



**UFPB**

**Universidade Federal da Paraíba  
Centro de Comunicação Turismo e Artes  
Programa de Pós-Graduação em Jornalismo**

TATIANA RAMALHO BARBOSA

**LIVRO-REPORTAGEM “Paraíba no Prato, Orgulho no Peito”: a gastronomia  
armorial paraibana e a trajetória do chef Onildo Rocha**

JOÃO PESSOA  
2021

TATIANA RAMALHO BARBOSA

**LIVRO-REPORTAGEM “Paraíba no Prato, Orgulho no Peito”: a gastronomia  
armorial paraibana e a trajetória do chef Onildo Rocha**

Relatório de produto apresentado ao Programa de Pós-graduação em Jornalismo (Mestrado Profissional) da Universidade Federal da Paraíba para obtenção do título de Mestre.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Zulmira Nóbrega Piva de Carvalho

JOÃO PESSOA  
2021

**Catálogo na publicação**  
**Seção de Catalogação e Classificação**

B2381 Barbosa, Tatiana Ramalho.

Livro-reportagem "Paraíba no Prato, Orgulho no Peito" : a gastronomia armorial paraibana e a trajetória do chef Onildo Rocha / Tatiana Ramalho Barbosa. - João Pessoa, 2021.

214 f. : il.

Orientação: Zulmira Nóbrega Piva de Carvalho.  
Dissertação (Mestrado) - UFPB/CCTA.

1. Livro-reportagem - Gastronomia. 2. Jornalismo gastronômico. 3. Gastronomia paraibana. I. Carvalho, Zulmira Nóbrega Piva de. II. Título.

UFPB/BC

CDU 070.44:641(084.3-54) (043)



## ATA DE DEFESA DE DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Aos vinte e três dias do mês de julho de 2021, às 10 horas, foi realizada, por videoconferência, através da plataforma Google Meet®, pelo endereço eletrônico <https://meet.google.com/muj-xzoy-jti>, em sessão pública, Banca de Defesa de Dissertação de Mestrado do(a) aluno(a) **TATIANA RAMALHO BARBOSA**, sob a matrícula **20191000094**, cuja pesquisa intitula-se “**LIVRO-REPORTAGEM 'Paraíba no Prato, Orgulho no Peito': a gastronomia armorial paraibana e a trajetória do chef Onildo Rocha**”, para obtenção do título de Mestre em Jornalismo pela Universidade Federal da Paraíba.

### AValiação:

( **X** ) Aprovado(a) ( ) Reprovado(a) ( ) Insuficiente

As observações sobre o trabalho acadêmico encontram-se no verso desta ata.

### COMISSÃO EXAMINADORA:

Prof(a). Dr(a). **ZULMIRA NÓBREGA PIVA DE CARVALHO**  
Presidente

Prof(a). Dr(a). **LUIZ CUSTÓDIO DA SILVA**  
Examinador(a) Interno(a)

Prof(a). Dr(a). **RENATA MARIA DO AMARAL**  
Examinador(a) Externo(a) ao Programa

**Observação:** A presidência da Comissão certifica a presença dos demais membros.

## AGRADECIMENTOS

*Muitas pessoas contribuíram para que eu chegasse até aqui. Em primeiro lugar minha grande amiga-irmã Silvia Torres, que me convenceu a fazer o mestrado. Em seguida os grandes amigos que construí no PPJ: Felícia Arbex, parceira de estudos, trabalhos e risadas; Raniery Soares, amigo que aprendi a admirar durante o curso e que espero continuar contando com sua amizade; Bob Vagner e José Primitivo, que muito me inspiraram; e os demais alunos da turma, que nunca vi tão unida: Larissa, Felipe, Marcela, Samara, Iara, Luís Eduardo, Robson e Vitor.*

*Agradeço também, imensamente, a minha orientadora Zulmira, que com sua alegria, paciência e amor me cativou e me estimulou muito durante estes quase 30 meses.*

*Ao professor Custódio, por todo incentivo e pelas contribuições nas bancas de qualificação e defesa. À professora Renata Amaral, de quem me tornei fã primeiramente pelas suas escritas acadêmicas e, em seguida pela sua boa vontade extrema por colaborar, mesmo quando nem pensávamos que ela poderia ser parte da minha banca (que sonho realizado!). Aos demais professores do PPJ, em especial às professoras Paula Paes, Patrícia Monteiro, Fabiana Siqueira e Glória Rabay, pelos conhecimentos transmitidos e consideração com os alunos, meus sinceros agradecimentos.*

*A Ester Carvalho e Danielly Travassos responsáveis por me contaminar com o amor pela Gastronomia e me incentivarem à pesquisa. Bem como à grande amiga Ana Roberta Mota, que além do incentivo, é minha fonte eterna de inspiração.*

*A todos que contribuíram de forma direta e indireta com o sucesso dessa empreitada: Paulo Santos, pela arte da capa e fotografias; Clóvis Junior pela arte utilizada na capa; e a todos que entrevistei, minha gratidão.*

*Acima de tudo e de todos, meu profundo agradecimento e reconhecimento a minha mãe, Fátima Ramalho, que sempre me apoiou e incentivou para que chegasse até aqui.*

Arte é tudo aquilo que cria alguma coisa; a distinção entre Belas-Artes e Artes úteis não é mais uma diferença de natureza, é apenas uma questão de maior ou menor preocupação com a Beleza ou com a utilidade.

**ARIANO SUASSUNA**

## RESUMO

Este relatório apresenta o resultado da elaboração do livro-reportagem “Paraíba no Prato, Orgulho no Peito”, construído a partir da percepção do crescente interesse pelo Jornalismo Gastronômico, aqui abordado como uma ferramenta potencial de conhecimento humano e demonstração das tradições e costumes das pessoas de um lugar. Observa-se, atualmente, que em diversos contextos jornalísticos, a gastronomia passa a ser tratada como fenômeno cultural, exigindo reportagens cada vez mais elaboradas e firmando-se como uma especialidade importante. Desta forma, esta pesquisa nasceu do intuito de contar a trajetória do chef de cozinha Onildo Rocha, de forma a representar a identidade paraibana, bem como contribuir para promover a relevância da territorialidade, fundamentada nos saberes locais e nos costumes identitários. A escolha pela elaboração de um livro-reportagem perfil tem como objetivo registrar as histórias e o trabalho do chef além de trazer à tona valores relacionados à alimentação paraibana, contar a história de ingredientes e pratos típicos do estado. Ademais, projeta-se com este trabalho chamar a atenção para um estilo diferente de cozinha: a gastronomia armorial. Para tanto, o percurso teórico percorreu as áreas da gastronomia, com Freixa e Chaves (2017), Standage (2010) e Cascudo (2009 e 2011); do jornalismo cultural, com Piza (2004), Ballerini (2015), Marques de Melo (2010) e do jornalismo literário com Pena (2017;2019), Lima (2009) e Martinez (2008).

**Palavras-chave:** Livro-reportagem. Jornalismo Gastronômico. Gastronomia Paraibana.

## ABSTRACT

This report presents the result of the elaboration of the book-report “Paraíba no Prato, Orgulho no Peito”, built from the perception of the growing interest in Gastronomic Journalism, addressed here as a potential tool for human knowledge and demonstration of people's traditions and customs of a place. It is currently observed that in various journalistic contexts, gastronomy is being treated as a cultural phenomenon, requiring increasingly elaborate reports, and establishing itself as an important specialty. Thus, this research was born from the intention of telling the trajectory of chef Onildo Rocha, to represent the identity of Paraíba state, as well as to contribute to promoting the relevance of territoriality, based on local knowledge and identity customs. The choice to prepare a profile report-book aims to record the stories and work of the chef, in addition to bringing out values related to Paraíba's food, telling the story of ingredients and typical dishes from the state. Furthermore, this work is designed to draw attention to a different style of cuisine: armorial gastronomy. To this end, the theoretical path covered the areas of gastronomy, with Freixa and Chaves (2017), Standage (2010) and Cascudo (2009 and 2011); cultural journalism, with Piza (2004), Ballerini (2015), Marques de Melo (2010) and literary journalism with Pena (2017; 2019), Lima (2009) and Martinez (2008).

**Keywords:** Nonfiction book. Gastronomic journalism. Gastronomy in Paraíba state.

## SUMÁRIO

<b>1 PRIMEIRAS PALAVRAS .....</b>	<b>10</b>
<b>2 O ESTADO DA ARTE .....</b>	<b>14</b>
2.1 A COMENSALIDADE COMO OBJETO DE ESTUDO.....	14
<b>2.1.1 A formação étnica e a gastronomia brasileira.....</b>	<b>16</b>
<b>2.1.2 Origem do estado paraibano: raízes e formação da gastronomia .....</b>	<b>21</b>
2.2 REGIONALISMO E IDENTIDADE .....	24
<b>2.2.1 Identidade paraibana e o movimento armorial .....</b>	<b>24</b>
<b>2.2.2 a inserção da gastronomia no movimento armorial.....</b>	<b>27</b>
2.3 JORNALISMO ESPECIALIZADO .....	27
<b>2.3.1 Jornalismo gastronômico .....</b>	<b>28</b>
<b>2.3.2 Os programas culinários de tv .....</b>	<b>31</b>
<b>2.3.3 A transição da cozinha para a sala de estar .....</b>	<b>32</b>
2.4 LIVRO-REPORTAGEM .....	34
<b>2.4.1 <i>New Journalism</i> .....</b>	<b>36</b>
<b>2.4.2 Jornalismo literário no brasil.....</b>	<b>37</b>
<b>2.4.3 Construção de perfis .....</b>	<b>38</b>
<b>3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS .....</b>	<b>40</b>
3.1 VEREDAS DA PESQUISA .....	40
<b>3.1.1 Caracterização da pesquisa.....</b>	<b>40</b>
<b>3.1.2 A pesquisa documental.....</b>	<b>41</b>
<b>3.1.3 A entrevista.....</b>	<b>44</b>
<b>3.1.4 A pesquisa de campo .....</b>	<b>47</b>
3.2 ETAPAS DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO .....	48
<b>3.2.1 Pré-produção.....</b>	<b>48</b>
<b>3.2.2 Produção .....</b>	<b>49</b>
<b>3.2.3 Realização de entrevistas .....</b>	<b>50</b>
<b>3.2.4 Design do Livro .....</b>	<b>51</b>
<b>3.2.5 Pós-produção .....</b>	<b>52</b>
<b>4 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>53</b>

<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>56</b>
<b>ANEXO A – PROPOSTAS DE CAPA .....</b>	<b>61</b>
<b>ANEXO B – REGISTRO DAS PESQUISAS DE CAMPO – TAPEROÁ .....</b>	<b>62</b>
<b>ANEXO C – REGISTRO DAS PESQUISAS DE CAMPO – LUCENA .....</b>	<b>63</b>
<b>ANEXO D – VISITA AO RESTAURANTE COZINHA ROCCIA .....</b>	<b>64</b>
<b>ANEXO E – PRATOS ARMORIAIS CRIADOS POR ONILDO .....</b>	<b>65</b>
<b>APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO .....</b>	<b>66</b>
<b>APÊNDICE B – ENTREVISTA COM ANDRÉ ATHAYDE .....</b>	<b>68</b>
<b>APÊNDICE C – ENTREVISTA COM ESTER CARVALHO .....</b>	<b>70</b>
<b>APÊNDICE D – ENTREVISTA COM ROBERTO E YONNE PIMENTA .....</b>	<b>82</b>
<b>APÊNDICE E – ENTREVISTA COM GIOVANA ROSSINI .....</b>	<b>86</b>
<b>APÊNDICE F – ENTREVISTA COM SEU DEDÉ .....</b>	<b>90</b>
<b>APÊNDICE G – ENTREVISTA COM SUELMA MORAES .....</b>	<b>93</b>
<b>APÊNDICE H – ENTREVISTA COM MANUEL SUASSUNA .....</b>	<b>96</b>
<b>APÊNDICE I – ENTREVISTA COM CLAUDEMIR BARROS .....</b>	<b>101</b>
<b>APÊNDICE J – ENTREVISTA COM DUCA LAPENDA.....</b>	<b>106</b>
<b>APÊNDICE K – ENTREVISTA COM JOCA PONTES .....</b>	<b>108</b>
<b>APÊNDICE L – ENTREVISTA COM ANDRÉ SABURÓ .....</b>	<b>112</b>
<b>APÊNDICE M – ENTREVISTA COM GUGA ROCHA.....</b>	<b>117</b>
<b>APÊNDICE N – ENTREVISTA COM LAURENT SUAUDEAU.....</b>	<b>125</b>
<b>APÊNDICE O – ENTREVISTA COM ANA LUIZA ROCHA .....</b>	<b>133</b>
<b>APÊNDICE P – ENTREVISTA COM ONILDO – 1 .....</b>	<b>140</b>
<b>APÊNDICE Q – ENTREVISTA COM ONILDO – 2 .....</b>	<b>148</b>

## 1 PRIMEIRAS PALAVRAS

Pois esta é a missão do perfil: lançar luzes sobre alguém,  
compreendê-lo sob diferentes matizes de cores.

