



REPRODUÇÃO/INSTAGRAM

O prato Minas ao cubo tem o milho como estrela, e é um dos destaques do The Plant

Profissão que virou paixão

Joia da gastronomia local, Júlia Almeida adianta que sua relação com a culinária não começa, necessariamente, a partir de uma história de amor. “A cozinha, inicialmente, foi a maneira que eu encontrei de alcançar minha independência financeira”, relata a chef. Sonhando em conhecer o mundo e morar no exterior, a paixão pelo fogão, as panelas e os sabores veio só após a faculdade, quando começou profissionalmente na área em que cresceu vendo a mãe trabalhar.

“Esse amor surgiu quando eu comecei entender os ingredientes, a experimentar coisas novas, a conhecer processos e a conhecer também as pessoas que estavam dentro dos restaurantes. As relações que eu fiz e os profissionais incríveis que passaram pela minha vida fazem parte da pessoa que me tornei”, declara Júlia.

Logo após a graduação, a brasileira buscou se aperfeiçoar nas cozinhas de São Paulo. “Eu fiz um plano dos chefs que eu queria trabalhar durante o

tempo que eu passasse lá. Das mulheres que faziam parte dessa lista, eu consegui trabalhar para todas — Helena Rizzo, do Maní, Carla Pernambuco, do Carlota, e a Janaina Rueda, do Bar da Dona Onça”, lista Júlia.

“Na época, não tínhamos tantas referências como existem hoje, mas três são grandes inspirações, que eu tive a oportunidade de trocar muito”, celebra a chef. Hoje, a brasileira afirma ser a mulher que sempre sonhou em ser. “Ainda tenho muitos sonhos e planos, claro, sempre falando sobre Brasil, sobre a nossa história, nossos insumos e sobre mulheres pretas, mães...”, ressalta.

De volta a Brasília desde 2018, Júlia atualmente assina o menu sazonal do restaurante The Plant, que muda a cada dois meses. O destaque do cardápio de verão (R\$ 79 — três etapas), para ela, é o prato Minas ao cubo, composto por peito de frango, creme de milho, pamonha assada de milho com mix de queijos, milho tostado e defumado com bacon e salada crítica de agrião.

No fim do ano passado, Júlia também foi responsável por assinar o cardápio do Terra Nova, novo restaurante do Itamaraty, e atualmente tem tocado o projeto Senac Eixo Monumental, novo empreendimento de gastronomia com café-escola, restaurante-escola e espaço multissensorial. A inauguração está prevista ainda para este semestre.

MARCELO FERREIRA/CB/D'A PRESS



Júlia Almeida assina o menu do Terra Nova, restaurante do Itamaraty

DIVULGAÇÃO/@CHEFBABIFRAZÃO/INSTAGRAM



Babi Frazão foi vencedora do MasterChef Profissionais 2023

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



O bao de camarão surgiu a partir de um projeto relacionado ao Dia da Mulher

De mãe para filha

“Eu me apaixonei pela cozinha vendo a minha mãe”, declara a chef Babi Frazão. Logo quando saiu do ensino médio, a responsável pelo restaurante Afeto e vencedora do MasterChef Profissionais 2023 escolheu a gastronomia como formação superior. “Essa relação mais familiar e afetiva com a culinária sempre esteve muito presente na minha casa. Então, quando eu precisei escolher a minha trajetória profissional, eu fui diretamente nesse meio onde eu estava inserida”, narra.

Porém, nem tudo foram flores — quando começou, há 16 anos, a representatividade feminina na gastronomia não era tão comum, conta Babi. “A mulher sempre esteve presente na cozinha, mas a culinária profissional só cabia aos homens”, lembra. “Precisei de muita força, resiliência, coragem e responsabilidade para assumir esse compromisso no mundo da culinária”, afirma a chef.

Dentro de casa, no entanto, o que não faltaram foram referências para Babi, que cresceu admirando os dotes culinários da avó, da tia

e da mãe, Marinalva Frazão, hoje também formada em gastronomia. “Ela trabalha comigo no Afeto há mais de quatro anos e é alguém que eu admiro muito profissionalmente”, elogia a filha.

Em meio às opções do menu do Afeto, Babi tem como carro-chefe o bao (R\$ 33), pão chinês com recheio de camarão empadado, teriyaki de tucupi preto e pimentas brasileiras. “Ele surgiu de um projeto de 8 de março em que fui desafiada a criar um prato que falasse da minha trajetória como mulher”, diz a chef. “Ele veio à mente quando eu pensei na força e representatividade feminina e transformei em algo que até então não era desenvolvido”, explica.

Outros destaques do cardápio são o peixe com molho de moqueca (R\$ 83), criado em homenagem à mãe, e o bolo de coco (R\$ 29), que tem como referência a casa de vó. “Meus pratos representam pessoas da minha família e a figura feminina. A comida baiana, por exemplo, traz muito dessa representação, por meio da figura das baianas, e eu trouxe isso pro meu cardápio”, finaliza Babi.