

## INTRODUÇÃO E ÉTICA AO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA

Prof. Esp. Cláudio Da Silva Junior



*Maria Célia Ferreina*



*Silvana Bonghi*



*Gláucia Alves*

### PESQUISA SOBRE CHEFES DE COZINHA BRASILEIROS:

#### Manoella Buffara

#### RESUMO

Filha de um fazendeiro Paranaense Manoella Buffara de 34 anos, sabe que há tempo de arar, semear, adubar e colher. A paixão pela cozinha começou pelo seu pai e avô, criada no campo em meio aos animais, plantações de milho, e várias outras coisas, desde cedo aprendeu a valorizar o alimento da terra e os animais. Com avô aprendeu as temperaturas ideais e pontos de cozimento. O respeito ao produto e a valorização do produtor viraram sua filosofia de sua cozinha.

Usando somente ingredientes locais e artesanais. MANU como conhecido seu restaurante em Curitiba desde 2011, foi desenvolvido um trabalho uma complexa rede de colaboradores e testes que começa bem antes de ir para o campo. Onde coloca diariamente sua alma e seu coração na chamada cozinha autoral, sua criatividade surgem pratos de sabores e sentidos.

A casa serve um menu degustação, com ingredientes sazonais, sucos de frutas e legumes extraídos a frio, além das bebidas que envolvem fermentação, a base de ingredientes locais como cajá manga e o araçá, vinhos e sobremesa.

Foram vários prêmios em 2013 entre eles: o prêmio Bom Gourmet, foi eleita chefs.

Estrelas hours concurs. em 2017 a casa foi reformulada assim como seu cardápio e conceito, acho que ele precisa mudar assim como eu mudei. Em um futuro próximo a chef Manu Buffara, estará em novo empreendimento na cidade de New York, em parcerias com chefs internacionais.



#### SOBRE MANU BUFFARA

Manoella Buffara, natural de Maringá, oeste paranaense, a chef cresceu em meio às plantações de seu pai e pegou gosto pela terra, a ter lições paciência para respeitar os ciclos naturais. Descendentes de italianos e libaneses, Manu diz que aprendeu com a avó cozinheira a acreditar no próprio paladar. Avô nascido em Beirute, ensinou a ser uma ferrenha negociadora.

Um dos aspectos que marcam a trajetória de Manoella Buffara, é o seu envolvimento em hortas urbanas de Curitiba, há alguns anos. cujo projeto tem parceria com a prefeitura municipal, onde de espalhou lavouras por terrenos doados em áreas afastadas do centro da capital paranaense. Nesse aspecto que a chef Manu ganhou experiências e estuda a introdução de novas espécies na alimentação dos brasileiros.

Elabora uma cozinha autoral, onde coloca alma e suas raízes, com toques de simplicidade e delicadeza, uma verdadeira comida de terroir. cujo objetivo do restaurante Manu, é ter alimentos de qualidade pela diversidade, pelo trabalho de pequenos agricultores. A comida do restaurante Manu, é uma forma de defender a filosofia e contar as minhas histórias.



Manu, o restaurante tem um mapa reduzido. Integra as hortas dos bairros periféricos de Curitiba, as terras férteis em palmeiras juçara da cidade de Morretes, as comunidades pesqueiras do litoral do Paraná e mais alguns produtores. O respeito ao produto e a valorização do produtor viraram a filosofia de sua cozinha, trabalhando apenas com menu degustação priorizando os ingredientes locais e artesanais. Recebeu o prêmio do 50 Best com o título de restaurante mais promissor da América Latina. Comandado por Manoella Buffara cujo universo interior é muito maior que o de seu restaurante, a chef, pode passar um ano dedicado a um rabanete negro, a um feijão espada docinho do tamanho de um palmo ou a outras descobertas igualmente surpreendentes.



Manu comanda com apuro de chef e alma de lavradora a casa que leva seu apelido na capital paranaense, aberta em 2011

Chamada de “uma das estrelas da próxima geração da alta gastronomia” pela imprensa especializada estrangeira. Nas criações de Manu, o trabalho envolve uma complexa rede de colaborações e testes que começa bem antes, no campo.



#### FUTURO DE MANU

É muito orgulho ver a foto da chef paranaense Manu Buffara estampada na revista Eater NY. Não é novidade, claro, ela tem sido notícia em várias publicações pelo mundo. O reconhecimento do seu trabalho tem acontecido. Mérito dela.

Porém, desta vez, a emoção é maior e aparece já no título: “Celebrate Brazilian chef to open first U.S. restaurant in Chelsea”. Premiada chef brasileira abre o primeiro restaurante no bairro de Chelsea, em New York.

Quem acompanha o trabalho da chef sabe que ela toca sua carreira com seriedade e muita disposição. É incansável. E aí está o resultado.

Com certeza, vamos ouvir falar muito do “Ella Brasileira”, a nova casa, e mais ainda dela. A proposta da abertura veio dos empresários Michael Satsky e Brian Geffer, que procuraram a chef com a ideia.

O restaurante, que tem a previsão de abrir em julho próximo, não será o chamado “fine dining”, será mais informal e terá um menu enxuto. Serão 10 pratos e duas ou três sobremesas, pratos para compartilhar, que irão mudar de acordo com o que o mercado e as estações oferecerem.

“Vamos fazer uma cozinha autoral brasileira, simples, com o meu toque mais delicado”, diz a chef, que irá se dividir entre Curitiba e NY, tocando os restaurantes com o auxílio da equipe daqui. Em NY, Lucas Correia comandará a cozinha e Deibd Rodrigues cuidará do salão. “A expectativa é grande. Estamos dando um passo muito importante para as nossas carreiras”, afirma Lucas.

O projeto é do arquiteto brasileiro Marcio Kogan e terá a cozinha aberta para o salão como o restaurante Manu em Curitiba. O bartender Marcio Silva, do Guilhotina, em São Paulo, assinará os drinks.

Manu acompanha as obras do novo restaurante e ainda corre cumprindo a intensa agenda de eventos no exterior, embarca nesta terça-feira para cozinhar na Austrália. Parabéns, chef, além do seu trabalho, segue divulgando sua cidade e seu Estado.



*Se orgulhe de suas raízes, se orgulhe de sua terra.  
Se orgulhe de sua família e da sua cultura.  
Essa é a nossa maior inspiração*