*Edvaldo Pereira Lima*

O jornalismo vem passando por inúmeras modificações nas últimas décadas. Os jornais em papel estão perdendo cada vez mais espaço e muitos sendo extintos. O jornalismo digital já ocupa seu lugar dentro do mercado. As revistas têm seu público cada vez mais direcionado, exclusivo. É nesse contexto que ganha força o Jornalismo Especializado, voltado para temas como: esportes, cultura, economia, política, entre outros.

Dentro do Jornalismo Especializado, uma das áreas que vem em franca expansão é o Jornalismo Gastronômico. No início, quando ainda nem existia este nome, eram apenas receitas e uma ou outra crítica de restaurantes que eram publicadas majoritariamente nos jornais e em algumas revistas de variedades. Com o tempo, este entrelaçamento cresceu bastante. Hoje em dia, há espaço cativo para a gastronomia em diversos jornais, além de revistas especializadas. Mas é na televisão que o tema mais aparece. Estamos presenciando uma avalanche de programas de diversos tipos: *reality shows*, quadros em programas de entretenimentos, concursos, etc.

O crescimento dentro do jornalismo coincide com a expansão da própria área de gastronomia. Ser *chef* de cozinha passou a ser um título cobiçado, coberto de glamour, aparecendo como celebridades em filmes e até em novelas de horário nobre da Rede Globo. Na Paraíba, as faculdades passam a ofertar cursos superiores em gastronomia a partir de 2012 – antes havia apenas cursos técnicos. A revista Época<sup>1</sup>, em 2014, já citava a glamourização da gastronomia e atribuía uma das razões para este fator ao aumento do poder aquisitivo dos brasileiros, que passaram a gastar mais com restaurantes e refeições sofisticadas. O fato é que Gastronomia e Jornalismo vêm se entranhando e uma especialização na área pode abrir portas.

Por conseguinte, Amaral (2015) aponta que o tema deixa de ser abordado como *culinária* e passa a ser visto como *gastronomia*, pelos veículos de comunicação. Para a autora, esta *virada* começou entre os anos 1970 e 1990, com a publicação de

---

<sup>1</sup> Disponível em: <https://epoca.globo.com/vida/vida-util/gastronomia-e-estilo/noticia/2014/11/todo-mundo-quer-ser-bchefb.html>. Acesso em 31/05/2020.

suplementos de jornais especialmente dedicado ao tema. Contudo, não trazem apenas conteúdo informativo, como se fazia no passado onde basicamente eram publicadas receitas. De acordo com a autora, outra razão que provocou esta mudança de enfoque foi a chegada no Brasil de vários chefs internacionais, em sua maioria franceses, que vieram exercer sua profissão inicialmente nos restaurantes finos de hotéis de luxo e, mais adiante, aparecendo na televisão – aberta e paga – como coadjuvante e até mesmo em seus próprios programas.

Em outra vertente, outra decorrência das mudanças no jornalismo contemporâneo está relacionada com o crescimento de outra área: o Jornalismo Literário. O marco inicial do gênero é atribuído a Truman Capote com *A Sangue Frio*, lançado em 1966 e que é tida por vários autores (LIMA, 2009; PENA, 2019) como uma das obras mais importantes de um movimento cujos pressupostos têm reflexo até hoje. Veremos mais adiante que este não foi o primeiro livro do gênero, mas certamente foi o que deu popularidade e visibilidade ao estilo.

Diante desses fatos, fizemos um questionamento: é possível unir a Gastronomia e o Jornalismo Literário? Pode-se destacar vários benefícios desta união: entre eles, incentivar ambos os lados de forma a exaltar a cultura popular que se reflete a partir da culinária e o poder narrativo de não-ficção do jornalista. E como isso pode ser feito? A proposta foi elaborar um livro-reportagem, no estilo perfil, de um grande *chef* local de forma que além de suas histórias pudéssemos descrever e registrar as raízes da gastronomia paraibana.

Em um segundo momento fizemos também a seguinte reflexão: teremos material com qualidade suficiente para escrever um livro-reportagem? Como seria um livro-reportagem perfil sobre um chef de cozinha? Quais elementos do jornalismo são possíveis incluir nesse trabalho?

Para a escolha do perfilado, vários fatores foram levados em consideração: a importância para a gastronomia; o reconhecimento na área, um trabalho relevante que possa ser destacado, uma pessoa que possuísse algum diferencial em relação aos outros chefs e que tivesse uma história interessante para ser narrada. Com estes pontos em mente, iniciamos as pesquisas documentais e fomos mais que surpreendidos com o trabalho do *chef* Onildo Rocha. Seu trabalho se destaca dos demais pela valorização das origens, pelo zelo com os alimentos, o estímulo à produção local e o reconhecimento que ele vem recebendo nacional e

internacionalmente. E concluímos: este é o personagem que precisávamos para o nosso livro. Onildo defende que é possível trazer as raízes paraibanas para o contexto de alta gastronomia de restaurante. Um homem à frente de seu tempo, que vem fazendo e escrevendo uma história que vale a pena ser contada e registrada.

Rocha é um entusiasta da cozinha da região nordeste, em especial do seu estado. Filho de pais sertanejos, formou-se em gastronomia em São Paulo e, desde o início da carreira defende a proposta de trazer a matéria prima popular – o alimento do dia a dia paraibano – para uma cozinha contemporânea autoral, que funde a influência da técnica precisa francesa com a valorização de aromas e sabores locais. A inspiração no movimento armorial, idealizado por outro sertanejo, Ariano Suassuna, só trouxe mais tempero ao trabalho de Onildo.

A escolha pela gastronomia e pela elaboração do perfil do *chef* se deu pelo fato de considerar a comensalidade, como objeto de estudo, uma potencial ferramenta de conhecimento humano, visto que as tradições e costumes, as ideias e conceitos, os comportamentos e hábitos, se revelam, se representam e se comunicam através da alimentação. Entende-se, desta forma, tratar-se de um tema de aspecto cultural relevante que merece ser estudado e descrito, a despeito da pouca valorização do tema na área de Comunicação. Por isso a importância de se valorizar o tema e registrá-lo através de um livro-reportagem sobre Onildo, um fervoroso defensor das raízes paraibanas, especialmente a sertaneja.

Menezes (2013, p.32) prega que “os homens alimentam-se de acordo com a sociedade a que pertencem – uma evidência de que as escolhas alimentares são influenciadas pela cultura”. Cultura e alimentação estão, portanto, intrinsecamente unidas na identidade de um povo. E, também sobre cultura, Ballerini (2015) aponta que desde o século XIX, o termo está associado aos costumes de determinada população sem nenhuma relação com o saber ou a perfeição de obras de arte.

As fronteiras da alimentação como campo de pesquisa são amplas e o tema é importante, universal e formador dos laços e identidades das comunidades (CARNEIRO, 2012). Corroborando com esta visão Brillat-Savarin (2012, p.15) ao sentenciar que “o universo nada significa sem a vida, e tudo que vive se alimenta”. Acrescente-se ainda a visão de Freixa e Chaves (2017) para quem as pessoas não se alimentam apenas movidas pelo instinto de sobrevivência e sim por prazer.

Não há, na nossa visão, como dissociar a história da humanidade da história da alimentação e através do estudo da Gastronomia é possível se descrever a cultura de um povo, compreender atitudes sociais e comportamentais, bem como hábitos que evoluíram (e os que permanecem) com o passar das gerações. Depreende-se, portanto, que o estudo da Gastronomia é de suma importância sob diversos aspectos, podendo ter a mesma importância que outros elementos já reconhecidamente parte da cultura, tais como: museus, as festas, as danças e os templos religiosos (FREIXA; CHAVES, 2017).

De fato, a cozinha está tão presente na cultura popular brasileira que abarca diversas outras artes: desde a poesia de Vinícius de Moraes até o cancionero de Luiz Gonzaga; do rádio à televisão; da literatura de cordel aos grandes romances. Literatura, arte e raiz: juntas em um só prato.

Diante do exposto, conclui-se que estudar e descrever os hábitos alimentares contando a trajetória de Onildo contribuirá para promover a relevância da territorialidade, fundamentada nos estudos culturais, nos saberes locais e nos costumes identitários. Desta forma, a elaboração deste livro-reportagem tem como objetivo geral narrar as histórias e o trabalho do *chef*. Como objetivos específicos temos: trazer à tona valores relacionados à alimentação paraibana; descrever a história de ingredientes tipicamente paraibanos; mostrar como a cozinha sertaneja possui valores que estão nas raízes da nossa história.

Corroboramos com o apelo de Cascudo (2009, p. 39) de que “devemos ter orgulho da nossa alimentação tradicional, formadora de rijos homens de outrora”. Portanto, este livro procurou, através do perfil de Onildo Rocha, registrar e descrever a cozinha paraibana, sobretudo a sertaneja para que esta não seja esquecida e, inclusive, que seja mais valorizada pelos paraibanos. Pois esta é a proposta do nosso perfilado: mostrar que é possível trazer os ingredientes do dia a dia dos paraibanos, plantados e colhidos naturalmente, em forma de alta gastronomia, privilegiando nossas raízes.

## 2 O ESTADO DA ARTE

*Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida.*  
*Massimo Montanari*

### 2.1 A COMENSALIDADE COMO OBJETO DE ESTUDO

Estudar a gastronomia de um povo, não é meramente analisar sua alimentação, pois esta, na definição de Freixa e Chaves (2017, p. 18), compreende apenas ao “conjunto de ingredientes *in natura* ou industrializados com os quais as pessoas se nutrem”. Por outro lado, a gastronomia vai além disso, perpassando pelos aspectos culturais, religiosos e sociais. Tornando-se assim um excelente instrumento para o conhecimento das populações estudadas.

Muito além de sua função principal, a de alimentar o corpo, a comida permeia as sociedades proporcionando direta ou indiretamente, consciente ou inconscientemente, conforto, prazer, paz e união. Desde a pré-história o homem inventa formas de melhorar o gosto de suas comidas, acrescentando ingredientes da natureza e aprimorando as técnicas de cocção, em busca do bem-estar em grupo (FREIXA; CHAVES, 2017).

Nesse sentido, também afirmam Ramalho e Saunders (2000, p.12) que “o comer não satisfaz apenas a necessidade biológica, mas preenche também funções simbólicas e sociais”. As autoras discorrem sobre a representação do alimento com significado coletivo, pois nem tudo que pode ser utilizado como alimento é percebido desta forma.

A importância do estudo da comensalidade é também defendida por Standage (2010, p. 7) que afirma:

[...] ao longo do tempo, os alimentos fizeram mais do que simplesmente proporcionar sustento; eles agiram como catalisadores da transformação e da organização social, da concorrência geopolítica, do desenvolvimento industrial, do conflito militar e da expansão econômica.

Alimentação e religiosidade também estão intrinsecamente ligadas. Diversos mitos e deuses gregos e romanos estão ligados à comida ou bebida. O cristianismo cria o simbolismo do pão e vinho e explica a origem do ser humano através do pecado

original de Adão e Eva, cuja transgressão foi exatamente comer o fruto proibido. “A alimentação assume assim a função de distinguir religiosamente os povos para os quais a dieta torna-se um assunto muito mais transcendente do que a mera satisfação do estômago” (CARNEIRO, 2003, p. 83).

Os simbolismos alimentares relacionados à religião também estão presentes nos milagres de Cristo, na Santa Ceia e em diversas parábolas apresentadas ao longo do Livro Sagrado. A comida, portanto, nunca foi apenas “o que se come ou serve para comer”, conforme consta definição no dicionário Aurélio (FERREIRA, 2010). Está, antes disso, diretamente ligada às afeições, emoções e até às convicções religiosas dos comensais.

A despeito de sua definição, vê-se intensa relação do desenvolvimento social e econômico a partir dos hábitos alimentares. Como se pode observar, por exemplo, que no período Neolítico, só foi possível que o homem deixasse de ser nômade e se fixasse na terra graças ao surgimento da agricultura (cerca de 10.000 a.C.) e à domesticação de animais (8.000 a.C.).

Standage (2010) acrescenta que o sedentarismo proporcionado pela agricultura foi também responsável pelo crescimento demográfico, visto que enquanto nômades, precisavam carregar todas as coisas, inclusive as crianças, de um lado para o outro. O hábito, então, era que as mulheres só tivessem outro filho quando o anterior já estivesse andando. A fixação em um único local fez com que esse intervalo entre um filho e outro diminuísse, ocasionando, assim, o aumento da população.

Os primeiros vestígios de comércio também aparecem nesse período, visto que o aperfeiçoamento das técnicas de plantio intensificou a produção gerando “excedentes” que passaram a ser trocados entre as comunidades. Segundo Standage (2010), esse aumento da produção transformou a natureza da existência humana, pois fez surgir diferentes profissões e divisões das sociedades em ricos e pobres, governantes e governados.

Soler (1998) alude, ainda, que o fim do sedentarismo e a consequente evolução da agricultura e pecuária fez surgir o gosto pelo leite e, em seguida, seus derivados: o queijo, a coalhada e a manteiga). Assim também surgiu o pão, pelo cultivo dos cereais que posteriormente se tornaram a base da alimentação tradicional no mundo: o centeio, a cevada e o trigo, primeiramente, o milho e o arroz em seguida.

Nas primeiras civilizações politeístas, desde a mesopotâmia, passando pela Grécia e Roma, a relação com os alimentos se dava de duas formas: havia deuses associados a comidas ou bebidas, bem como o alimento era usado como forma de agradar aos deuses. Assim surgiram os banquetes, o aperfeiçoamento das técnicas de cozinha e os primeiros cozinheiros.

