

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

A MAGIA DO SABOR NACIONAL

Chef brasileira Bárbara Frazão ganha destaque ao unir biodiversidade nativa, técnicas de alta gastronomia e memória afetiva

Brasiliense, a chef Babi Frazão preza pelo uso de ingredientes nacionais nas receitas do restaurante Afeto

ROMULO JURACY



MARCUS OLIVEIRA



O bao, prato tradicional chinês, ganha versão abraqueirada com molho de redução de tucupi preto amazônico

Há 13 anos construindo uma história no mundo da culinária, a brasiliense Bárbara Frazão, carinhosamente chamada de Babi Frazão, faz parte de uma nova geração de chefs brasileiros que têm ganhado destaque ao unir biodiversidade nativa, técnicas de alta gastronomia e memória afetiva. Principal projeto da carreira, o restaurante Afeto é prova disso — localizado na Quituart, no Lago Norte, a casa desenvolve uma “pegada brasileira, criativa e moderna”, nas palavras da proprietária.

“Nós trabalhamos de forma criativa. O que nós entregamos no restaurante tem muita verdade, energia e, como diz o nome do restaurante, afeto”, define a chef de apenas 33 anos. No menu da casa, o bao com redução de tucupi preto (R\$ 33) chama a atenção do público justamente por reinterpretar uma receita tradicional da China com a adição de ingredientes típicos brasileiros.

MARCUS OLIVEIRA



O clássico vatapá é transformado pela chef em bolinhos de croquete

O pãozinho chinês no vapor, geralmente recheado de porco, ganha uma nova versão, com camarões empanados na farinha panco e fritos, e molho levemente agri-doce de redução de tucupi preto amazônico. O prato ainda leva maionese de coentro e pimentas doces. “Vivemos um momento único de reconhecimento internacional, mas não por imitar tendências estrangeiras. Pelo contrário, nossa gastronomia está conquistando o mundo ao resgatar, valorizar e sofisticar ingredientes e técnicas que sempre foram nossos, criando uma identidade culinária autêntica e inovadora”, diz a campeã do *MasterChef Profissionais 2023*.

Os sabores do Nordeste, por exemplo, são recriados na cozinha criativa de Babi e recebidos de braços abertos pelos brasilienses. O croquete de vatapá (R\$ 48) é outra estrela do menu, em que o prato tradicional baiano é transformado em bolinhos fritos, acompanhados por aoli de coentro.

O cardápio assinado pela chef vai além e dá destaque a itens nacionais na receita dos drinques da casa, como é o caso do maracujin do cerrado (R\$ 30), a base de gin, limoncello, maracujá do cerrado e baunilha do cerrado. “Estamos apenas no início de uma

grande transformação”, garante a também professora do curso superior de gastronomia do Grupo Educacional Cruzeiro do Sul.

Para Babi, o futuro da gastronomia brasileira é extremamente promissor, mas depende também de como nossos centros de formação profissional vão abraçar esse movimento. “Escolas de gastronomia precisam ensinar não apenas técnicas clássicas, mas, principalmente, a valorizar nossos ingredientes nativos, nossa história culinária. É essencial que os futuros profissionais da gastronomia saiam dos cursos conhecendo profundamente o jambu, o baru, o pequi, tanto quanto conhecem as técnicas francesas”, avalia a cozinheira.

“Além disso, as escolas devem estar antenadas às novas tecnologias. A inteligência artificial, que mete tanto medo em muitas pessoas, pode ser uma ferramenta poderosa para mapear nossa biodiversidade culinária e criar conexões que nem imaginávamos. O chef do futuro será aquele que dominar tanto a tradição quanto a inovação tecnológica, sempre com os pés fincados na nossa terra e na nossa cultura”, finaliza a brasiliense.