

Até que, no final de 2011, Renata foi ao casamento de uma prima, em São Paulo, e lá encontrou com duas irmãs da avó. “Fiquei conversando com elas e, não sei explicar, mais ali veio o start para a mudança”, conta. Ela, que paralelamente ao trabalho no STJ estava estudando para o concurso da magistratura federal, parou e se questionou: o que eu quero fazer hoje? “Eu vi que queria deixar as pessoas felizes com a minha comida.”

Claro que a insegurança bateu. “Será que eu conseguiria viver da minha arte? Eu não sabia nem por onde começar”, conta. O primeiro passo, porém, foi registrar a marca: Renata Mandelli art & food. Uma cunhada apresentou Renata aos organizadores da Feira da Lua e, em 2012, lá foi a advogada expor os seus produtos, na edição do evento no Gilberto Salomão. “Eu fazia umas pétalas de rosas orgânicas cristalizadas para adoçar chá e colocar no espumante. Eram muito bonitas e fizeram muito sucesso.”

Renata levou, ainda, azeites saborizados, geleias, antepastos, tudo cuidadosamente embalado para presente. “Sou uma consumidora chata, gosto de tudo impecável”, brinca. “O meu primeiro cliente foi o ministro (Francisco) Rezek, que tinha sido meu professor na UnB”, conta, aos risos.

Pelos menos uma vez por mês, a brasileira estava lá na feira, vendendo os seus produtos e formando clientela — muitos seguem fiéis até hoje. “Fui ganhando confiança.” Os convites para participar de outros eventos focados em gastronomia, vinhos, confrarias foram chegando e a marca Renata Mandelli, deslançando.

Grupo de clientes

Veio a pandemia, que Renata classifica com um divisor de águas para o seu negócio. “As pessoas estavam presas em casa, pedindo comida fora. Não queriam comer só geleias e antepastos. Eu precisava criar algo diferente.” Veio então a ideia de fazer um cardápio com quiches, tartes tatin (tortas invertidas), pratos quentes. “Meu maior desafio foi acertar a massa da quiche. Por incrível que pareça, nunca tinha feito. Foram muitos teste até conseguir”, ri.

A chef criou um grupo de WhatsApp com os clientes mais assíduos, prática que não só deu certo como se intensificou nos últimos anos. “Até a terça-feira eu divulgo o cardápio da semana. As pessoas têm até a quinta para fazer os pedidos. Na sexta, eu passo o dia inteiro em produção para que tudo chegue fresquinho na casa do cliente no sábado.” Uma parceira faz

Divulgação



GELEIA CREMOSA DE BANANA, RUM & MEL

Ingredientes

- 1 kg de bananas maduras
- 160ml de rum
- O suco coado de 2 limões
- 6 colheres de sopa de mel de abelhas

Modo de fazer

- Passe as bananas pelo processador e leve o creme obtido a uma panela.
- Adicione o suco de limão e o mel e mexa com espátula de silicone de forma constante até obter um creme denso e começar a desgrudar do fundo da

panela. Nesse ponto, adicione o rum e continue a mexer para incorporar bem à mistura. Prove e verifique se está adoçado a seu gosto; caso contrário, acrescente mais mel a gosto.

- Deixe esfriar bem, armazene em potes e refrigere.
- Fica incrível com panquecas, crepes, torradas, pães e sorvete de creme.

SERVIÇO

Instagram: @renatamandelliartandfood
whatsApp: (61) 98155.7060

as entregas ou os clientes buscam em sua casa, onde ela concentra a produção.

As geleias, os antepastos, os azeites e o limoncello (“modéstia à parte, o melhor da cidade”, afirma) sempre têm para pronta-entrega. As geleias quase não levam açúcar e não têm nenhum conservante. “Só com o processo de pasteurização, consigo uma data de validade de 24 meses.” A carro-chefe é a de frutas vermelhas (framboesa, mirtilo, amora, morango e cereja), seguida da de damasco e laranja-bahia. A receita da de banana, rum e mel Renata compartilha com os leitores da coluna. “Essa deliciosa geleia fica super cremosa e perfumada. Use bananas maduras, rum de boa qualidade, sumo de limão espremido na hora, canela e mel”, sugere.

Entre os antepastos, o destaque vai para o de

berinjela defumada em lenha de macieira. Ela ainda oferece azeite de alecrim, alho e sal marinho e de pimenta, alho e sal marinho. Já entre as quiches, a campeão de vendas é a de pera caramelizada, gorgonzola e amêndoas, seguida da de salmão defumado, brie, cebola e alho-poró.

Agora, Renata está concentrada na produção do cardápio da Páscoa, que anda a todo vapor. Entre os destaques, salmão marinado em limão siciliano e ciboulette, brie en crôte, strudel de bacalhau, de cordeiro, de pernil e de banana, chocolate meio amargo e caramelo de nuts e especiarias. Sem falar nas focaccias, os pães sem glúten, os cakes, o tiramisú e a confettura especial de Páscoa (geleia de cenoura, laranja e gengibre). Tudo feito com o padrão de qualidade que ela não abre mão.