



### Advogada troca carreira em tribunal para se dedicar à gastronomia, paixão que nutre desde a infância

**N**a família de Renata Mandelli, todos seguiram profissões tradicionais. Tem advogado, médico, engenheiro... Ela mesma cursou direito na Universidade de Brasília (UnB), fez mestrado e desenvolveu um trabalho sobre tráfico de pessoas que se tornou referência na área. Apaixonada pelas panelas desde pequena, a brasiliense, porém, resolveu dar uma guinada na vida, largar a advocacia e abraçar a gastronomia como profissão. “Quando comuniquei a minha decisão, minha mãe ficou dois meses sem falar comigo”, diverte-se.

Mas antes de chegar a esse ponto, Renata trilhou uma longa jornada. Em 1997, depois de ter concluído a primeira pós-graduação, casou com um italiano e se mudou para a Europa. Por lá, viveu dividida entre Gênova, seu lar principal, e Nápoles, onde tinham uma segunda casa. Nesse período, que durou oito anos, a advogada não teve emprego formal e, como estava em dois dos principais berços da gastronomia mundial, decidiu se dedicar ao hobby com afinco. “A relação cultural de um país que passou fome com a comida é muito diferente.”

Começou a fazer cursos pontuais. “Há uma torta pascoalina supertradicional em Gênova. Fui aprender a fazê-la”, exemplifica. “Aprendi a fazer massas, azeite, antepastos, geleia, limoncello... E ia reproduzindo os pratos em casa. Gostávamos muito de receber amigos, e eu sempre estava na cozinha, testando”, relembra.

Renata descobriu que havia duas filiais da tradicional escola francesa Le Cordon Bleu na Itália, uma em Roma e outra em Veneza, que promovia cursos rápidos e temáticos. “Quando meu marido viajava para uma dessas cidades, aproveitava para fazer as aulas.” E assim foi se especializando.

### O começo na gastronomia

Com o fim do casamento, Renata retornou a Brasília, no fim de 2004. “Uma semana depois, recebi o convite para trabalhar como assessora especial no Superior Tribunal de Justiça (STJ).” O direito estava de volta, mas a gastronomia não tinha sido esquecida. A brasiliense continuava a fazer experimentos na cozinha. Caprichosa, colocava as geleias, os antepastos, os doces, em embalagens especiais e dava de presente aos amigos. “Mas, até então, nunca tinha pensado em fazer dela minha profissão.”

# DO DIREITO PARA A GASTRONOMIA

Elianne Loin/Divulgação



Divulgação



Menu de Páscoa de Renata Mandelli