

Zero desperdício: restaurante transforma cortes populares em alta gastronomia

Localizado no Bom Fim, o Libertino lança um novo cardápio a cada dois meses

➔ GASTRONOMIA

JÚLIA FERNANDES
juliaf@jornaldocomercio.com.br

Mais do que uma memória afetiva, os miúdos e cortes populares de carne estão no prato de muitas famílias brasileiras que encontram nesses insumos a única proteína possível para o dia a dia. Em restaurantes, essa dinâmica se transforma em oportunidade estratégica. Ao aliar criatividade na cozinha a ingredientes de maior acessibilidade, técnica e inspiração em outras culturas, os estabelecimentos resgatam essa raiz cultural construindo um modelo operacional rentável.

“Não existe carne de segunda. Tem cortes que servem para algumas coisas e para outras não”, enfatiza Mauri Olmi, um dos sócios e chef do restaurante Libertino, localizado no bairro Bom Fim, em Porto Alegre. Prestes a completar quatro anos de operação em dezembro, a proposta do espaço gastronômico sempre teve a criatividade e a originalidade alinhadas à ideia inicial do negócio. A proposta está presente além do menu, já que o Libertino apresenta uma carta de vinhos fora do convencional. A sommelier Fernanda Souza, também sócia do restaurante, está à frente desse braço do negócio.

“O filé mignon é uma carne que é simplesmente macia, mas não tem um sabor. Tanto que o filé é sempre servido com molho, então tento ao máximo fugir disso”, explica o chef Mauri, afirmando que a ideia é explorar o sabor da proteína em si, a partir do processo de preparo e de diferentes técnicas utilizadas em sua cozinha.

No Libertino, a carne é submetida a outros processos além do tradicional grelhado. Os cortes como língua, ossobuco e peito pedem cozimentos mais longos e são trabalhados para desenvolver sabor, textura e complexidade. Em vez de depender da maciez natural de uma peça considerada nobre, a cozinha utiliza tempo, técnica e construção de sabor para transformar o ingrediente. “Vamos ter



Mauri Olmi e Fernanda Souza são sócios do Libertino, restaurante que aposta nos diferentes preparos para ingredientes menos valorizados

que usar de técnica, de construção de sabor para a gente acessar um outro lado da carne”, explica. O processo criativo, segundo ele, passa por pesquisa, leitura e experimentação, mas também por uma espécie de memória gastronômica construída dentro da cozinha. A combinação de ingredientes é testada a partir de sabores conhecidos, ainda que apresentados de forma não tão habitual.

É o caso de criações que já passaram pelo Libertino, como a combinação de berinjela com chocolate e rúcula com chocolate branco. No último cardápio, a beterraba aparece em uma sobremesa. “A gente consegue trabalhar um monte de coisa”, resume Mauri, ao citar a possibilidade de brincar com sabores doces, salgados, amargos e ácidos.

A experimentação, porém, não significa abrir mão de referências reconhecíveis. “É sempre muito experimental, mas com o pé no chão”, define. A proposta é trabalhar ingredientes que fazem parte do cotidiano, mas apresentá-los de maneiras que provoquem uma nova percepção no cliente.

Entre culturas e referências

Para construir os pratos, Mauri também transita por diferentes culturas gastronômicas. Ingredientes frescos e da época são o ponto de partida, mas a pesquisa se expande para cozinhas de diferentes partes do mundo. O chef cita a influência

italiana, especialmente pela experiência de ter morado no país, onde, segundo ele, passou a se entender como cozinheiro.

O que o marcou na experiência, segundo Mauri, foi a relação dos italianos com o alimento e com o processo de preparo. O respeito pelo tempo de cozimento e pela forma de comer se tornou uma referência para sua cozinha. Ao mesmo tempo, o chef busca um contraponto em cozinhas orientais, nas quais diferentes ingredientes podem ser reunidos em uma mesma preparação para construir camadas de sabor.

As referências também passam pela gastronomia africana e pelo uso de especiarias. E não ficam restritas a outras partes do mundo: Mauri acompanha o movimento de restaurantes e profissionais da gastronomia local.

A renovação constante é parte da identidade do Libertino desde a abertura. No primeiro ano de funcionamento, Mauri chegou a trocar o cardápio mensalmente. A frequência, porém, era difícil de sustentar. Hoje, a atualização acontece a cada dois meses, período que permite manter a proposta de novidade sem comprometer a operação de

uma cozinha pequena.

A mudança, no entanto, começa antes da entrada do novo menu. Mauri pesquisa, estuda referências e conversa com a equipe da cozinha para avaliar as possibilidades. “A ideia é que a gente sempre possa aproveitar desse boom criativo que é o Libertino, de sempre estar trazendo coisa nova e de sempre estar fazendo coisa.”

O Libertino está localizado na rua Santo Antônio, nº 801, no Bom Fim. O restaurante opera de terça a sábado, das 19h às 23h. Aos fins de semana, o local funciona também das 12h às 15h.



Entre os pratos principais do novo menu está a lula grelhada servida com feijão branco, tomate e bacon

JÚLIA FERNANDES/ESPECIAL/JC

JÚLIA FERNANDES/ESPECIAL/JC