A descoberta de Novos Mundos, como a América, também foi possível em razão do alimento, pois a ânsia expansionista portuguesa e espanhola se deu pelas tentativas de encontrarem formas de encontrarem especiarias para utilizarem como comércio. E, não encontrando especiarias em terras americanas, utilizaram-se dos territórios conquistados para produzirem insumos. Standage (2010, p.77-78) esclarece a valorização dada às especiarias ao afirmar que elas eram

[...] mercadorias importadas e caras. Esse era um componente a mais na sua atratividade. Consumi-las era uma maneira de demonstrar riqueza, poder e generosidade. Elas eram dadas de presente, legadas em testamentos ao lado de outros itens de valor, e até usadas como moedas em alguns casos.

Por fim, Cascudo (2011, p.36) constata que “de todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta”. E é por conta dos argumentos expostos que acreditamos que o jornalismo cultural poderia ser pensado e realizado como prática territorializada, buscando contextualizar a exposição das culinárias locais.

### **2.1.1 A formação étnica e a gastronomia brasileira**

Para escrever um livro perfil sobre um chef de cozinha que exalta a gastronomia paraibana e que propõe definir seu trabalho como Armorial, viu-se a necessidade da realização de uma pesquisa histórico-bibliográfica sobre as origens da gastronomia brasileira, nordestina e, especialmente paraibana. Identificar os produtos que são genuinamente nossos, pesquisar os diferentes costumes relacionados à alimentação etc.

Entendemos que este passo era necessário antes mesmo de começar as entrevistas e o delineamento do livro. E foi extremamente relevante para identificar a *armorialidade* na cozinha defendida por Onildo, visto é condição *sine qua non* para que uma arte possa se enquadrar dentro do movimento armorial a existência de

elementos que fizeram parte da formação da nação brasileira: os indígenas, os europeus e os africanos.

Desta forma, descreve-se aqui um pouco de como se deu a história do Brasil, é normalmente “contada”, a partir do ano de 1500, com a chegada dos portugueses. Contudo, há que se levar em consideração toda a população indígena que aqui vivia no período pré-cabralino, ou seja, antes do “descobrimento”.

Fausto (2010) relata que muito antes da chegada dos nossos colonizadores, de norte a sul da costa brasileira encontravam-se índios tupi-guarani de tribos distintas, mas com laços linguísticos e culturais bastante parecidos. As poucas diferenças fizeram com que fossem classificados em dois tipos: ao sul estavam os Guarani e ao norte, os Tupinambá. Os portugueses descreveram em seus relatos que eles estavam espalhados ao longo da costa e também pelo interior, especialmente seguindo o curso dos rios. Sabe-se que eles preferiam as matas tropicais às altas altitudes, ao contrário dos Incas.

Em contraposição, Bueno (2016) descreve que ao desembarcar em Porto Seguro, a tropa cabralina encontrou não indígenas do grupo Tupinambá, mas do grupo Tupiniquim, que estiveram presentes no sul da Bahia e no litoral norte de São Paulo. De qualquer maneira, a divisão norte – Tupi e Sul – Guarani é corroborada por ambos os historiadores.

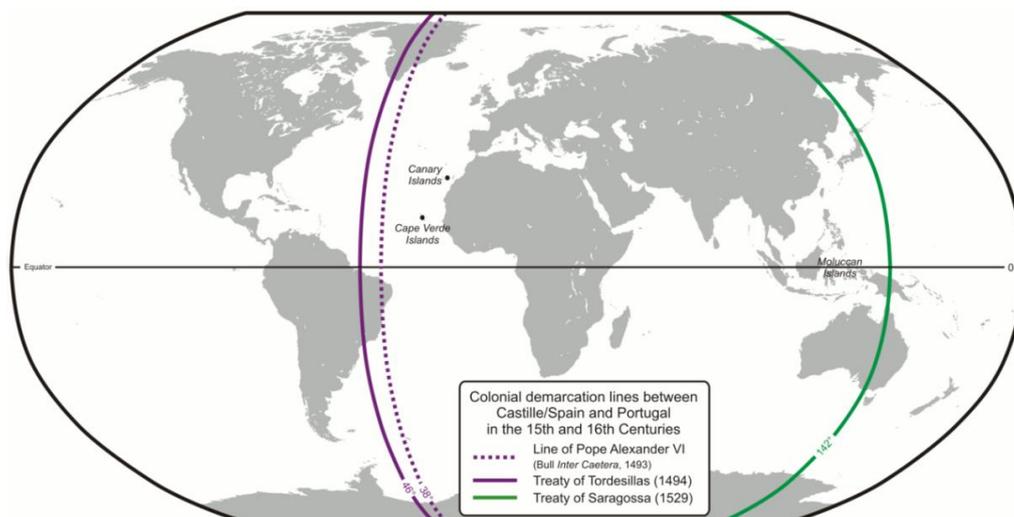
Sabe-se, também, que tanto os Guaranis quanto os Tupinambás eram divididos em “castas” ou “nações” que seriam aliadas ou inimigas entre si (FAUSTO, 2010). Especificamente sobre o estado da Paraíba, lugar escolhido para esta pesquisa, Borba (2006) explica que os tupis que aqui viviam, pertenciam a duas “castas”: os Potiguaras e os Tabajaras. Segundo a autora, por conta de desavenças entre as duas tribos, os Tabajaras acabaram se dirigindo ao interior do estado.

Este foi o cenário encontrado pelos portugueses ao desembarcarem em Porto Seguro. Bueno (2016) constata, pelos relatos portugueses enviados ao rei, em especial na carta escrita por Pero Vaz de Caminha, que o que mais causou estranheza foi o fato de os índios não se vestiam e andavam nus pelas terras brasileiras.

Mas estes não foram os únicos europeus que aqui vieram. Antes mesmo da “descoberta” do Brasil, as expansões marítimas europeias culminaram com disputas territoriais entre as duas “potências” do século XV: Portugal e Castela (atual Espanha).

Após muitos acordos e tratados chegou-se ao Tratado de Tordesilhas que dividiu o mundo entre aqueles dois reinos.

FIGURA 1 – O Tratado de Tordesilhas e Saragoça



Fonte: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Tratado de Saragoça \(1529\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Tratado_de_Sarago%C3%A7a_(1529)). Acesso em 23 de jul. de 2019.

Por conta destes Tratados, depreende-se que os Portugueses estiveram presentes na região leste brasileira e os Espanhóis na região oeste. Contudo, outros países não se conformaram com esta divisão do mundo e realizaram expedições para ocupação de áreas da região Nordeste – Holanda – e áreas do Norte e do Sul do país – Franceses (SOARES, 2016).

A população indígena pré-cabralina, os europeus, especialmente os portugueses, e os escravos trazidos por estes da África, formam, portanto, a tríade da miscigenação brasileira. Portanto, toda a nossa formação, nossa miscigenação, mistura e fusão de culturas, hábitos e gastronomias começaram na região nordeste.

Além disso, foi também nessa região que teve início nossa primeira atividade econômica: a cana de açúcar. Conforme exposto por Freixa e Chaves (2017, p. 180):

Ela foi introduzida, em 1532, por Martim Afonso de Souza, fundador da Vila de São Vicente, no litoral do estado de São Paulo. Mas como as terras de Massapé da Zona da Mata, no Nordeste eram muito férteis, a cultura da lavoura proliferou vertiginosamente pelo litoral nordestino, sobretudo em Pernambuco.

A cana de açúcar aqui produzida conquistou o mercado mundial e começou a trazer altos lucros e a cobiça dos lusitanos. Extensas áreas de Mata Atlântica foram devastadas para dar lugar aos canaviais e instalações dos engenhos, que produziam além de açúcar, melão e aguardente (cachaça). Para dar conta da produção, “que

exigia numerosa mão de obra, decidiu-se trazer escravos da África” (FREIXA; CHAVES, 2017, p. 181).

Posteriormente, com as mudanças políticas e econômicas acontecidas no Velho Continente, outros povos europeus vieram habitar, mesmo que momentaneamente nossas terras, deixando importantes contribuições: holandeses, espanhóis e franceses, em especial.

Sem embargo, o primeiro dia de “descoberta” do Brasil pelos portugueses, marcou também o início do processo de aculturação dos nossos primeiros habitantes, os nativos, cujas consequências são sentidas até hoje. Os europeus, lusitanos em especial, modificaram os hábitos indígenas em diversos aspectos, inclusive na alimentação (BUENO, 2016).

Mas esta não foi uma via de mão única: os índios também ensinaram muitas coisas aos europeus, tornando-se, assim, um elemento importante na formação da nossa gastronomia. Cascudo (2011) descreve, por exemplo, relatos de portugueses sobre “uma espécie de inhame” que fazia parte substancial da alimentação indígena, e revela que esta raiz seria a nossa mandioca, desconhecida dos colonizadores, que logo cairia no gosto dos europeus recém-chegados.

Além disto, sabe-se que nossa matriz racial também é composta por negros africanos em especial da África Oriental. Porém Castro (1965, p. 32) denuncia que estes foram “arrancados brutalmente de sua terra” e levados às novas terras. Portanto, “com as raízes que o ligavam a sua terra quebradas violentamente, já não mantêm nesta outra parte do mundo a sua mesma força”. Apesar disto, a contribuição dos negros na nossa gastronomia também foi relevante, especialmente na região nordeste, que recebeu o maior número de escravos no período colonial.

E foram os escravos africanos que trouxeram para o Brasil o verdadeiro inhame, o coco e a banana que hoje são ingredientes bastante presentes na nossa alimentação. Porém, Cascudo (2011) ressalva que estes itens não teriam chegado “por” eles, mas “para” eles, pois provavelmente teriam sido os colonizadores que semearam o inhame e a banana, no intuito de “alimentar” o negro para que trabalhassem nos engenhos.

É, portanto, dessa mistura que se inicia a raiz culinária brasileira, tão bem representada por Freyre (2006, p.193):

Na tapioca de coco, chamada molhada, estendida em folha de bananeira africana, polvilhada de canela, temperada com sal, sente-

se o amálgama verdadeiramente brasileiro de tradições culinárias: a mandioca indígena, o coco asiático, o sal europeu, confraternizando-se num só e delicioso quitute sobre a mesma cama africana de folha de bananeira.

Embora Freyre descreva o coco como sendo asiático (e realmente o é), sabe-se que chegou ao Brasil pelas mãos dos escravos africanos. Estas e outras heranças foram bem descritas por Freixa e Chaves (2017), conforme nos mostra a Figura 2:

FIGURA 2 – Heranças Alimentícias

HERANÇAS <sup>1</sup>	INGREDIENTES
<b>NATIVA</b>	abacaxi, açaí, amendoim, araçá, bacuri, banana-da-terra (pacova), batata-doce, buriti (palmeira), cacau, cajá, caju, castanha-do-pará, cupuaçu, erva-mate, feijão-de-corda, feijão-preto, goiaba, graviola, guaraná, guariroba, jenipapo, mamão, mandioca/farinha de mandioca, mangaba, maracujá, milho, pequi, pimenta capsicum, pitanga, pitomba, umbu, urucum.
<b>ÁFRICA</b>	Banana, jiló, inhame, quiabo, coco, melancia, dendê, pimenta- malagueta, galinha-d'angola.
<b>PORTUGUESA</b>	alface, arroz, alho, azeite de oliva, azeitona, chá, carneiro, cabra, couve, coentro, canela, cenoura, cana-de-açúcar, cebola, cebolinha, cravo-da-índia, carambola, farinha de trigo, figo, galinha, laranja, limão, lima, marmelo, manjeriço, pimenta-do-reino, porco, pato, pepino, salsa, tangerina, sal, uva, vaca, vinho.

<sup>1</sup> Fora os ingredientes nativos, os outros dizem respeito ao povo que os trouxe para cá, e não necessariamente à sua origem. Exemplos: o arroz e a cana-de-açúcar são de origem asiática, mas chegaram ao Brasil graças aos portugueses; já o coco, também asiático, veio pelas mãos dos africanos.

Fonte: FREIXA;CHAVES (2017, p. 167)

Percebe-se, pela figura acima, que na formação do que hoje se tem como *gastronomia brasileira* são grandes as contribuições dos nossos índios, dos escravos que para aqui foram trazidos e dos nossos colonizadores, os portugueses. Claro que há ainda heranças pontuais de outros povos, que por aqui passaram e fixaram moradas, por diversos motivos. Mas se a contribuição não veio apenas dos três grupos citados na figura, estes foram, sem dúvida, os que estiveram mais presentes.

Com o intuito de valorizar e resgatar estas raízes, percebe-se que os pratos feitos pelo chef Onildo trazem sempre esses ingredientes, que herdamos dos nossos antepassados. E ele tem orgulho em admitir que transforma a comida do dia a dia dos paraibanos em alta gastronomia.

## **2.1.2 Origem do estado paraibano: raízes e formação da gastronomia**

A Paraíba possui uma área total de 56.467,239 km<sup>2</sup>. A população total do estado é de 3.766.528 (IBGE, 2010). É dividido geograficamente pelo IBGE em quatro mesorregiões: Sertão, Borborema, Agreste e Mata Paraibana, que por sua vez abrangem 23 microrregiões. Esta divisão foi alterada em 2017, pelo próprio IBGE, extinguindo as mesorregiões e microrregiões, criando um novo quadro regional brasileiro, com novas divisões geográficas denominadas, respectivamente, regiões geográficas intermediárias e imediatas. Porém, esta nova classificação ainda não foi regulamentada por lei, portanto esta pesquisa se valerá das informações anteriores a 2017.

