

Cozinha afetiva em Paraty

A chef Ana Bueno, do restaurante *Banana da Terra*, expressa a cultura paratiense por meio da gastronomia

Múltipla e conectada com o território onde escolheu viver, a chef Ana Bueno tem uma bagagem de 30 anos de profissão e uma grande paixão pela cidade de Paraty, no estado do Rio de Janeiro. Apesar de ser natural de São José dos Campos, fincou raízes na cidade caiçara aos 17 anos, após se encantar com a Festa do Divino, e hoje é considerada uma das representantes mais importantes dos movimentos gastronômicos de Paraty. Sempre atenta às iniciativas que possam exaltar a gastronomia e valorizar o locavorismo e a sazonalidade. No cardápio do seu restaurante, os ingredientes regionais são o ponto de partida para suas criações, sendo a maior parte das propostas tradicional. No dia em que visitei, encontrei opções ovolactovegetarianas disponíveis, como o pastel de palmito e a moqueca de banana da terra e palmito. O estabelecimento inseriu também uma opção vegana no cardápio, o arroz chaufa. No *Banana Vai*, serviço de delivery, outras opções estão disponíveis como salada de pancos, tapioca de urtiga, castanha caramelada, molho de melado de cana e também a escabeche de berinjela.



As receitas também podem ser encontradas no livro *Culinária Caiçara*, que reúne preparos da gastronomia caiçara e revisita as referências da sua região. A relação de Ana com os produtores da Costa Verde é bem particular.



Recentemente, gravou uma websérie chamada *Da Terra*, apresentando a produção e o caminho dos ingredientes até o prato. O episódio do palmito, por exemplo, revela uma visita ao palmital de Dona Cida e Cajuru, mostrando a produção no sítio João de Barro até o preparo da receita da moqueca com palmitos servida no restaurante. A chef participa de diversas iniciativas regionais, entre elas

a organização da Folia Gastronômica, que reuniu chefs de todo Brasil; a criação da Escola de Comer, que revolucionou a merenda de Paraty; a idealização do projeto Mapa do Gosto, que possibilitou

o levantamento dos produtores locais e os conectou a estabelecimentos de Paraty. Além disso, ela é embaixadora do *Eu Reciclo* e coordena o projeto *Mulheres da Costeira*, que tem como meta capacitar mulheres em diversas áreas e criar uma potente rede de empreendedoras locais. No segundo semestre de 2022, Ana deve inaugurar um empreendimento gastronômico



no Centro Histórico, o *Café Paraty*, que voltará a funcionar no mesmo ponto onde existia anteriormente, com o fraseado do jazz e a balada blues, mas em uma nova versão, com um cardápio acessível e gastronômico. Os itens do menu ainda não estão definidos.

+infos:
restaurantebananadaterra.com.br



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté - Experiências Gastronômicas.
+ infos: goute.com.br