

Fotos: Ed Alves/CB/DA.Press



Luiz inaugurou a Bitaca da Norte em setembro de 2022

No quintal de Minas

Encontrar o seu lugar no mundo é o verdadeiro bicho-papão para muitas pessoas. Tentar viver e trabalhar com aquilo que se gosta, atualmente, é um sonho de consumo. Baseado nisso, Luiz Paulo Ferreira, 41, transitou entre várias profissões até descobrir na cozinha um terreno fértil para conseguir se realizar individualmente. Tentou ser jornalista, bancário concursado e se formou em biologia. Mas nada que se compare ao prazer de levar para o mundo a culinária de Minas Gerais.

Nesse universo, ele começou tardiamente, já que aprendeu a cozinhar, de fato, aos 27 anos. “Nessa época, eu estava tentando encontrar alguma coisa que eu gostasse e que fizesse mais sentido para mim. O que eu sabia é que eu queria fazer um trabalho que fosse físico e não só mental. Queria algo que eu pudesse trabalhar com as mãos e montar as coisas”, relembra. A primeira opção foi a marcenaria, já que era uma herança de família e profissão tradicional dentro de casa.

Contudo, o início não era o que Luiz imaginava e voltou a tentar de tudo. Estável, passou em

um concurso e virou servidor público no Banco do Brasil, onde ficou por cinco anos. A satisfação profissional, no entanto, não chegava de jeito nenhum. De imediato, lembrou-se de um período em que a família se reunia para celebrar momentos e criar memórias. E em todas essas lembranças, algo em comum: feijoada e arroz com pequi. “Sou de Belo Horizonte, mas sempre tive um pé na roça também. Minha infância foi convivendo com essas coisas. Esse gosto pela cozinha vem daí”, destaca Luiz.

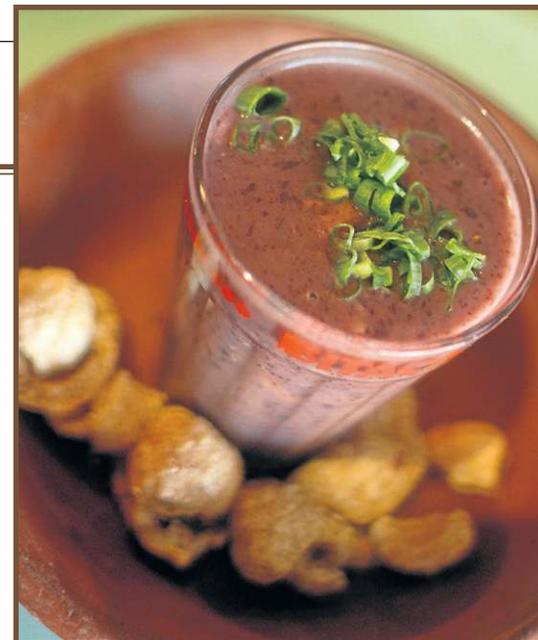
Assim, anos depois de desenvolver suas habilidades na gastronomia, resolveu abrir, em Minas Gerais, a Bitaca da Norte, em 2014. Quando começou, era ele e mais ninguém. Mesclado como uma cozinha e uma mercearia, montava pratos e vendia produtos diversos. O estabelecimento funcionava quase o dia todo, e o início não foi nada promissor. Até que, de repente, o público começou a se interessar pelo negócio e passou a lotar o espaço. A partir desse momento, Luiz acreditou que tudo o que vivera até ali estava lhe preparando para algo inimaginável.

Extensão de casa

A Bitaca funcionou em Minas Gerais até a pandemia. Dias e noites de celebração, interrompidos pela crise sanitária da covid-19. O espaço, que vivia cheio, tentou se adaptar ao novo mundo. Luiz implementou o delivery, mas acabou não funcionando, pois os pratos preparados não viajavam bem. Sete anos forçados a acabar, ali mesmo. O local ficou fechado e não havia mais nada a se fazer. Fechou parcerias com empresas locais e serviu refeições, de forma gratuita, para aqueles que passavam por dificuldades durante o período pandêmico.

No mais, ficou restrito somente a esse trabalho na cozinha. Todavia, a esposa, que é jornalista, recebeu uma proposta para trabalhar em Brasília, em meados de 2021. Na companhia do filho pequeno, o casal veio e se instalou no Plano Piloto. Com a rotina já estável, Luiz enxergou no novo momento uma chance de reerguer seu negócio. “Fiz várias pesquisas, tentei entender como funcionavam as ruas e as quadras comerciais da cidade. Quando bati o olho nesse lugar, aqui na Asa Norte, me apaixonei”, relata. A Bitaca foi reaberta em setembro de 2022. Apesar dos obstáculos iniciais, a casa não demorou muito a decolar.

De acordo com Luiz, o público tem recebido bem o espaço. Diferentemente de muitos estabelecimentos, a Bitaca traz de Minas Gerais uma cultura especial de bar, de tira-gosto e dessa comida mais informal. Além, é claro, de ser uma



O caldim de feijão e o torresmo são um sucesso na Bitaca



O mamão no peito é prato principal da Bitaca da Norte

espécie de extensão de casa. “Muitos mineiros vivem aqui e sentem saudade da culinária mineira. Conseguimos construir nosso restaurante em cima dessa proposta, e muitos brasilienses também abraçaram a causa”, afirma.

Até o momento, a saudade tem sido preenchida com muita excelência. Afinal de contas, o cardápio mineiro completo mata bem o vazio deixado pela ausência da terra natal. Feijoada, torresmo, pães de queijo de todos os tipos, com linguiça, queijo e goiaba, e muito mais. O carro-chefe da casa é o saboroso mamão no peito, que tem como ingredientes o peito bovino cozido na cerveja preta com mamão verde e farofa de bacon com abacaxi.

Para Luiz, a cozinha é uma forma de amar as pessoas. É vivendo nessa loucura diária de operações gastronômicas que ele encontrou o seu lugar no mundo. E aliado a isso, fez com que outros retornassem ao seu lugar de origem. Com caldinho de feijão, carne de sol, arroz de suã e aquele cafezinho delicioso, impossível ficar triste. São as origens de Minas atreladas à culinária de Brasília.