De acordo com Borba (2006) a fundação da primeira cidade da Paraíba aconteceu em 1585 e foi chamada de Filipeia, em homenagem ao rei Felipe, de Portugal. A fundação da cidade foi provocada pelas invasões de piratas franceses, que destruíram um pequeno povoado que existia às margens do Rio Paraíba. Visando proteger o território, os portugueses construíram o Forte de São Felipe, nas margens do rio. E, fundaram a cidade de Filipeia. Ambos em homenagem ao Rei Felipe II que governava a Espanha e Portugal, na época. Mais tarde, em 1930, após várias alterações de nome, a cidade passou a se chamar João Pessoa (até a atualidade). Já o forte, a partir de 1640 passou a se chamar de Forte de Cabedelo.

Pode-se dizer que a gastronomia paraibana nasceu no litoral, onde teve início sua colonização, nos séculos XIV e XVII. Segundo Mello (2002) a Paraíba registrou, desde o início a presença de alimentos doces e importados, em razão de sua estrutura açucareira, assim como, devido ao chamado ciclo do couro, o sertão e cariri registraram a predominância das carnes e leite com seus derivados - buchada, panelada, queijo, coalhada etc.

A formação étnica paraibana não diferiu de boa parte do Brasil caracterizando-se primordialmente pela diversificação: além dos nativos aqui existentes antes do descobrimento, na maioria pertencente à tribo tupi (Potiguaras e Tabajaras) também se juntaram os europeus - portugueses, os espanhóis, os holandeses, os alemães e os franceses – além dos negros africanos trazidos para trabalhar nos engenhos. Borba (2006, p.40) descreve que o povo paraibano “é fruto da miscigenação de raças, sendo, portanto, constituída por mamelucos e mulatos”.

Em 1983, a revista do Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico de Pernambuco publica a Descrição Geral da Capitania da Paraíba de Elias Herckmann, que havia sido governador da Paraíba durante o domínio holandês. Neste documento, fica registrada a presença, até então desconhecida, dos índios Tapuias que, segundo o relato, “formam um povo que habita no interior, para o lado do ocidente sobre os montes e em sua vizinhança, em lugares que são os limites os mais afastados da Capitania, ora ocupada pelos brancos, assim neerlandeses como portugueses.” (MELLO; RODRIGUES, 1993, p.23)

Borba (2006, p. 40-41) inclui também na origem da população paraibana as tribos Tapuias, que teriam se agrupado predominantemente nas serras e cuja quantificação não se consegue registrar, “sabe-se apenas seus desdobramentos”.

Consenso entre os historiadores é sobre a importância e a influência dos índios paraibanos na história, nos hábitos e costumes que perduram até a presente era. Leal (2002, p.31) reforça esse pensamento ao afirmar que mesmo “após grande caldeamento cultural, fruto das influências europeias, africanas e asiáticas, a urupema, o balaio, o samburá, o pilão, o pote de água, as cuias, o jirau, entre outros, retratam muito bem a forte influência indígena, de forma direta e indireta, na cozinha paraibana, principalmente entre os mais pobres. “

Destarte, a população paraibana pode ser caracterizada através de seus hábitos alimentares, herdados da sua formação étnica. Primeiramente, a fartura à mesa, que aprendemos com os nossos índios, conforme relata Leal (2002, p.27) “os índios foram excepcionais cultores da mesa farta e de fortes bebidas que os levavam a prolongados êxtases. Seu alimento básico era a mandioca, de onde retiravam inclusive subprodutos para o fabrico de bebidas.”

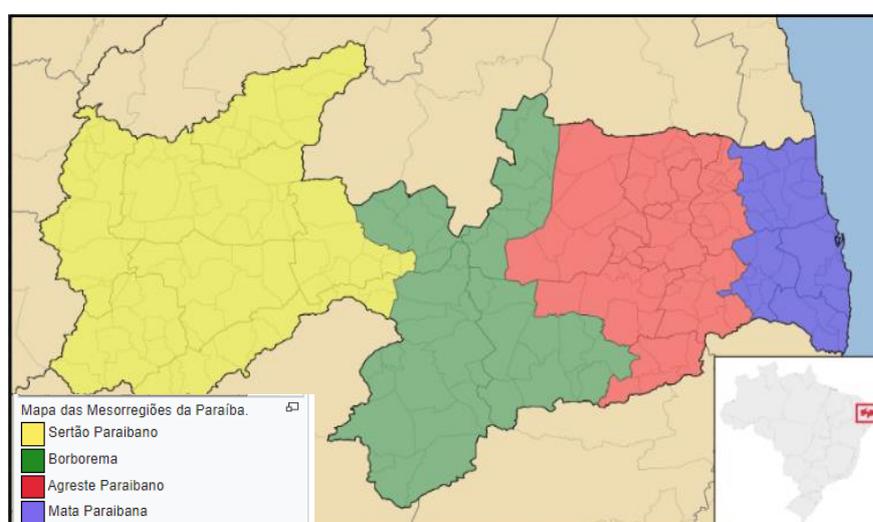
O interior do estado, em especial o sertão paraibano teve as maiores expressões de suas heranças culturais advindas das populações nativas. Ramalho e Saunders (2000) observam que os sertanejos não têm o hábito de comer vegetais, fato que causa carência de vitaminas diversas. Segundo o estudo, o uso de vegetais foi introduzido no Brasil pelos negros e, por isso, o consumo destes é deficitário no sertão, que recebeu menos influência negra. Cascudo (2011, p.21) corrobora com a premissa de que os sertanejos não comem verduras, porém, ao contrário do estudo de Ramalho e Saunders, o historiador pontua que “também as hortaliças não são amadas pelos negros africanos”.

Dos europeus, em especial dos portugueses, adquirimos o gosto pelos doces, o uso do trigo, do azeite de oliva entre outras tantos componentes da nossa gastronomia. Além disso, foram os lusitanos que nos ensinaram as muitas superstições alimentares, as quais se têm registros em toda Paraíba, conforme Borba (2006, p. 307-308) que afirma que a batata doce e algumas frutas, principalmente manga, abacaxi, jaca, pinha e graviola, não podem ser comidas com leite; Se comer pirão de carne verde ou buchada, não pode praticar esportes no mesmo dia para não dar indigestão; Não se toma café, sopa ou qualquer outro alimento quente e em seguida tomar algo frio ou gelado para não “entronchar” a boca; melancia, manga e jaca não podem ser comidas à noite por serem consideradas “pesadas”; certos peixes e carnes são considerados “carregados” e devem ser evitados por pessoas com infecção.

São crenças e interdições ainda em uso, apesar de que quem as seguem não façam ideia das razões e veracidade delas. Elas apresentam um desafio a mais aos chefs. Principalmente se estes não tiverem conhecimento das superstições.

Percebe-se, conforme exposto anteriormente, que quanto mais distante da capital (litoral), mais se mantém a culinária “raiz”, com ingredientes muitas vezes plantados no próprio quintal, principalmente na região mais afastada, o sertão, área que serviu de cenário para Ariano Suassuna e que inspira o chef Onildo em suas preparações.

FIGURA 3 – MESORREGIÕES DA PARAÍBA



Fonte: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Lista\\_de\\_mesorregi%C3%B5es\\_e\\_microrregi%C3%B5es\\_da\\_Para%C3%ADba](https://pt.wikipedia.org/wiki/Lista_de_mesorregi%C3%B5es_e_microrregi%C3%B5es_da_Para%C3%ADba). Acesso em 02 de ago. 2019

A Figura 3 apresenta a divisão do estado em mesorregiões. Inicialmente, esta pesquisa interessava-se essencialmente pela Mesorregião “Sertão Paraibano”, pelos motivos expostos anteriormente. No entanto, percebeu-se no trabalho do chef Onildo a inclusão de elementos da alimentação e cultura de todas as partes do estado. Para o perfilado, a fusão de elementos da gastronomia do litoral e do sertão dão “vida” e “forma” à sua obra.

Por outro lado, Onildo reconhece a importância que o sertão tem tanto na obra de Ariano Suassuna, fonte de inspiração para ele, quanto no seu trabalho. O Nordeste como um todo, e o Sertão mais especificamente, permeiam as bases da gastronomia armorial do chef.

## 2.2 REGIONALISMO E IDENTIDADE

### 2.2.1 Identidade paraibana e o movimento armorial

O Nordeste foi a primeira região onde se deu a ocupação demográfica quando da colonização brasileira. Foi aqui que o Brasil foi “descoberto” pelos portugueses. E por aqui eles iniciaram sua indústria açucareira. No entanto, Santos (2009) revela a existência de dois Nordeste. Segundo a autora, Gilberto Freyre esclarece que há o Nordeste do açúcar e o outro.

Embora distintos, a junção das duas partes forma a identidade nordestina. De um lado, o nordeste litorâneo, com suas plantações de cana-de-açúcar e todo processo inicial de colonização, a expressão mais representativa do Brasil autêntico. Seguindo outra linha de raciocínio, Freyre (1937; 2006), Suassuna (1977; 2017) e outros valorizam aquele Nordeste de terra dura e seca, sem água e diversidade de vegetação, carente e de necessidade que é conhecido pelo nome de *sertão*. Apesar das características negativas, é nessa região que são produzidos pratos saborosos, com ingredientes genuinamente brasileiros. Nesse sentido, no livro escrito por sua mãe Ana Rira Suassuna (2010), o jornalista Luciano Suassuna ratifica que as comidas sertanejas são as que têm mais raízes profundas entre todas as que existem no Brasil.

O fato é que o sertão influenciou / influencia poetas, escritores, músicos etc. Com efeito, o *Sertão* de Euclides da Cunha é um lugar livre das influências estrangeiras e que preserva sua cultura, suas raízes (ALBUQUERQUE JR, 2011). O

sertão de Luiz Gonzaga é de aço, é do cangaceiro, é da saudade de quem parte e alegria de quem fica. E para Ariano, é um reino.

Mesmo sendo dois, o do litoral e o do sertão, o nordeste é união, pois até “grito de independência” teve, como na música cantada por Elba Ramalho<sup>2</sup>, onde a separação só traria alegrias e todos os símbolos locais: o cangaceiro, o jangadeiro, o tocador de viola, o vaqueiro, seriam alçados ao posto de maior importância, “se o Brasil fosse dividido e o Nordeste ficasse independente”.

Não podia ser diferente na alimentação. Comida remete a identidade, a cultura. Conforme explica Cascudo (2011, p.22): “Carne de gato, pastel de ratazana, gafanhoto torrado, larva cozida estão fora dos nossos padrões culturais. São, entretanto, iguarias normais e provavelmente limpas e saborosas quando ingeridas sem identificação”. De certa forma, os costumes alheios podem ser estranhos. Os nossos não. De modo que o sertanejo pode até ter uma alimentação diferente, mas é carregada de simbologia e tradição.

Identidade e memória são patrimônios culturais de um povo. Elas se revelam em pequenos detalhes, em certas características e dependem das condições ambientais, sociais, históricas e geográficas. Para citar alguns exemplos: do mesmo jeito que um pessoense reconhece um recifense apenas pelo “lá no Recife” ao invés de “lá em Recife”, também se conhece um sertanejo ou um litorâneo pela escolha alimentar, pelo uso da farinha, pela forma de preparar e comer certas iguarias.

O fim dos anos 1960, em plena ditadura, representou um marco para a música (e cultura) no Brasil: o surgimento do tropicalismo. Liderado por Caetano Veloso, Gilberto Gil, Tom Zé, entre outros e dominou, principalmente, o eixo Rio-São Paulo. Apesar de muito representativo e de ser uma forma de enfrentar a ditadura, com suas músicas de protesto, o movimento recebeu algumas críticas por incorporar modelos estéticos e comportamentais vindo do exterior, principalmente dos Estados Unidos e França (BEZERRA, 2009).

No entanto, no outro lado do país, no Nordeste, talvez como resposta, começa a surgir um movimento contrário, com o intuito de valorizar as raízes brasileiras e rejeitar influências estrangeiras. É o chamado Movimento Armorial sob a mentoria de Ariano Suassuna, escritor paraibano, radicado em Recife, Pernambuco. Santos (2009, p.13) aponta que “um concerto e uma exposição de artes plásticas marcam a aparição

---

<sup>2</sup> Canção composta por: Vila Nova Ivanildo / Braulio Fernandes Tavares Neto

do movimento que reúne, em torno do escritor e homem de teatro, um grande número de artistas, músicos, escritores e poetas, conhecidos ou não”.

A princípio, o Movimento Armorial estava direcionado para a música. Foram criados, o Quinteto Armorial e a Orquestra Armorial de Câmara, com o intuito de valorizar a música erudita brasileira, baseada nas raízes populares. Em seguida, outras artes foram sendo incorporadas ao movimento: literatura, artes plásticas, dança, entre outros. Todas girando em torno de um único pilar: valorizar o Brasil, com sua própria cultura, sem interferências estrangeiras.

