Cozinhas que se cruzam

Ana Luiza Trajano coloca a comida do Brasil e da França lado a lado na série 'Por Trás do Prato'

Por Bárbara Giovanni (Folhapress)

Fotos: Instituto Brasil a Gosto/Divulgação

Prato típico da cidade de Marselha, a sopa de pescados bouillabaisse (D) têm similaridade com a moqueca brasileira? (E) Essa é uma das provocações feitas pela chef Ana Luiza Trajano na série 'Por Trás da Mesa'

As cozinhas do Brasil e da França se encontram em "Por Trás do Prato", série documental que estreou na sexta-feira (29) no GNT. Em cada um dos oito episódios, a chef e pesquisadora Ana Luiza Trajano constrói paralelos entre pratos típicos dos dois países, como a feijoada e o cassoulet (cozido de feijão-branco e carnes), o crepe e a tapioca, a moqueca e a bouillabaisse (caldo à base de peixes e frutos do mar), o pão de queijo e o gougère (versão francesa que leva emmenthal), os doces em compota e as frutas confitadas.

Esses paralelos, conta, surgiram na sua própria cozinha depois que se mudou para a capital francesa, em 2018. "Eu queria reproduzir receitas brasileiras."

Sem queijo da serra da Canastra, ela encontrou no francês comté um substituto. Aos poucos, percebeu as similaridades e conexões entre receitas tradicionais dos dois países.

Depois de estudar as bases da culinária francesa em escolas tradicionais do país, partiu em uma expedição que durou quatro meses e passou por diversos cantos da França. A ideia era visitar lugares e pessoas que são referências nos pratos selecionados -e nos ingredientes utilizados neles.

No caminho, visitou restaurantes com três estrelas Michelin, como o La Vague d'Or, em Saint-Tropez, e também negócios familiares, caso da produção de azeite do Moulin Castelas, em Baux-de-Provence. "Esse é o trabalho que eu faço há 25 anos", diz Trajano, relembrando a pesquisa realizada em seu instituto, o Brasil A Gosto.

Este trabalho, inclusive, direcionou seu caminho na expedição brasileira. Feita durante seis meses, percorreu as cinco regiões do país em diálogo com chefs como Tereza Paim, do restaurante soteropolitano Casa de Tereza, e Janaina Torres, do paulistano Bar da Dona Onça. Nos campos brasileiros, Trajano conversou com produtores de queijo, café e pimenta.

Ao final das viagens, a pesquisadora acumulou mais de 600 horas de material gravado em vídeo, que foi trabalhado em oito episódios pela diretora Joana Mendes da Costa.

Em duplas, as receitas são colocadas lado a lado. Trajano mostra a produção de ingredientes essenciais aos pratos apresentados, assim como a tradição de preparo. No primeiro episódio, o azeite usado na bouillabaisse faz um paralelo com o azeite de dendê típico da moqueca.

Para Trajano, o resultado é uma produção que trata a comida como patrimônio e aproxima ingredientes, histórias e personagens do Brasil e da França. "A gente tem muito do que se orgulhar no nosso país, é pelo que eu luto desde sempre. Nesse documentário fica claro o equilíbrio das histórias", afirma.

De início, a filha da empresária Luiza Helena Trajano mudou-se de São Paulo a Paris para que seus dois filhos, franco-brasileiros, tivessem contato com a cultura francesa. Hoje, ela diz que enxerga outro motivo para a mudança.

Em sua empresa Madame Brésil, Trajano faz uma curadoria de produtos provenientes da agricultura familiar no Brasil, itens que importa e distribui por países da Europa.

Visto que a França é referência para muitos quando o assunto é gastronomia, dar visibilidade aos ingredientes e preparos brasileiros no país é uma maneira de abrir espaço para cozinha do Brasil. "Uma vez que a França abraça o Brasil, o mundo abraça", diz.

"Por Trás do Prato" vai ao ar como parte da programação da temporada França-Brasil, comemoração dos dois séculos das relações diplomáticas entre os países.

A série será exibida às sextas-feiras, às 22h15, no GNT. Os episódios têm entre 20 e 30 minutos e, após exibição na TV, ficam disponíveis para assinantes premium no streaming Globoplay.