



Uma chef ativista

Bel Coelho expressa sabores, saberes e presença na vida e no prato

Com uma culinária que representa uma trajetória por saberes e sabores nacionais, Bel Coelho é uma chef ativista que une técnicas que aprendeu em importantes restaurantes a aprendizados culturais que vem adquirindo em anos de viagens e pesquisas.

Seu paladar despertou cedo. Ela cresceu em uma família apreciadora da boa mesa e, assim, optou por estudar gastronomia em Nova York. Dali, estagiou em icônicos restaurantes como Paryard e El Cellar de Can Roca e trabalhou com os chefes Laurent Suaudeau e Alex Atala antes de ser a chef do restaurante



Madeleine e depois do Sabuji, onde ganhou o prêmio de chef revelação da revista Veja SP. Comandou também a cozinha do Dui e criou o Clandestino, que começou como catering e logo ganhou um espaço próprio.

Lembro-me de ter tido uma experiência completa no Clandestino, no visual, na audição, no paladar e nos significados. Os menus eram criados por temas inspirados em suas pesquisas sobre culturas alimentares brasi-



leiras, comunidades tradicionais, cadeias produtivas, ingredientes nativos, produtos regionais e ancestralidade. O Clandestino precisou fechar em função da pandemia, mas reabrirá em breve, em novo endereço, ainda sem data definida.

Atualmente, Bel comanda o Cuia Café, onde expressa a continuidade de seus propósitos em um ambiente mais diverso e democrático. No dia em que visitei,

provei o arroz de cogumelos com tucupi e cúrcuma; o sanduíche de cogumelos grelhados, pickles de tubérculos e hommus; doce de abóbora, espuma de coco e farofa de castanha com coco. Os pratos vegetais estavam propostos no cardápio, não foi preciso fazer qualquer adaptação, e estavam impecáveis, equilibrados, com profundidade, texturas e sabores intensos.

A chef se envolve nas causas,

mostra sem medo suas posições em sua culinária e na vida pública. Acredita que os resgates são fundamentais para a manutenção dos saberes, conhecimentos, costumes, biodiversidade e florestas em pé, e também na comida limpa, agroecológica, sem veneno e para todos. "A gastronomia vegetal tende só a crescer, na verdade, ela é o futuro, no sentido de que precisamos consumir cada vez mais vegetais e menos proteína animal em larga escala. Ela é uma alternativa e uma solução para conservação do meio ambiente no sentido agrícola".

Além de comandar o Cuia, Bel viaja o país com diversos projetos, que incluem aulas, palestras e eventos. Ela também apresenta o programa *Food Connection*, junto a Josimar Melo, no canal Sabor e Arte.

+infos: belcoelho.com.br



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté - Experiências Gastronômicas.

+ infos: goute.com.br