

Sabor que vem do coração

O *Divirta-se Mais* selecionou, nesta semana, restaurantes que contemplam o conceito de comida afetiva em seus menus

Gabriel Borges*

Isabela Berrogain

A culinária, muitas vezes, envolve mais do que apenas o paladar. Um simples almoço pode evocar emoções, sentimentos e lembranças nostálgicas, sejam de momentos, pessoas ou lugares. É a partir destas experiências que vêm o conceito de comida afetiva — por meio de pratos gastronômicos, chefs da cidade conseguem proporcionar aos clientes sensações de conforto e bem-estar, fazendo com que eles se sintam mais próximos das cidades em que nasceram, de parentes e amigos que já não estão mais aqui ou de hábitos da infância e adolescência.

Apesar de recente, o conceito de comida afetiva, também conhecido como comfort food, toma conta

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Bolinho de arroz, contra filé acebolado e mexidão do restaurante Josefina

de muitos restaurantes da cidade. Um desses exemplos é o Confraria Chico Mineiro, voltado para a culinária caseira. “A comida, por ser sensorial e primordial para nossa sobrevivência, sempre remeteu os povos a boas e más lembranças”, explica Megume Suda, responsável pela cozinha da casa.

Segundo Meg, o segredo por trás da comida afetiva, em grande partes das vezes, é a simplicidade. “Comida

boa não necessariamente é sinônimo de sofisticação; um simples arroz, feijão, ovo frito, por exemplo, quando bem feitos, podem remeter às melhores lembranças, seja da infância, de pessoas e entes queridos, de lugares visitados, de vivências e experiências”, aponta.

Para Rodrigo Moreira, sócio do Josefina, as comidas afetivas “fazem-nos sentir em casa, independentemente de onde

estejamos”. “Eu penso muito em pratos que estiveram presentes em momentos de nossas vidas, principalmente na infância. Utilizar ingredientes e receitas que foram marcantes pode despertar lembranças quase esquecidas. Como o bom feijão, o pudim de leite condensado, o bolinho de arroz, o doce de banana, e replicá-los com carinho e autenticidade”, descreve Rodrigo.

Comida de vó

Há quem diga que a boa comida caseira evoca sentimentos de nostalgia e aconchego. Essa é a proposta do restaurante Josefina, que une o melhor da cozinha afetiva a um espaço especialmente projetado para receber a clientela apaixonada por um ambiente familiar. Com opções variadas no cardápio,

o restaurante — que carrega consigo o lema “Cozinha que abraça” — é o único representante do Setor Sudoeste na edição de 2024 da competição Comida di Buteco.

Rodrigo Moreira é sócio do Josefina e destaca o valor de se investir em um negócio que carregue como valores centrais

o afeto e o carinho colocados em cada prato servido. “Nosso objetivo é que, ao cruzar a porta do restaurante, nossos clientes sintam-se como se estivessem entrando na casa de uma querida avó, pronta para oferecer o melhor de sua cozinha, repleta de afeto e tradição”, observa.

Entre os pratos de maior destaque do cardápio, Rodrigo destaca o contrafilé acebolado (R\$ 37,90), típica

refeição servida nas casas brasileiras, além da clássica porção de bolinho de arroz (R\$ 29,90) e do tradicional mexidão Josefina (R\$ 38,90), prato que carrega o nome do estabelecimento. Nesse mexidão, o arroz agulhinha, o feijão fradinho, além de carnes, queijo coalho, couve e um ovo frito fazem jus à comida afetiva do restaurante.