O Movimento, pode não ter tido grande repercussão nacional. No entanto, estimulou algo que já vinha sendo defendido por diversos autores, da nossa literatura, como José Lins do Rego, bem como grandes pensadores, sociólogos, como Gilberto Freyre: a *nordestinidade*, o resgate da tradição cultural do Nordeste. Farias (2006) relata que esse regionalismo começou a tomar forma a partir da publicação, em 1941, de *Região e tradição*, de autoria de Gilberto Freyre. Contudo, foi a partir do Movimento Armorial que a arte do Nordeste adquiriu força e unidade. Ademais, conforme conta Farias (2006, p.61), ao explicar o termo Armorial, Ariano “formaliza uma interpretação do Brasil e da cultura brasileira pelo ângulo regional”.

Folhetim, xilogravura, literatura de cordel, cantadores e repentistas eram temas recorrentes e fontes de inspiração para Suassuna. Além do próprio sertão, sua terra natal, descrito sempre de forma mágica e bela e que serviu de palco para suas mais imponentes obras. Em suas palavras ele afirma sua predileção pela região: “O sertão é bruto, despojado e pobre, mas para mim, é exatamente isso que faz dele o Reino” (SUASSUNA, 1977, p.65). Sobre este tema, Santos (2009, p. 13) concorda que estes temas fazem parte do repertório do artista armorial que une “três formas artísticas distintas: a poesia narrativa de seus versos, a xilogravura de suas capas, a música (e o canto) de suas estrofes.”

De fato, o Nordeste está presente em todas as obras armoriais, reforçando ainda mais o regionalismo. Em especial, nas obras de Ariano. Sobre o escritor, Rachel de Queiroz apud Suassuna (2017, p.26) frisa que “a força do artista obra o milagre da integração do material popular com o material erudito, juntando lembrança, tradição e vivência, com o toque pessoal de originalidade e improvisação”.

### **2.2.2 A inserção da gastronomia no movimento armorial**

Conforme defendido anteriormente, a gastronomia é reconhecida hoje como uma representação artística, por que não incorporar os ideais armoriais também na culinária regional? Este conceito vem permeando o trabalho do chef Onildo Rocha, objeto de estudo desta pesquisa. Rocha é um fervoroso defensor da gastronomia local, da utilização de produtos locais. Por isso, em seu restaurante Cozinha Roccia, em João Pessoa, Onildo cria seus pratos buscando transformar o simples, o popular, em alta gastronomia.

Percebe-se, no trabalho de Onildo, a presença do elemento fundamental que permite encontrar princípios armoriais em sua culinária: a utilização de ingredientes dos povos que compõem a tríade de formação do Brasil. A mandioca/macaxeira, por exemplo, herança dos índios pré-cabralianos, é utilizada em variadas preparações. O arroz da terra, ou arroz vermelho, que está quase extinto no país, é usado em detrimento do branco ou arbóreo, mesmo na preparação de risotos. O chef usa, ainda, o queijo de cabra, animal símbolo do semiárido nordestino, cujo maior rebanho nacional está exatamente na fazenda de propriedade de Ariano Suassuna e seu primo Manuel Dantas, hoje administrada pelos seus sucessores.

Há que se destacar, sobretudo, a presença pulsante do Nordeste e suas tradições tanto na constituição dos pratos, quanto na apresentação e na decoração do Cozinha Roccia. No Anexo D é possível ver fotos do restaurante e no Anexo E alguns dos pratos criados por Onildo mais representativos do movimento armorial.

### **2.3 JORNALISMO ESPECIALIZADO**

Atualmente, o Jornalismo Especializado tem crescido em várias vertentes, principalmente sendo incluído como disciplina nos cursos de graduação, além de estudado e pesquisado nos programas de pós-graduação. Tal crescimento deve-se, em especial, a multiplicação de veículos, sejam eles impressos, digitais, radiofônicos e televisivos, com editorias em temas específicos, tais como: ciência, tecnologia, política, turismo, gastronomia etc. É a consolidação da segmentação que vem permeando os meios de comunicação (SANTOS; BUENO, 2015)

Nesse sentido, Traquina (2005, p.19) define a modernidade “como sendo a emergência de diferentes ‘campos’: universos relativamente autônomos de relações

sociais”. Deste modo, o autor acredita que o surgimento de um campo específico implica a aparição de profissionais mais especializados, que possam dialogar com os entes sociais distintos.

Conquanto a globalização seja uma realidade, diversos autores (ROBERTSON, 1994; GIDDENS, 1995) constataram que ela se realiza através da diferenciação, da segmentação. Em outras palavras, trata-se do fenômeno conhecido por *glocalização*, a junção do global e o local. Outrossim, após o *boom* da globalização, as grandes empresas não visariam a tão somente a produção em massa, a padronização, mas também à segmentação, a exploração de mercados segmentados (ORTIZ, 1996).

Assim sendo, Mattelart ratifica o pensamento de Ortiz ao assegurar que “as lógicas da fragmentação exigiriam, portanto, uma abordagem mais nuançada que levasse em conta a diferenciação dos gostos dos consumidores, substituindo-se gradualmente a oferta padronizada pela oferta *à la carte*” (MATTELART, 1999, p. 256)

Neste processo, Abiahy (2005, p.5) questiona se “a lógica de informar o que o público *precisa saber* não vem sendo substituída pela lógica de informar o que o público *quer saber* (grifo nosso)”. Para a autora, o que antes era tratado como uma alternativa à padronização imposta pela globalização, passou a ser estratégia de mercado. Ou seja, a massificação é substituída pela personalização.

É nesse contexto que nasce o jornalismo especializado, abarcando diversas áreas: esporte, bem-estar, saúde, economia, tecnologia, cinema, gastronomia. As possibilidades são muitas e podem surgir outras a qualquer momento, dada a rapidez da evolução da sociedade. França (1998, p.26) ressalta que o jornalismo “faz parte do ‘dizer’ social”. Portanto, seu processo de produção está intrinsecamente ligado às práticas sociais. E, com a popularização da internet, à medida que a sociedade começa a ter acesso a informações, passa a exigir um maior detalhamento e profundidade nos assuntos.

### **2.3.1 Jornalismo gastronômico**

O Jornalismo gastronômico situa-se no ramo do jornalismo cultural que, segundo Piza (2004, p.11) teve como marco inicial a fundação da revista *The Spectator*, em 1711, pelos ensaístas ingleses Richard Steele e Joseph Addison. Para o Piza, “a revista falava de tudo – livros, óperas, costumes, festivais de música e

teatro, política – num tom de conversação espirituosa, culta sem ser formal, reflexiva sem ser inacessível, apostando num fraseado charmoso e irônico”.

É nesse contexto o jornalismo gastronômico pode fortalecer o jornalismo cultural, pois percebemos nele as características supracitadas por Piza e a relevância do tema para a sociedade contemporânea. Neste sentido, Barreto, Jesus e Rodrigues (2014, p.18) assinalam que “a vinda de novos chefs para o Brasil e a exportação deles para o mundo acabam trazendo um enriquecimento dessa cultura não só para o Brasil, mas também para o mundo”. Para os autores, a profissionalização do segmento trouxe crescimento para o jornalismo gastronômico, que ganha espaços cada vez mais privilegiados nos veículos de comunicação.

Conforme mencionado anteriormente, há uma vasta diferença entre o início dessa especialidade e o momento atual. Um ponto de interseção é o Jornal do Brasil que de 1975 a 1997 manteve uma seção dedicada à crítica gastronômica, de responsabilidade do jornalista Roberto Marinho de Azevedo, que usava o pseudônimo de Apicius (AMARAL, 2015). A escolha pelo nome reflete o conhecimento e apreço à história da gastronomia, visto que Marcus Gavius Apicius foi, provavelmente, conselheiro do imperador romano Nero autor de manuscritos encontrados com 468 receitas colecionadas no compêndio que ficou conhecido como *De Re Coquinaria* (FREIXA; CHAVES, 2017).

Apesar de ainda se deter à crítica gastronômica, os textos de Roberto Marinho de Azevedo aos poucos vão se aproximando mais da literatura e outros aspectos externos ao prato começam a interessar o jornalista. Para Amaral (2015), a crítica envereda pelo caminho da crônica, revelando o texto de Apicius como gênero híbrido.

O comer e cozinhar representam o cotidiano das pessoas, simbolizam a participação destas em uma cultura e fazem parte de uma prática social que pode e deve ser observada. Nesse processo, Santos (2016) alega que registrar os hábitos alimentares e estudar a alimentação é um fenômeno que acontece desde a antiguidade. Porquanto, o jornalismo gastronômico se justifica como forma de suprir a necessidade de se obter informação sobre esta prática cultural. Para a autora, esta vertente do jornalismo vem ganhando cada vez mais força, permitindo que o público possa acompanhar as transformações da área e da cultura alimentar de uma sociedade.

Nesta mesma linha, encontra-se o pensamento de Amaral e Melo (2005, p. 144), que defendem que “a gastronomia é um tema essencialmente cultural, pois alimentação e cultura estão intimamente ligadas.” Além disso, faz parte da essência da cultura misturar assuntos e atravessar linguagens, afinal é possível reconhecê-la em todos os lugares (PIZA, 2004).

Outro ponto a ser ressaltado é o fato de que há, atualmente, uma avalanche gastronômica no jornalismo. Ela está nas crônicas, críticas e até simples publicações de receitas em jornais e revistas. O interesse dos leitores (e dos anunciantes) é tanto que alguns jornais criaram cadernos especiais sobre o tema, como *O Estado de S. Paulo*, com o *Paladar* e a *Folha de S. Paulo* com o caderno *Comida* (BALLERINI, 2015). Mas é nas telas da TV que a gastronomia encontra os mais variados formatos: desde os pioneiros do gênero culinário, passando pelos *reality shows*, quadros nos telejornais e nos programas de entretenimento.

Aos poucos, Jornalismo e Gastronomia vão se entranhando. Ballerini (2015) já inclui a gastronomia entre os “novos universos” do Jornalismo Cultural. Para o autor, há uma significativa melhora na cobertura da área, somado ao fato de que ao contrário de outros segmentos, há um grande número de revistas, livros e guias culinários vendidos na forma impressa em bancas e livrarias. Da mesma forma, Souza (2015) também registra o “culinário” como um dos gêneros presentes na televisão brasileira.

Os diversos formatos de produtos gastronômicos podem ser incluídos no gênero Diversional (MARQUES DE MELO, 2010; ASSIS, 2016), embora não tenham sido literalmente explicitados pelos autores, mas se encaixam na definição do gênero, visto que a função daqueles é entreter, aproximar as instituições jornalísticas ao público, preencher o ócio das pessoas.

E, nesse contexto, a gastronomia cada vez mais se insere no jornalismo cotidiano. No Brasil, a presença do assunto nas revistas de informação semanal, por exemplo, foi tema de pesquisa de Benetti e Hagen (2008), que atestaram que textos sobre o comer e o cozinhar aparecem em 63,5% das edições de *Veja*, *Isto é*, *Carta Capital* e *Época*. Um valor considerado alto, visto que se trata de revistas de informação, pautadas em grande parte pelos acontecimentos factuais ocorridos na semana.

Na Paraíba, o tema tem tido lugar de destaque, tanto na televisão com programas específicos e quadros nos telejornais, quanto nas rádios, jornais impressos

e revistas. As TVs Cabo Branco e Paraíba, afiliadas Globo, apresentam semanalmente o quadro “Chef JPB” e já realizou *game shows* para escolher o melhor chef da Paraíba. A rádio CBN, do mesmo grupo de comunicação, tem um quadro semanal dedicado à gastronomia. Recentemente, a TV Tambaú incluiu no seu programa de sábado “Tambaú é show!” o quadro “Minha mãe é um doce”, em que mães e filhos participam de uma competição culinária.

### **2.3.2 Os programas culinários de TV**

A tradição de se registrar receitas nos remete a Marcus Gavius Apicius, que viveu entre os anos de 25 a.C. e 37 d.C, foi cozinheiro do imperador Nero, na Roma antiga e escreveu, em latim, um compêndio de 468 receitas culinárias. Oito séculos depois, as referidas receitas foram achadas por monges e reunidas no que ficou conhecido como *De Re Coquinaria*, o primeiro livro de receitas que se tem conhecimento (FREIXA; CHAVES, 2017). O registro revela a longevidade e a importância do ato de compartilhar receitas culinárias entre os membros de uma sociedade, o costume atravessa os séculos e pode ser referenciado através dos cadernos onde as matriarcas, em geral, anotavam suas preparações gastronômicas, que eram passadas de geração em geração.

Com o surgimento dos meios de comunicação, a tradição da transmissão do saber culinário ganha novos contornos, passando a acontecer de forma exponencial, atravessando as fronteiras locais e familiares. No Brasil, em particular, o contexto de instauração dos primeiros meios de comunicação em massa encontra-se estreitamente relacionado à veiculação de receitas culinárias, de modo que tal formato marca a história dos veículos impressos e, posteriormente, dos radiofônicos. Na medida em que se observa que a gastronomia conquistou seu lugar também nas telas de TV, revistas, portais de notícias, blogs, aplicativos etc., pode-se afirmar que os espaços de veiculação de receitas culinárias vêm crescendo e se transformando.

