

A chef Bela Gil escolheu um dos endereços mais badalados de São Paulo para abrir o Preta Maria — restaurante de cozinha autoral africana instalado no complexo Mata São Paulo, a um passo da Avenida Paulista. O nome homenageia a irmã, a cantora Preta Gil, falecida no ano passado.

A aposta na cozinha africana como especialidade é inédita no chamado fine dining paulistano. Bela passou três anos pesquisando receitas da Nigéria, Angola, Moçambique e Senegal — sem a pretensão de replicar fielmente o que se come na África hoje. “Não tenho a pretensão de falar: ‘ó, você vai conhecer toda a culinária africana aqui’. Mas é a porta de entrada, sabe?”, disse em entrevista, há pouco mais de um mês, às vésperas da inauguração.

O cardápio reflete esse percurso. O mafé (R\$ 70), ensopado cremoso de amendoim com legumes e sobrecoxa de frango, finalizado com espuma de leite de coco e chilli oil, é o exemplo mais eloquente. Diferente do Camélia Òdòdó, vegetariano que Bela inaugurou em 2021 na Vila Madalena, o Preta Maria também serve carnes — caso do arroz jollof (R\$ 89), com camarões e lulas grelhados, e do sega wat (R\$ 80), guisado bovino com especiarias etíopes, purê de cará, arroz da terra, couve crispy, pickles de cebola e ovo.

A herança baiana — a chef cresceu com uma mãe filha de santo — aparece no acarajé, no croquete de efó e na moqueca. A carta de drinques merece atenção própria: o jurubeba sour (R\$ 55), com cachaça de amburana e

Cozinha africana ‘invade’ a alta gastronomia paulistana

Preta Maria, novo restaurante de Bela Gil, oferece pratos ancestrais nos arredores da Avenida Paulista



Bela Gil passou três anos pesquisando receitas da Nigéria, Angola, Moçambique e Senegal

cumaru, divide o destaque com um negroni de dendê (R\$ 65) e um spritz de cajuína (R\$ 59).

O desafio de traduzir a cozinha africana para os códigos do fine dining foi, segundo Bela, um dos maiores obstáculos. “Tem pouca referência de fine dining para essa comida. Como se apresenta um mafé? Agora você pega uma massa, tem mil apresentações. É só abrir o Instagram”, afirma.

O ambiente ajuda a construir essa experiência. Um balcão de granito azul Bahia preside o bar, enquanto uma estrutura circular de ripas de bambu percorre paredes e teto do salão, dialogando com sofás estampados em azul e amarelo e espelhos geométricos.

O espaço de 165 m² fica dentro do complexo Mata São Paulo, acessível por um caminho lateral ladeado por plantas — onde também operam os restaurantes Matta Città e Lavva, a Casa Bradesco e um centro de compras.

Para Bela, estar em um complexo de alto padrão tem peso simbólico. “Estar aqui também representa muita coisa, né?” Ela vê no momento uma abertura maior do público para o protagonismo negro na cena cultural. “Antigamente não tinha esse respeito. Isso é consequência da atuação do movimento antirracista e do movimento preto no Brasil” comenta.

SERVIÇO
PRETA MARIA
Complexo Mata São Paulo
(Alameda Rio Claro, 190, Bela Vista)
Horário atual (soft opening):
19h às 22h
@restaurante.pretamaria

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Sanduíches italianos

A Mare Mare Pane e Vino acaba de abrir nova unidade no Rio Design Barra. O espaço, com 28 lugares, mantém a proposta da marca de oferecer sanduíches artesanais preparados com produtos italianos e focaccia de longa fermentação. Os frios são fatiados diariamente, e os recheios combinam ingredientes selecionados e molhos exclusivos. Além dos sanduíches, o cardápio traz a sopas, saladas e sobremesa.



Brotou novidade

Referência em gastronomia vegetariana, o restaurante Brota, em Botafogo, está com novidades no cardápio assinado pela chef Roberta Ciasca. A nova temporada traz pratos criativos como as Batatinhas, coalhada e chimichurri, a Salada grega com trigo e queijo de cabra, o Arroz de agrião, cenoura e stracciatella e Xodó do Oriente, um prato com cogumelos em caldo picante oriental, tofu grelhado, pickles de vegetais, arroz gohan e salada de ervas.



Subsolo musical

O Cave Music Lounge é o novo endereço para quem busca música ao vivo em um ambiente intimista no Leme. Instalado em um espaço subterrâneo à beira-mar, na Avenida Atlântica, o casa aposta em apresentações musicais de jazz, blues, bossa nova e MPB, acompanhadas por uma carta de vinhos e menu renovado semanalmente. A casa ocupa o antigo espaço do Taverna del Mar, ao lado do quiosque Deseo.