



Banco de Imagens/Museu Oscar Niemeyer

Fotos: Liana Sabo/CB/D.A.Press



A banca SN, de Sidneia, é uma das mais concorridas do Mercado Municipal



As iguarias e os produtos frescos vendidos no mercado atraem os chefs

Divulgação



A premiada chef paranaense Manu Buffara

do outro lado da rua e que foi inaugurado em 1970, com 4.600 lugares, é capaz de servir todos os clientes simultaneamente. No cardápio, pratos clássicos da cozinha tradicional italiana oferecidos em sistema de rodízio.

Criado dentro do maior restaurante da América Latina, o inquieto e criativo Beto Madalosso é formado em administração e gastronomia, fez estágios em cozinhas de Nova York e da Itália e, aos 32 anos, abriu seu primeiro restaurante em Curitiba. Atualmente, mantém a pizzeria Madá, o bar Sbagliato, o empório/adega Tutano e o recém-inaugurado restaurante de frutos do mar, chamado Uma Ova. Funcionam todos os quatro no mesmo complexo gastronômico situado na Rua Saldanha Marinho 1230.

Mercado e chefs

Há um ditado que diz se você quer saber como vive o povo de uma cidade, visite o mercado público para ver o que consomem. Mais do que um polo de compras, o de Curitiba é um local para rever amigos. Todo mundo vai lá, e o espaço se mantém limpíssimo. Não há um papel ou fruta no chão. Funciona desde 1958 e, em 2002, o prédio sofreu uma grande reforma e recebeu uma nova praça de alimentação, local para exposição e shows. Tem hortigranjeiros, delicatessens, setor de orgânicos e grande seleção de café, queijo e embutidos. Funciona de terça a domingo.

Uma das bancas mais visitadas é a SN Comércio de Frutas e Verduras dos irmãos sanseis Sidneia e Nelson. "Aqui temos produtos diferenciados, como flores comestíveis (amor-perfeito, minirrosas, margaridas, cravinas e capuchinhos), microverdes (folhinhas de beterraba, rabanete, amaranto, ervilhas, coentro e outras), cenouras coloridas e minimorangas muito usados na gastronomia", resume Sidneia. Alguns chefs vêm pessoalmente buscar, como a Manu Buffara, que leva as folhinhas verdes pra finalizar os pratos, conta.

Dona do restaurante homônimo, a chef é conhecida por ter tornado Curitiba um destino da alta gastronomia brasileira. Eleita em 2022 a melhor chef da América Latina pelo ranking 50 Best's Restaurant Latin America, Manu serve menu degustação focado na gastronomia sustentável. Aberto em 2011, o Manu fica na Alameda Dom Pedro II, 317.

Num dos pontos mais charmosos do bairro Batel, está o K.s.a, da chef Claudia Krauspenhar, que pratica culinária contemporânea com respeito às bases clássicas da gastronomia. No barquete de encerramento do Fórum Tutano, coube a ela apresentar a entrada de lula e acelga na brasa, molho à base de castanha,

leite de coco, manteiga defumada, coentro e raspas de cítricos. Harmonização foi feita com vinhos locais e importados pela Porto a Porto, empresa nascida em Curitiba em 1998.

Conhecido dos brasilienses por responder há um ano pela cozinha do B Hotel, o chef paranaense Lênin Palhano é dono em Curitiba de dois endereços: Féer (o nome vem da palavra feérico), de cozinha contemporânea com influência italiana e criatividade brasileira, que fica na Avenida Manoel Ribas 540, e Trama, que funciona na Alameda Prudente de Moraes 1118, de terça a sábado, somente à noite. Lá, você vai encontrar "uma gastronomia criativa e de produto", define o chef.

O Paraná foi formado por diversas etnias. Além de italianos, ucranianos e poloneses, há alemães, árabes e orientais, como japoneses. No hotel Grand Mercure Curitiba Rayon, funciona o Hai yo, onde o chef Lucas Coelho executa cardápio oriental, incluindo omakase, cujos pratos são escolhas dele, como ostras de Floripa, que podem vir frescas com bluefin e flor-de-sal ou com ovas de salmão e massago com yuzu.

A jornalista viajou a convite do Festival Tutano