Com relação ao aparecimento de programas culinários na televisão brasileira, verifica-se que acontece logo no início das primeiras transmissões, nos anos 1950, transferindo um modelo já existente nos programas de rádio, no qual se tinha a oportunidade de utilizar recursos próprios da oralidade e acrescentar o recurso das imagens em movimento proporcionado pelo veículo recém-inaugurado. Ainda a esse respeito, cabe ressaltar que a transformação experimentada pelos programas

culinários radiofônicos brasileiros nessa transição para a linguagem televisiva ocorreu uma década após a consolidação do formato nos Estados Unidos da América, ocorrida em 1940.

Na contemporaneidade, os programas culinários cresceram, conquistaram o horário nobre dos canais de televisão (abertos e pagos), em formatos internacionais, até mesmo de reality shows, conquistando um público fiel que os acompanha em variadas plataformas como sites, blogs e aplicativos. Collins (2009) acredita que essa variedade de formatos prova, indubitavelmente, que os consumidores desse gênero desejam mais que simplesmente a instrução de receitas, como acontecia no passado.

O interesse nesse tipo de programação parece estar ligado às necessidades e instintos básicos do ser humano, visto que a comida é uma dimensão primordial da cultura e a alimentação uma ação social que promove a partilha e a harmonia entre as pessoas. Não por acaso, o início da civilização está relacionado com a procura dos alimentos, com os rituais e costumes de seu cultivo, com as formas de preparação e com o prazer de comer, instituindo as bases de relacionamentos e construindo a identidade dos núcleos.

Isto posto, no próximo tópico será descrito um breve resumo do histórico do formato de programas culinários e identificar as características dos programas culinários pioneiros, tanto nos Estados Unidos (*The French Chef*), como no Brasil (*A Cozinha Maravilhosa Da Ofélia*), relatando fatos importantes e marcantes destas produções, bem como de suas apresentadoras, verdadeiros símbolos do gênero culinário televisivo.

### **2.3.3 A transição da cozinha para a sala de estar**

O primeiro tempero descoberto pelo ser humano foi o fogo, levando em consideração que o sabor da refeição está relacionado à temperatura no momento do consumo. Quando o homem percebeu a carne mais saborosa e mais fácil de mastigar ao aproximá-la do fogo, nasceu a cozinha. Posteriormente, pouco a pouco, os demais insumos, materiais e equipamentos foram sendo desenvolvidos e incorporados na preparação das comidas. A etimologia da palavra *cozinha* indica justamente esta relação: “é o cozer, isto é, o preparo de alimentos pela ação do fogo ou do calor” (HOMEM, 2003, p. 125), consistindo, ainda, em um compartimento delimitado da

habitação em que se preparam os alimentos, contudo sua presença também indica as ações desenvolvidas no local.

A cozinha moderna passou por incontáveis transformações e, nesse contexto, o preparo das refeições mediado por meios de comunicação tem colaborado com essas alterações. O ato de cozinhar conquistou novos espaços dentro dos lares. Nesse sentido, a mudança da cozinha para a sala de estar (AMARAL, 2006) foi um processo natural, com o advento dos programas culinários – primeiramente através do rádio e, em seguida, da televisão.

Nos Estados Unidos, desde a década de 1920 havia programas de rádio que apresentavam receitas, sendo os primeiros e mais famosos o *Housekeeper chat*, com Aunt Sammy e o *Gold Medal Flour Home Service Talks*, com Betty Crocker. Uma curiosidade sobre estes dois programas é que ambas as apresentadoras eram personagens fictícias. Aunt Sammy era, na verdade, uma personagem criada pelo Departamento de Agricultura do governo americano e foi interpretada por dezenas de mulheres diferentes, a exemplo de Nan Dummont. Betty era Marjorie Husted contratada pela empresa *Washburn Crosby* para assumir o papel de Crocker, identificada apenas muitos anos mais tarde. A diferença marcante estava na condução do programa: enquanto Aunt Sammy era a voz do governo na comunicação com os fazendeiros, Betty era uma mascote comercial (COLLINS, 2009).

Após o sucesso no rádio, com a implantação das emissoras de televisão, aconteceu a transferência dos programas culinários para as telas, desde o surgimento da televisão no Brasil e no mundo. A rádio tornou o formato conhecido, de fácil e barata produção. Junto com essas facilidades havia o simbolismo da mesa, ou do próprio ato de alimentar-se, considerado historicamente como agregador de famílias e de amizades. Buscando conhecer e oferecer variedades de pratos para poderem compartilhar refeições domésticas, as pessoas encontraram nos programas culinários uma excelente opção de entretenimento e de compartilhamento familiar.

Collins (2009) assinala que nos EUA, o primeiro programa exclusivamente culinário<sup>3</sup> foi ao ar na televisão em 1946, apresentado por James Beard, sob o título *I Love To Eat*, apresentando receitas sofisticadas de pratos franceses e chineses. No

---

<sup>3</sup> Adotamos o termo “culinário” para nos referir a programas televisivos que aparecem sozinhos na programação dos canais, ou ainda que estejam inseridos dentro de outros programas de outros gêneros, conforme definição de Souza (2015).

entanto, a grande referência do gênero nos Estados Unidos é Julia Child (COLLINS, 2009; ARAÚJO, 2018), com o programa *The French Chef*. Com a maior parte da sua produção em preto e branco, o programa contava com sólidos 30 minutos de uma combinação aparentemente estranha – uma mulher alta, com enormes braços, movimentos ruidosamente rápidos e uma voz incomparável – que, a despeito disso, acabaram fazendo da apresentadora um exemplo de sucesso da televisão e gastronomia americanas.

Conforme explicam Ricco e Vannucci (2017), na década de 1950 poucas mulheres no Brasil trabalhavam fora de casa e, portanto, elas geralmente dedicavam suas tardes para atividades que lhes dessem prazer – ver televisão era uma delas. Logo, a certeza da plateia garantida foi o ingrediente principal para o surgimento das primeiras revistas femininas na TV, comandadas por apresentadoras que já faziam parte do cotidiano das telespectadoras, porque muitas atuavam como garotas-propaganda e, por isso, passavam credibilidade.

Segundo Araújo (2018), em sua primeira fase a televisão brasileira restringiu os primeiros programas culinários ao público feminino, exibindo os quadros no turno da tarde para atingir as donas de casa. Nessa época, os temas gastronômicos ocupavam blocos de conteúdo dentro de um programa específico. No Brasil, o programa televisivo *Revista Feminina*, exibido pela TV Tupi de São Paulo, notabilizou-se como o pioneiro no gênero. A esse respeito, Araújo (2018, p. 11) ressalta que o referido programa foi “o primeiro a abrir espaço para um quadro de culinária, sob a condução da culinária Ofélia Anunciato, a qual permaneceu no posto entre 1958 e 1968”.

Observa-se que até os anos 1990 a culinária era o carro-chefe dos programas femininos que fizeram sucesso na TV brasileira. A cozinha era mostrada nas telas geralmente por culinárias, visando ao público feminino, principalmente formado por donas de casa, em programas exibidos no período da manhã ou na parte da tarde (ARAÚJO, 2018; GOMES, 2013).

## 2.4 O LIVRO-REPORTAGEM

O livro-reportagem é um suporte que vem sendo muito utilizado pelos jornalistas na atualidade. Rocha e Xavier (2013) afirmam que este crescente interesse se dá pela redução nos custos de impressão e pela facilidade de publicação em

plataformas digitais. Pereira Jr apud Rocha e Xavier (2013, p.142) acredita que o livro-reportagem “surgiu a partir da prática do Jornalismo Investigativo como disciplina autônoma”.

“A utilização do livro como suporte para o jornalismo não é atual, mas nem todo livro corresponde a não-ficção”, afirmam Rocha e Xavier (2013, p.144). Segundo os autores, um livro-reportagem é a interseção entre literatura e jornalismo onde uma obra trata de acontecimentos ou de fenômenos reais e utiliza, para sua produção, procedimentos metodológicos inerentes ao campo do jornalismo, sem, contudo, descartar características literárias.

Para Rodrigues (2010) o livro-reportagem estende a função do jornalismo convencional, visto que este está comprometido com uma linha de produção de ritmo industrial e interesses mercadológicos e políticos. Portanto, esta publicação dá mais autonomia ao autor e pode conter temas que abordem um universo maior de fatos, com condições de produção que propiciem um tratamento textual que sirva de elo entre leitor e mundo, além de contextualizar o tema.

Da mesma forma, Lima (2009, p. 30) corrobora neste sentido pois afirma que o livro-reportagem se distingue das demais publicações por se aprofundar em três aspectos: “quanto ao conteúdo, pois trata de assunto em que a veracidade é fundamental; quanto ao tratamento: linguagem, montagem e edição de texto e quanto à função: informar, orientar e explicar”. O autor acrescenta em outra publicação: “A tarefa do livro-reportagem é encontrar as 20 camadas superpostas para explicar o tema central em enfoque” (LIMA, 1993, p. 27)

Se a reportagem é a ampliação da notícia, a horizontalização do relato – no sentido da abordagem extensiva em termos de detalhes – e também na sua verticalização – no sentido de aprofundamento da questão em foco, em busca de suas raízes, suas implicações, seus desdobramentos possíveis -, o livro-reportagem é o veículo de comunicação impresso não-periódico que apresenta reportagens em grau de amplitude superior ao tratamento costumeiro dos meios de comunicação (LIMA, 2009).

Na academia, a classificação da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), considera o livro-reportagem como um campo de conhecimento dentro da área da Comunicação, que por sua vez pertence à grande área das Ciências Sociais Aplicadas. (ROCHA; XAVIER, p.144)

### 2.4.1 O *New Journalism*

A década de 1960 viu surgir, nos Estados Unidos, um movimento de Jornalismo Literário conhecido por *New Journalism*, cuja principal característica é misturar a narrativa jornalística com a literária e foi classificado à época como “Romance de não ficção”. Diversos fatores corroboraram para o surgimento e propagação do “novo jornalismo”.

Nas décadas de 60 e 70, os Estados Unidos viviam o ápice do movimento hippie. O *American Way of Life*, propagado pelo governo começa a ser questionado e atacado pelos jovens, integrantes de correntes contra culturais em sua maioria. Pela primeira vez os jovens americanos se recusaram a ir à Guerra do Vietnã. Eles lutaram por menos consumismo, rejeitaram o modelo de cinema hollywoodiano, queriam viver em comunidades e pregavam a liberdade sexual. Os suportes culturais refletiam essas mudanças: cinema underground, rock-and-roll, as músicas de protesto e outras expressões artísticas. Era o início de uma nova sociedade americana.

Lima (2009, p. 193) relata essa “efervescência” vivida pela sociedade americana:

A cidade de Nova York e em particular a Califórnia transformavam-se nos laboratórios coletivos das experiências extremadas de ruptura com tudo o que representasse o *stablishment*, o *status quo* de valores e modos de vida. Era, em linguagem sistêmica, o melhor exemplo de uma força de interesses ocasionais despontando no sistema social americano em confrontação direta com os valores duradouros que tinham tornado os Estados Unidos em uma grande nação, um país altamente industrializado, uma grande potência.

Estes movimentos se opunham diretamente à sociedade tradicional americana que assistia, horrorizada, a rebeldia da geração “sexo, drogas e rock’n roll”. É neste contexto que o Jornalismo Literário surge também como uma alternativa de mudança. Havia, na época, uma divisão entre os repórteres de matérias factuais e os de matérias especiais, que Lima (2009) chama de *features*. É neste segundo grupo que se começa a observar as transições no estilo de escrita jornalística. Criatividade e inovação são inseridas nos textos, que ganham forma até que o novo estilo se espalha em todas as áreas das redações. É o surgimento do *New Journalism*.

Em pouco tempo já é possível observar características da mistura entre literatura e jornalismo nos jornais, ampliando-se, em seguida para as revistas dominicais e independentes e alcançando o “olimpico do estrelato narrativo no livro-

reportagem, tendo como marco inicial da maturidade alcançada *A Sangue Frio*, de Truman Capote, lançado originalmente em 1966” (LIMA, 2009, p. 194).

No entanto, Pena (2019, p.52) reconhece a obra de Wolfe como o manifesto inicial do gênero, mas afirma que o autor americano “não é o precursor do estilo”. Para Pena, a primeira aparição do termo *New Journalism* aconteceu em 1887, mas acrescenta que “foi usado de forma jocosa para desqualificar o britânico W T Stead, editor do *Pall Mall Gazette*.”

Além disso, Pena (2019, p.53) cita que dezenove anos antes de Capote e seu *A Sangue Frio*, John Hersey escreveu *Hiroshima*, em 1946, utilizando “uma narrativa romântica para escrever um livro jornalístico, cujo objetivo era descrever a tragédia atômica por intermédio dos pontos de vista de seis personagens reais, sobreviventes da bomba.”

Da mesma forma, Martinez (2016) defende que o Jornalismo Literário que ficou conhecido no mundo todo é fruto de inspirações de misturas entre o jornalismo e literatura desde o século XVII. Naquela época, Daniel Defoe já se utilizava de técnicas jornalísticas. Já no século XVIII a autora considera a descrição detalhada dos personagens e a forma de narração de Honoré de Balzac também têm as mesmas características. Por fim, Martinez considera Charles Dickens, no século XIX o exemplo mais genial de escritor-jornalista.

