



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

O prenome pouca gente sabe, o sobrenome ninguém pronuncia. Assim, Antonio Carlos Lichtsztejn (foto), de origem polonesa nascido em Paris, filho de casal exilado, se considera brasileiro nato e até brasiliense com profundo conhecimento do quadrado, onde atua numa área que provoca água na boca: carne na brasa.

Depois de abandonar emprego público, Tônico, como é conhecido, trocou terno e gravata por bermuda e tênis e passou a se dedicar ao que realmente gosta, tendo trabalhado com importantes grifes do circuito gastronômico, como as de Jorge Ferreira, Dudu Camargo e Oliver. Fez curso de cozinheiro no Senac e buscou a especialização na parrilla. Experiente nas técnicas usadas na vizinhança aprendidas com assadores do Uruguai e da Argentina, Tônico esteve recentemente no Texas (EUA) para conhecer o processo americano. “Como vou vender o que nunca comi?”, justifica o virginiano, que só a perfeição lhe basta.

“Nossa proposta perpassa vários estilos de churrasco, do brasileiro como a salga do pirarucu da Amazônia, a técnica de bacalhau até a do magret de pato defumado”, explica Tônico, que comanda a parrilla do Superquadra Bar, na Asa Norte, aberto três dias antes do primeiro lockdown, em março de 2020. Foram tempos difíceis, lembra o chef, que ao reabrir teve a gestão compartilhada com o grupo Cantucci. “Nós entramos para expandir a marca para mais duas unidades no Mané Mercado”, completa Rodrigo Melo, chef do Cantucci.

Paixão por assar

SU MAESTRI/DIVULGAÇÃO



FOTOS: SUPERQUADRA BAR/DIVULGAÇÃO

