



Com a carreira iniciada aos 16 anos de idade em Anápolis e uma experiência de oito anos na Itália, chef abre três casas no Distrito Federal

Vocação de criança

Sabe aquela dúvida natural pela qual a maioria dos adolescentes passa na hora de escolher a profissão? Angelo Di Franco nunca viveu isso. Quando terminou o ensino médio, sabia que cursaria gastronomia e se tornaria chef de cozinha. Afinal, antes mesmo de alcançar o fogão, com uns 5 ou 6 anos de idade, ele já estava se arriscando a preparar panquecas e outras delícias sob a supervisão da mãe.

Nascido em Anápolis (GO), Angelo iniciou a faculdade, em sua cidade, aos 16 anos, e logo começou a trabalhar em um restaurante. Entrou no Blue by You como auxiliar de cozinheiro, passou a cozinheiro e, um ano depois, recebeu o convite para montar a padaria em um hipermercado. Estava no meio da faculdade, mas, ainda assim, aceitou o desafio. “Quería aprender mais sobre confeitaria e panificação”, justifica.

Aos 19 anos, em 2008, com o diploma em mãos, decidiu que era hora de alçar novos voos. Com ascendência italiana, mudou-se para Roma, onde ficaria por cinco anos. Na aventura, contou com a companhia da namorada de adolescência, também natural de Anápolis, que logo se tornaria esposa. Quando chegou, matriculou-se na Gambero Rosso, tradicional escola de gastronomia, para se aperfeiçoar na culinária local.

Como precisava se manter na cidade, começou a trabalhar em um restaurante, o La Pace del Palato. “É uma casa de alta gastronomia, que não fica em uma região tão turística, e é frequentada, principalmente, por italianos”, detalha. Angelo entrou no restaurante como cozinheiro, mas, seis meses depois, com o pedido de demissão do chef, o goiano assumiu o comando da cozinha.

Fotos: Divulgação



Foram três anos de aprendizado intenso até que o chef percebeu que era hora de mudar. “Quería aprender mais sobre a gestão de um restaurante grande.” Assim, trocou o La Pace del Palato, onde liderava sete cozinheiros, pela Cantina & Cucina, onde, só na cozinha, eram 30 funcionários sob sua supervisão.

O novo emprego ficava em uma área turística e bastante badalada de Roma. Angelo foi como head chef e, entre os seus comandados, havia cozinheiros das mais diversas nacionalidades. “Eu era responsável não só pelo cardápio, mas também pelas compras e pela gestão administrativa e de pessoal. Quería essa experiência, pois sonhava em empreender na área de gastronomia.” E assim se passaram mais dois anos.

Em 2013, a esposa de Angelo descobriu que estava grávida, e os dois decidiram voltar para ter o bebê no Brasil. Ele foi, então, trabalhar como chef executivo do grupo que incluía os hotéis Golden Tulip e Soft inn e o bistrô Santorini, em Goiânia. Três anos depois, o casal resolveu retornar a Roma, onde o goiano tinha emprego garantido no La Tavernetta 48. “É uma casa muito bem ranqueada nos guias de gastronomia. Fica um pouco mais afastada do centro de Roma, e tem uma pegada 100% italiana”, conta.

Nessa nova temporada de Itália, Angelo ficou mais dois anos. Em 2018, percebeu que era hora de voltar definitivamente ao Brasil. Desembarcou em Anápolis, onde se tornou chef executivo do Radisson Hotel. “Uma das minhas funções era levar identidade para o restaurante Bento, que fica no hotel. Foi uma fase boa, pois estava perto da família e dos amigos”, relembra.

Empreendedorismo

Mas veio a pandemia e Angelo resolveu dar mais uma guinada na carreira. “Eu gosto de desafios”, garante. E ele tinha um bem grande: criar do zero o cardápio de uma boate e bar com petiscos de alta gastronomia, o Moema Sunset, em Goiânia. Em janeiro deste ano, foi a vez de abrir o Medellín Bar. “É um local frequentado pelos sertanejos da região, muito badalado.” Dentro do projeto de virar empreendedor, ele se tornou assessor da casa.

Angelo explica a diferença entre fazer a consultoria e a assessoria de um empreendimento gastronômico: “Não fico no local lá full time, mas também não saio depois da implantação do cardápio e treinamento de pessoal, como ocorre com a consultoria. Acompanho o funcionamento, com visitas frequentes, e mantenho o padrão de qualidade”. Dentro dessa lógica, ele fez assessoria para diversos empreendimentos, como o Grand Cru de Goiânia, o Piri Laund de Pirinópolis e a Vila Triacca, aqui no DF.

Nessas andanças, o chef acabou por conhecer melhor o mercado do Distrito Federal e viu aqui um grande potencial. “Goiânia é uma cidade muito boêmia, tem muito bar e restaurante, está saturada. Em Brasília, há muito restaurante, mas ainda poucos botecos.” Assim, com um sócio investidor, Angelo abriu, no fim de setembro, o Pé de Galo (@pedegalobrasilia), na 204 Sul. “É um bar raiz, com pegada rústica e contemporânea, tudo misturado.” No cardápio, o chef fez releituras de comidas de boteco. Tem, por exemplo, coxinha de costela, pastel de moela e ceviche de panceta, cuja receita ele ensina aos nossos leitores.

Em outubro, foi a vez de abrir um restaurante em Águas Claras. O Cuma (@cumabrasilia), segundo o chef, oferece pratos de alta qualidade com um toque caseiro. Menos de um mês depois, o DF ganhou o terceiro empreendimento de Angelo, o Tomate Verde (@tomateverdebrasil), na 214 Norte. Essa última casa é um misto de restaurante e bar, e traz boa parte da experiência do goiano nos oito anos em que viveu na Itália, com gastronomia típica do país.

Para 2025, o chef está cheio de planos. Deve expandir os negócios para cidades como Palmas (TO), Uberlândia (MG) e Rio Verde (GO). Também está no forno o projeto de levar cozinhas-contêineres para canteiros de obras. “Ofereceremos almoço de qualidade, a preço justo, aos operários”, conta. Dos 16 anos, quando teve o primeiro emprego em restaurante, até os 38 anos, idade atual, foram muitas conquistas.