O consenso dos autores está na convicção que através dos americanos Gay Talese, Truman Capote e Norman Mailer foram os responsáveis por tornar famoso o jornalismo literário, a partir dos anos 1960.

#### **2.4.2 Jornalismo literário no Brasil**

No Brasil, pode-se dizer que a prática jornalística se inicia a partir da literatura. Grandes escritores, romancistas, também exerciam função de jornalistas. Desde fins do século XIX e início do século XX já há registros de escritores publicando suas obras em jornais, bem como escrevendo críticas literárias de outros escritores. Passaram pelas redações: Gonçalves Dias, Machado de Assis, Carlos Drummond de Andrade, Manuel Antônio de Almeida, José de Alencar, Joaquim Manuel de Macedo, entre outros (Ballerini (2015); LIMA (2009). Sodré apud Lima (2009, p.175) salienta que os escritores procuravam nos jornais o que não encontravam nos livros: “notoriedade, em primeiro lugar; um pouco de dinheiro, se possível”.

No século XXI surge um novo viés: é a literatura que se aproxima do jornalismo. Grandes jornalistas se tornam escritores, especialmente não-ficção. É a união do olhar investigativo com o viés literário. Nesse sentido, Lima (2009, p.173) frisa que “de fato, o jornalismo impresso e a literatura aproximam-se, intersectam-se, afastam-se, em particular desde a etapa histórica em que a imprensa ganha sua feição moderna, industrial, a partir do século XIX”. Para o autor, a passagem na notícia para a reportagem foi a mola propulsora dessa proximidade com a literatura.

Entretanto, Castro (2010, p.5) alerta que o Jornalismo Literário não é uma divisão a mais na área, nem uma nova cadernalização<sup>4</sup>, ou ainda um espaço ou um tabloide onde o leitor possa ler gêneros literários. Para o autor, trata-se de “um conhecimento narrativo capaz de espalhar-se por todos os lados, de estar em todas as seções do jornal, podendo ser utilizado como um recurso a mais a favor do leitor”.

Em outra abordagem, Belo (2017) lembra que a primeira experiência literária no jornalismo brasileiro se deu através da revista *O Cruzeiro*, onde David Nasser e Jean Manzon se dedicaram a escrever grandes reportagens. No entanto, o autor ressalta que Nasser e Manzon ganharam notoriedade utilizando técnicas que contrariam a ética jornalística: forjando entrevistas e adulterando a apuração de forma a garantir uma reportagem com mais repercussão.

Em última análise, Pena (2019) relembra o conceito de romance-reportagem, onde autores, embora comprometidos com a verdade, utilizam adornos literários para aprofundar, explicar ou simplesmente dar mais vida às suas reportagens. Trata-se, portanto, de uma outra modalidade de publicação situada na linha tênue que divide o jornalismo e a literatura.

Outrossim, Martinez (2016) reforça o papel da revista *Realidade e do Jornal da Tarde* como disseminadores do gênero no Brasil, que se tornou bastante popular no fim da década de 1960.

### **2.4.3 Construção de perfis**

Perfil. Histórias de vida. Biografia. Diversas formas de se escrever um texto tendo como centro um protagonista: uma celebridade, um herói ou simplesmente um anônimo que viveu ou experienciou uma situação única, um momento histórico.

---

<sup>4</sup> 1 Cadernalização é um neologismo que implica na divisão do jornal por cadernos. Caderno de Cidades, Economia, Política, Esportes, Cultura e assim sucessivamente, a depender da forma de organização interna de cada jornal. (Nota do autor)

Martinez (2008, p. 32) defende que a humanização das histórias de vida encontre espaço no jornalismo atual, pois tanto nas reportagens quanto nas entrevistas, “as histórias e os depoimentos centram-se nas narrativas de seres humanos. Nada mais natural que a defesa da humanização da narrativa para atingir um público em potencial que a cada dia está mais perplexo diante de um novo mundo”.

Optamos por escrever um perfil, pois este difere da biografia pela ausência de necessidade de se narrar a vida completa de outra pessoa. Há determinadas situações na vida de pessoas públicas (ou não) que merecem ser recortadas e descritas em forma de perfil. Pessoas que, em determinado momento, passam a ser protagonistas, a se destacarem nas suas vidas pessoais ou profissionais. E os jornalistas têm tido papel de destaque na escrita de livros reportagem deste gênero.

Esta realidade é defendida por grandes autores, como Vilas Boas (2003, p.18) ao ponderar que aos jornalistas, não prescinde misturarem-se à arte, “sobretudo à literatura e suas técnicas narrativas” no que ele chama genericamente de “escritas da vida”. Em outra publicação (2007, p.24), o jornalista e escritor prefere o uso da palavra biografia e faz uma distinção entre esta e as Histórias de Vida. Para ele, este último “visa ao coletivo e não constituem um gênero literário”. Em contrapartida, as biografias se dedicam primordialmente a um indivíduo.

Por outro lado, Lima (2009, p.427) considera o perfil uma vertente bastante tradicional da biografia, segundo o autor, trata-se de um “texto que retrata um indivíduo como em uma arqueologia psicológica que vai escavando e trazendo à tona seus valores, suas motivações, talvez seus receios, seus lados luminosos e suas facetas sombrias, quem sabe.”

Segundo essa mesma linha de raciocínio, Pena (2019) explicita que a biografia é tão somente um subgênero do Jornalismo literário, acrescido de história de vida. Para o autor, este tipo de texto faz sucesso na atualidade principalmente pelo fato de que a plateia (os leitores) está cada vez mais interessada em entrar na intimidade das celebridades, mesmo que estas sejam apenas uma construção midiática.

Este tipo de publicação, para Lima (2009, p.51), “procura evidenciar o lado humano de uma personalidade pública ou de uma personagem anônima que, por algum motivo, torna-se de interesse.” E o trabalho que Onildo Rocha vem realizando com e pela gastronomia paraibana é digno de aplausos em todo o país, sendo até reverenciado por grandes chefs internacionais.

### **3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

#### **3.1 VEREDAS DA PESQUISA**

A palavra “vereda” é sinônimo de caminho e, portanto, reflete o percurso metodológico seguido nessa pesquisa. O campo jornalístico tem especificidades metodológicas próprias, no entanto tem também flexibilidade para transitar por diversos outros campos de conhecimento, apropriando-se de outras técnicas de forma complementar, sem, contudo, perder sua identidade.

A produção de um livro-reportagem expressa bem este caráter metodológico híbrido, pois ela foi fundamentada, inicialmente, nas esferas da antropologia e da história, perpassou pela ciência dos alimentos, a gastronomia, e fundiu-se na elaboração de um produto subsidiado pelas raízes do Jornalismo Literário. Este percurso está detalhado nos subitens a seguir.

##### **3.1.1 Caracterização da pesquisa**

A elaboração do livro-reportagem perfil descrevendo e narrando o trabalho e a vida do chef Onildo Rocha foi precedida de uma pesquisa bibliográfica sobre o perfilado, conforme será descrito mais adiante. Foi realizada uma pesquisa exploratória com abordagem qualitativa. Exploratória, pois o objetivo desta é caracterizar a cozinha paraibana através do perfil de Onildo Rocha, a fim de registrar sua trajetória.

Tratou-se de uma pesquisa qualitativa devido à atenção ao processo de pluralização das sociedades modernas que exige uma nova sensibilidade por parte do pesquisador para o estudo empírico das questões. O século XX trouxe intensas mudanças sociais, diversidade de ambientes, aparecimento de subculturas e novos estilos e forma de vida (FLICK, 2009).

Defensores desta mesma linha de pensamento, Bauer e Gaskell (2008) registram que há diversas formas de observar a “situação total da pesquisa” e que tais observações são imbuídas por diferentes graus de imparcialidade, sendo, então, responsáveis pela problemática das pesquisas sociais.

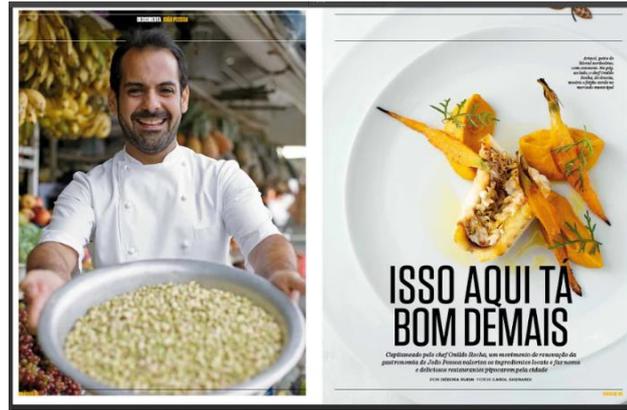
A busca por novas perspectivas metodológicas que trouxessem conhecimento social para melhorar a condição humana ganhou destaque a partir da implantação do primeiro departamento de sociologia em uma universidade americana, que se deu mais precisamente em Chicago. A cidade vivia em intensa ascensão industrial no fim do século XIX e início do século XX. Num momento em que a sociedade americana se concentrava cada vez mais nos grandes centros urbanos, Chicago foi uma das cidades que mais recebeu moradores vindos tanto de outros estados do leste, como de grande parte da Europa. Todo este contexto, favoreceu o crescimento dos estudos urbanos modernos, primeiramente com William Isaac Thomas, seguido por Robert Ezra Park, ambos estiveram à frente do departamento de Sociologia da Universidade de Chicago (HANNERZ, 2015).

Seguindo este mesmo entendimento, Lincoln e Denzin (2006) apontam o início das pesquisas qualitativas a partir dos estudos sociológicos e antropológicos da escola de Chicago, nas décadas de 1920 e 1930, e as descrevem como importantes para as investigações da vida de grupos humanos. Portanto, visto que esta pesquisa tem o objetivo de investigar aspectos da trajetória do chef, a abordagem qualitativa torna-se a mais apropriada.

Os diversos tipos de entrevistas foram a fonte direta de obtenção de dados desta pesquisa, realizadas pelo pesquisador ao observar atentamente o cenário como um todo e não apenas as palavras ditas. Neste sentido, Gerhardt e Silveira (2009, p.32) apontam que ao utilizar o método qualitativo, os pesquisadores estão centrados na explicação do porquê das coisas “exprimindo o que convém ser feito, mas não quantificam os valores e as trocas simbólicas nem se submetem à prova de fatos, pois os dados analisados são não-métricos (suscitados e de interação) e se valem de diferentes abordagens”.

### **3.1.2 A Pesquisa documental**

O primeiro passo dado, que foi decisivo para a escolha do perfilado, foi a pesquisa em documentos – revistas, jornais, portais de notícias, blogs etc. – que tivessem falado sobre o trabalho do chef Onildo Rocha. Foram encontradas e catalogadas as matérias publicadas em revistas. Alguns exemplos:



Fonte: Revista Gol, 2015 (Arquivo pessoal de Onildo Rocha)



Fonte: Revista Portuguesa Intermagazine, 2015. (Arquivo pessoal de Onildo Rocha)



Fonte: Revista Prazeres da mesa, 2015 (Arquivo pessoal de Onildo Rocha)

ESTILO DE VIDA

## Os 10 melhores novos restaurantes do Brasil

Em primeira eleição, apresentamos as melhores casas do país, segundo um júri. O único requisito é a inauguração: entre janeiro de 2016 e setembro de 2017

Por **Marjorie Zoppi e Pedro Borg**  
Publicado em: 10/10/2017 às 12h43 - Alterado em: 17/10/2018 às 06h00

### Cozinha Roccia

João Pessoa (PB); Cozinha Nordestina

→ Reinaugurado em fev./2016



Fonte: Revista VIP, 2017. Disponível em: <https://exame.com/estilo-de-vida/os-10-melhores-novos-restaurantes-do-brasil/>. Acesso em 14 de jun.de 2020.



A REVISTA EDIÇÃO ATUAL ASSINE ONDE COMPRAR SEÇÕES EDIÇÕES ANTERIORES PODCAST CONTATO

## UMA NOVA COZINHA NORDESTINA NO CHÃO DA PARAÍBA

Chef Onildo Rocha defende cozinha armorial, mesclando popular e erudito

TEXTO RENATA DO AMARAL  
FOTOS WAGNER RAMOS  
06 DE NOVEMBRO DE 2019



Fonte: Revista Continente, 2019. Disponível em: <https://www.revistacontinente.com.br/edicoes/227/uma-nova-cozinha-nordestina-no-chao-da-paraiba>. Acesso em: 14/jun/2020

### 3.1.3 Entrevistas

As entrevistas são amplamente utilizadas em pesquisas qualitativas, especialmente nas Ciências Sociais e um método indispensável na coleta de dados para a construção de um livro reportagem. Trata-se de uma técnica dialógica, social e informativa que serve para a pluralização de vozes, conceitua Medina (1986). Com efeito, elas são uma robusta fonte de obtenção de dados, não só os verbalizados, mas também “há uma gama de gestos e expressões densas de conteúdos indexais importante para a compreensão das práticas cotidianas”, ressalta Macedo (200, p.164).

Trazemos aqui a definição do termo “entrevista”, proposto por Romanelli apud Rosa e Arnoldi (2014, p.22), pois foi o norte que nos guiou:

[...] a entrevista é uma relação diádica, que cria uma forma de sociabilidade específica, limitada no tempo, sem continuidade, em que, inicialmente, os parceiros da díade se defrontam como estranhos, pautados por uma alteridade que aparentemente não admite o encontro e que deve ser superada para que a matéria-prima do conhecimento possa ser produzida durante esse encontro que transforma estranhos em parceiros de uma troca.

