

EMPREENDEDORISMO

Nutricionista e especialista em cozinha árabe e baiana, Isadora Marar, 49 anos, por meio de um cardápio personalizado, organiza almoços e jantares na casa dos clientes e no próprio apartamento, na 105 Sul

Chef do próprio negócio

» JÚLIA GIUSTI*

Gastronomia personalizada define o trabalho de Isadora Marar, 49 anos, chef do próprio negócio há 15 anos. Nutricionista de formação, a especialidade da brasiliense é cozinha árabe e baiana, estilos herdados pela família, de origem jordaniana, por parte de pai, e brasileira, pela mãe. A cozinheira faz pratos típicos dessas regiões, como quibe, cuscuz marroquino, acarajé e vatapá, investindo na diversificação de sabores e na criatividade para empreender.

Para isso, ela organiza almoços e jantares na casa dos clientes e, pelo menos uma vez ao mês, em seu apartamento também, na 105 Sul, além de vender os pratos por encomenda e servi-los na feira da QI 13 do Lago Sul, aos sábados. “A pessoa me diz para quantos convidados e o tipo de comida desejada, que eu monto o cardápio. Não tenho todas as peças e garçons, mas ofereço um serviço personalizado com a comida”, explica a chef.

Isadora conta que sempre gostou de cozinhar, hábito que aprendeu com a avó paterna e os pais, que se conheceram em Bauru (SP). Segundo a cozinheira, nos anos 2000, não havia curso superior de gastronomia em Brasília, então optou por nutrição, área que considerou mais próxima ao que buscava. Porém, isso não a impediu de se aproximar da grande paixão.

Em 2000, trabalhou pela primeira vez na cozinha de um restaurante francês chamado Alice, no Lago Norte: “Pedi à dona um estágio, fui cara de pau mesmo”. Com a certeza de que seguiria esse caminho, foi chef de um restaurante árabe entre 2009 e 2010 e, quando saiu, começou a trabalhar por conta própria, criando o próprio negócio.

Hoje, especialista em culinária árabe e baiana, com diversos cursos técnicos no Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac)

Lula Lopes

Isadora serve receitas das culinárias árabe e baiana na casa dela



e muitos anos de experiência na cozinha, Isadora relembra que a vontade de trabalhar com esses dois estilos veio de casa, pela

convivência entre as duas culturas.

“A influência árabe vem da família do meu pai, que se mudou da Jordânia para São Paulo. Já o

encanto com a comida baiana é por causa da minha mãe, que sempre gostou da Bahia e tem muitos amigos lá, então, fui me aproximando

da culinária”, compartilha. Caso o cliente queira outro tipo de comida, a chef avisa: “Vou nortear-lo para o que sei fazer bem”.