurantes mais tradicionais da capital

**Q**uando criança, Rogério Evangelista costumava acompanhar o pai, que era copeiro no tradicional restaurante Libanus, ao trabalho. Enquanto aguardava o patriarca cumprir o expediente, ia para a cozinha e observava os funcionários preparando os pratos. Logo se apaixonou por aquela rotina frenética e pela habilidade dos cozinheiros com as panelas.

Quando completou 18 anos, conseguiu uma vaga como freelancer naquela cozinha que tinha feito parte de sua infância. Começou descascando verdura e lavando louça, mas queria evoluir e, quem sabe, trabalhar com a alta gastronomia. Na mesma época, ouviu falar do Universal Diner, um dos restaurantes mais badalados e renomados de Brasília, e prometeu a si mesmo que iria trabalhar lá.

Seguiu até a 210 Sul e bateu na porta do Universal, mas Rogério não sabia que às segundas-feiras o restaurante não abria para o almoço. Para não perder a viagem, jogou o currículo debaixo da porta e ficou de dedos cruzados. Na quarta-feira, recebeu um telefonema para começar imediatamente no novo emprego. Na época, tinha apenas 19 anos e muita vontade de aprender.

O jovem iniciou no novo emprego como auxiliar de cozinheiro, mas logo mostrou que tinha potencial. Depois de seis meses, foi promovido a cozinheiro em outro estabelecimento da chef e dona do Universal Mara Alcamin, o Quitinete, um misto de restaurante, padaria, empório e café. Viveu um ano de intenso aprendizado até que surgiu uma nova oportunidade.

Em 2004, Mara abriu um novo empreendimento que fez história em Brasília, o Zuu a.Z. d.Z., um dos primeiros a trabalhar com o conceito de slow food e que recebeu vários prêmios nacionais pela qualidade dos pratos. A essa altura, com três casas de sucesso, Mara se tornou chef executiva das operações

Fotos: Divulgação/Facundo Fotografia



# Crescendo • na COZINHA