



A Voz do Interior

Ana Heidel

Chef de cozinha e consultora
de gastronomia

Os bastidores da cozinha do Palácio Piratini

O espaço precisa seguir à risca orçamentos, licitações e transformar recursos em uma experiência adequada

Há uma cozinha que raramente aparece nas fotos oficiais. Enquanto autoridades e convidados participam de cerimônias e cumprem agendas, existem, nos bastidores, várias pessoas trabalhando para que tudo seja eficiente no momento exato. Foi nesse universo que, há pouco mais de dez anos, vivi três anos à frente da cozinha do Palácio Piratini.

Uma cozinha institucional funciona com logística muito diferente de um restaurante: os cardápios são definidos pelo cerimonial, protocolo e contexto dos eventos, pelo perfil dos convidados e significado de cada agenda. É necessário sensibilidade e percepção para fazer adaptações rápidas dian-

te de alterações de agenda ou quaisquer imprevistos.

Outro detalhe importante é conhecer os hábitos e preferências do governador. Não só de seus gostos pessoais, mas sobretudo rotinas e necessidades, antecipando situações, trazendo conforto e segurança. Em uma cozinha institucional, discrição e observação sutil são tão importantes quanto a técnica ou o protocolo.

Durante o período em que trabalhei, houve uma orientação específica: a gastronomia regional deveria ganhar visibilidade e ocupar um espaço de relevância. Para que isso fosse possível, e com a seriedade necessária, foi criado um Grupo de Trabalho em Gastronomia

Regional, com dedicação profunda à pesquisa de insumos, hábitos alimentares e a cultura alimentar do Rio Grande do Sul. Esse trabalho ampliou de forma sensível o significado de um cardápio, pois a escolha de um ingrediente deixa de ser apenas uma decisão culinária e passa a representar um território, uma memória, uma identidade.

O desafio era apresentar uma gastronomia regional com cuidado e contemporaneidade, sem reduzi-la a estereótipos. A seleção dos cardápios exigia a mesma sensibilidade na linguagem de cada evento. Uma homenagem aos agricultores deve estar afinada com a proposta daquele encontro; já a

recepção de um embaixador exige outra abordagem, diante do protocolo, cultura e afinidades dos convidados.

Foi nesse ambiente que compreendi intensamente o comprometimento da gestão. A cozinha precisa seguir à risca orçamentos, licitações, conter desperdícios e transformar recursos disponíveis em uma experiência adequada a cada evento. A sofisticação, muitas vezes, estava mais na inteligência das escolhas do que no custo dos ingredientes.

Entre tantos momentos, um permanece especial: o lançamento do filme O Tempo e o Vento. Criar o menu daquele evento foi compreender, de fato, que uma mesa pode

contar uma grande história. A literatura, o cinema, a memória e a identidade gaúcha encontraram ali uma forma de expressão nesta gastronomia.

E talvez seja essa a particularidade de uma cozinha de Estado: ela precisa trabalhar para que tudo pareça natural. O convidado vê a mesa, o prato, a recepção acontecendo. O que não vê é a complexa engrenagem de planejamento, protocolos, pesquisa, gestão e sensibilidade que tornou aquele momento possível. Afinal, em uma cozinha institucional, servir não é apenas alimentar, mas compreender o momento, respeitar seu significado e saber traduzir, à mesa, tudo aquilo que aquela ocasião representa.

JORNAL

CIDADES

Aqui, sua marca ganha visibilidade ao lado dos destaques econômicos de cada região e das publicações oficiais, como editais de licitação.

Fale com a nossa equipe e anuncie em uma mídia segmentada, com alcance direto nas prefeituras e gestores públicos de todo o Estado.

Entre em contato: 51 3213 1395 | jornalcidades@jornalcidades.com.br