



Divulgação/Nathália Mendes

Amor à primeira vista

Jovem entra no curso de gastronomia por acaso, apaixona-se pelas panelas e hoje toca, ao lado do marido, um restaurante, na Chapada dos Veadeiros, que valoriza a cultura calunga e a cozinha cerratense



Quando estava prestes a concluir o ensino médio, Luciana Rodrigues Veronese ainda tinha dúvidas sobre que faculdade cursar. Odontologia e administração estavam no topo da lista de opções da jovem, mas, ao receber uma bolsa de estudos, via Prouni, para o curso de gastronomia do Ilesb, os planos mudaram completamente de rota.

Lu, como é conhecida, agarrou a oportunidade e, quando se deu conta, estava completamente apaixonada pelas panelas. Mais de uma década depois, a brasiliense não só acumulou várias experiências na área como, ao lado do marido, o chef Lui Veronese, toca o próprio restaurante na Vila de São Jorge, na Chapada dos Veadeiros.

"Já nas primeiras aulas, fiquei mexida. E olha que, na época, gastronomia não era a moda que é hoje", lembra. A sintonia foi tanta que, logo no início do curso, Lu começou a estagiar em um bufê na Vila Planalto. "O chef era chileno e a gente fazia muitos eventos em embaixadas. Trabalhávamos ainda com festas corporativas, aniversários de 15 anos, casamentos. Vi

que levava jeito e fui aprendendo na prática."

Cinco meses depois, em 2014, surgiu a oportunidade de um estágio no Cru Cozinha Criativa, que funcionava no Clube de Golfe sob o comando do chef Lui Veronese. Lá, Lu teve contato com uma cozinha contemporânea e autoral, que prezava pelos ingredientes frescos. "Trabalhávamos como alimentos crus. As ostras praticamente chegavam direto do aeroporto para a mesa do cliente", exemplifica.

Foram oito meses de intenso aprendizado, mas Lu decidiu largar o Cru para tocar um projeto que tinha com a mãe: montar um food truck de massas artesanais e molhos autorais criados pelas duas. "A gente reformou uma antiga Kombi e montamos o Kombinados, que circulava por Sobradinho", relembra.

Nessa época, um encontro casual mudaria novamente o rumo da vida de Lu. A jovem, hoje com 28 anos, foi ao Cru buscar uma encomenda e o carro morreu no estacionamento. "Enquanto aguardava a chegada do mecânico, passei três horas conversando com o chef Lui.

Quando eu trabalhava lá, nunca tínhamos tido tempo para nos falar." Depois desse dia, surgiu uma sintonia, os primeiros encontros vieram, os dois engataram um namoro e, três meses depois, Luciana descobriu que estava grávida do único filho do casal, Luca. "Trabalhei na Kombi até a minha barriga não caber mais nela", brinca. "Daí, decidimos fechar o negócio."

Ganhando experiência

Lu resolveu, então, dedicar-se ao filho e ficou oito meses afastada das cozinhas. Mas a paixão pelas panelas a fez voltar a trabalhar em restaurantes. Foi contratada como sous chef no Rapport, que, na época, funcionava no Setor Bancário, especialmente, com pratos executivos. Seis meses depois, recebeu um convite irrecusável do chef Thiago Paraíso para atuar no Ouriço, onde ficaria responsável pela praça das proteínas. "O chef Thiago nos deixa muito à vontade para criar na cozinha, tínhamos muita liberdade. Foi uma grande escola", elogia. Por lá, Lu ficou até o fechamento da unidade do Lago Sul — antes de abrir uma nova unidade na Asa Sul.