E este foi o nosso maior desafio durante o processo de coleta de dados da pesquisa: estabelecer esta relação de confiança com o perfilado. Éramos estranhos e precisávamos nos tornar parceiros. Este passo foi apenas parcialmente superado através de estudo e implementação de estratégias – descritas mais a frente - e regras de entrevistas, baseadas em Medina (1986) e Lima (2009). Não foi uma tarefa fácil, visto que este contexto de pandemia que estamos vivendo, além de provocar o distanciamento das pessoas, trouxe profundas mudanças no sistema de trabalho do perfilado, o que o manteve bastante ocupado.

Sabíamos da importância das entrevistas para a concretização desta pesquisa. Ademais, elas constituíram o arcabouço do livro-reportagem aqui relatado. Silva (2009, p. 7) alerta que “a entrevista tem papel fundamental na construção de perfis, pois enriquece o autor com dados e potencializa a história do possível perfilado”. Logo, uma atenção especial foi dada a esta etapa, ainda assim, os resultados ficaram aquém do satisfatório.

Não poder realizar as entrevistas pessoalmente ou fazer mais visitas de campo foram os maiores responsáveis pela insatisfação quanto à coleta de dados, pois como sentenciamos Belo (2013, p. 101) “quando uma entrevista tem muita importância para o

relato, sempre ficará melhor se for realizada pessoalmente. Isso dá ao autor a possibilidade de observar o gestual, o comportamento, o modo de viver daquela fonte.”

Assim, ao planejar esta etapa, acreditava-se que os agentes da entrevista, como premissa, participavam de um jogo de trocas simbólicas, munidos por um leque de conhecimento e relacionando-se através de um intercâmbio de gestos simbólicos que transcendem a instância verbal.

Conseguir atingir os limites possíveis da inter-relação, ou, em outras palavras, do diálogo proposto por Medina (1986), bem como realizar entrevistas de compreensão descritas por Lima (2009) era tarefa fundamental para a posterior redação deste produto.

Não obstante, o contexto de pandemia que se configurou durante todo o período desta pesquisa (desde sua concepção até o momento de defesa) tornou essa tarefa impossível de acontecer de forma satisfatória. Foram diversos percalços em variados aspectos, que serão brevemente tratados nas considerações finais deste relatório.

Durante o planejamento, os entrevistados foram divididos em quatro grupos: Grupo 1- O perfilado; Grupo 2- Os mentores; 3- Os pares; 4- Outras partes interessadas, incluindo aqui possíveis concorrentes e pessoas da sociedade civil organizada.

Para o grupo 1, foi escolhida a entrevista em profundidade guiada pelos princípios da Jornada do Herói (CAMPBELL, 1995) adaptadas para o jornalismo por diversos autores, entre eles Martinez (2008) e Lima (2009). A princípio, a proposta era que ela fosse dividida em 3 etapas, cada uma contemplando um elemento básico do padrão arquétipo: 1) A partida; 2) A iniciação e 3) O retorno. No entanto, na prática foram realizadas apenas duas entrevistas, conforme será exposto mais adiante

Para os outros Grupos 2, 3 e 4, a escolha foi pela entrevista semiestruturada, modelo que mais se enquadrava tanto com a pesquisa, quanto com a obtenção do objetivo pretendido, justamente por assegurar a liberdade do entrevistador e por deixar os entrevistados à vontade para expressarem suas opiniões.

Por estratégia da pesquisadora, esta etapa foi iniciada pelo Grupo 3 – os pares. Em uma primeira análise, o conhecimento adquirido pela pesquisa bibliográfica e documental foi relevante para estabelecer uma conexão com os entrevistados. A

pesquisa semiestruturada proporcionou, na medida do possível, o processo descrito por Lima (2009, p. 107): “o crescimento do contato humano entre entrevistador e entrevistado, que só acontece porque não há a pauta fechada castrando a criatividade.”

Assim, foram entrevistados, em primeiro plano, pessoas muito próximas a Onildo Rocha e que foram, inclusive, indicadas por ele. Com isso, adquirimos informações adicionais sobre o perfilado, seu cotidiano e sua profissão, o que nos foi bastante útil para as entrevistas com o chef, corroborando com o que propõem Martino, Lopes e Souza (2019, p. 70):

Um dos pontos que pareceram facilitar o contato foi a percepção, por parte dos entrevistados, do domínio do entrevistador sobre o tema, assim como das contribuições da pesquisa para sua área de atuação [...]. A existência de um terreno prévio comum parece ter sido determinante para essa conquista de legitimidade perante futuros entrevistados.

Outrossim, o contato primeiro com pessoas próximas, que provavelmente conversaram com Onildo após as entrevistas, parece ter surtido efeito positivo, rompendo as barreiras iniciais entre entrevistador e perfilado. Pois, ao conversar com Rocha sobre a pesquisa e elaboração do livro, ele demonstrou o desejo que isso se concretizasse. No entanto, houve uma grande dificuldade, neste momento inicial, em agendar a primeira entrevista com ele. Por esta razão, diversas pessoas foram ouvidas antes do *chef*.

Foram programadas 20 entrevistas, mas foram realizadas, no total, 17. E, ainda, uma delas, por problemas técnicos, não pôde ser aproveitada. Ademais, não foi possível realizar entrevista com Otoniel, maitre que trabalhou durante muitos anos com Onildo, pois devido às restrições sanitárias, ele não quis que houvesse um encontro presencial e não aceitou a realização da entrevista de forma virtual, por falta de habilidade com os meios tecnológicos.

Após alguns meses, o maitre afirmou ter deixado “uma carta” para mim com uma das assessoras de Onildo, mas este documento não chegou às mãos da pesquisadora. As 16 entrevistas, efetivamente registradas, incluindo as duas realizadas com o perfilado e a entrevista realizada com Seu Dedé durante a visita de campo, estão transcritas nos apêndices 2 a 17.

#### 3.1.4. A pesquisa de campo

No mês de outubro de 2020 foi realizada uma visita de 4 (quatro dias) à Fazenda Carnaúba, na cidade de Taperoá, de propriedade da família de Ariano Suassuna e de seu primo Manuel Dantas. Este lugar abriga a Ilumiara Jaúna, da obra armorial de Ariano. Além disso, era o lugar de inspiração do escritor para suas obras. Seu filho, Manuel Suassuna, que já havia nos concedido entrevista dias antes, convidou-nos a ficar hospedados na fazenda onde nos mostrou os lugares e sua importância para o pai.

Manuel nos contou que ao receber o primeiro grande prêmio em dinheiro, que aconteceu com a obra *A Pedra do Reino*, Ariano propôs ao primo uma sociedade de forma a tornar a fazenda mais produtiva. Decidiram usar todo o dinheiro para comprar 200 cabras. E assim passou a frequentar mais a cidade onde nasceu.

Também visitamos a casa onde o dramaturgo morou durante sua infância, hoje um museu com obras e fotografias que contam a história não só de Ariano, mas também do movimento armorial. Essa “imersão” no universo de Suassuna constituiu parte relevante para a concepção deste produto, visto que o ponto de maior destaque do trabalho de Onildo é a defesa da gastronomia armorial. Com a visita à fazenda Carnaúba, bem como com as entrevistas realizadas sobre o tema, foi possível comprovar a presença do movimento na construção, execução e apresentação dos pratos do chef.

Ademais, foi recomendação da banca de qualificação que fossem realizadas visitas aos fornecedores de insumos de Onildo. O trabalho de campo em Taperoá foi a primeira, pois além da pesquisa armorial, é a fazenda Carnaúba que produz o queijo de cabra utilizado em algumas preparações do *Casa Roccia*. Manuel nos contou que Onildo é o maior cliente da queijeira e que, antes de comprar os queijos, veio pessoalmente ver a produção.

A visita foi ainda mais importante com o contato com a professora e pesquisadora do Núcleo de Pesquisa Armorial Ariano Suassuna (NUPAS), Suelma Moraes, que foi incluída na lista de pessoas a serem entrevistadas para a construção do perfil. O registro fotográfico deste “mergulho” no ambiente armorial está no Anexo B.

Seguindo esta mesma recomendação da banca, foi realizada em abril de 2021, uma visita ao município de Lucena, para conhecer o trabalho do produtor rural conhecido por “Seu Dedé”, que fornece verduras e legumes para Onildo, que, por sua vez, faz questão de enaltecer e divulgar o trabalho do agricultor rural. O registro dessa visita de campo está no Anexo C.

## 3.2 ETAPAS DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO

### 3.2.1 Pré-Produção

Realizar o empreendimento de escrever um livro-reportagem requer uma série de ações, planejadas, focadas e organizadas. Com esse entendimento, destacamos três etapas que já realizamos para a concretização do produto jornalístico que predemos desenvolver ao final do Mestrado em Jornalismo.

A primeira fase desse processo se deu com o levantamento bibliográfico sobre o tema dividido da seguinte forma: 1) Sobre a Gastronomia, foram pesquisados os autores Carneiro (2012; 2003), Cascudo (2011), Freixa e Chaves (2017), Montanari (2013) entre outros. 2) Para compreensão acerca do Jornalismo Gastronômico trabalhamos com autores como Amaral e Melo (2005) e Cerigatto (2005). 3) Quanto à identidade paraibana sertaneja e o movimento armorial buscou-se referências em autores como Santos (2009) e Suassuna (2018). 4) Por fim, no tocante ao produto que será desenvolvido nesse projeto, o livro-reportagem, aprofundamos as leituras e pesquisa especialmente em Lima (2009), Vilas-Boas (2003; 2008) e Martinez (2008; 2016).

Após escrever todo o referencial teórico e metodologia, foi enviado o projeto de pesquisa à Plataforma Brasil. Apesar de não ser uma exigência do PPJ/UFPB, como há a intenção de publicação do livro-reportagem ao final, achamos por bem submeter o projeto ao Comitê de Ética e Pesquisa da UFPB, bem como elaborar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE, conforme recomendação do CEP. Neste documento, além de fornecer mais informações sobre o trabalho, a pesquisadora solicita autorização do entrevistado para publicação das informações prestadas, inclusive através de vídeo.

Mesmo sendo um produto escrito, a proposta aqui é que o livro contenha *QR-Codes* que direcionarão os leitores a material extra. Foi feita uma proposta a Onildo para que fosse criado um site ou canal de Youtube específico para o livro-reportagem contendo as informações que serão disponibilizadas pelos *QR-Codes*, que podem ser vídeos do chef preparando alguma receita, trechos de entrevistas realizadas, fotos, material jornalístico etc.

Desta forma, conceber o produto final *antes* de iniciar as entrevistas foi fundamental, pois a elaboração das perguntas e as instruções aos entrevistados já foram feitas baseadas no conceito final do que se pretende apresentar no livro-reportagem.

Destarte, a proposta foi por um modelo híbrido, composto primeiramente por elementos *básicos* no livro impresso e e-book, tais como: a trajetória do chef, elementos da cozinha paraibana, gastronomia armorial e depoimentos. Estes elementos serão bastante ilustrados com fotografias, pois a imagem é muito importante para mostrar o trabalho de Onildo bem como para a gastronomia em geral.

Demais informações, mais detalhadas, serão disponibilizadas através do uso de *QR-Codes*, direcionando o leitor a conteúdo extra, tais como: vídeos com entrevistas, imagens dos eventos, receitas extras em texto ou sendo executadas pelo chef em vídeo, áudios/podcasts, entre outros.

Como última etapa do processo de pré-produção, foram selecionados alguns livros-reportagens que pudessem servir de parâmetro para a familiarização do Jornalismo Literário. Entre eles estão: *A Sangue Frio*, de Truman Capote; *Rota 66*, de Caco Barcelos; *Hiroshima*, de John Hersey; *Todo Dia a Mesma Noite: A História Não Contada da Boate Kiss*, de Daniela Arbex.

### **3.2.2 Produção**

O ritmo da produção não seguiu conforme planejado. As inconstâncias das restrições sanitárias impuseram a modificação e adiamento de diversas etapas. Sem outra alternativa, a primeira etapa, as entrevistas, tiveram que ser realizadas através da internet, pelo Google Meet. Com isso, ficou prejudicada a ideia de filmar as entrevistas para a produção de vídeos que seriam inseridos no conteúdo digital extra, através de *QR-codes*.

Todas as entrevistas foram gravadas pelo Meet e alguns vídeos foram produzidos, mas a irregularidade na qualidade das imagens e sons prejudicou bastante a proposta de um livro interativo. Apenas a entrevista com Seu Dedé foi realizada pessoalmente, durante a visita de campo.

Ainda assim, optou-se pela inclusão de vídeos com trechos das entrevistas realizadas, através dos *QR-codes* ao longo do livro, além de direcionar para sites que contêm vídeos e documentários produzidos para Onildo Rocha.

### **3.2.3 Realização das Entrevistas**

A primeira etapa da produção deu-se com seleção de pessoas para serem entrevistadas. Para a escolha, foram levadas em consideração, primeiramente, pessoas locais importantes nas áreas de: gastronomia paraibana, jornalismo gastronômico, professores de cursos de gastronomia, pessoas do mercado de restaurantes em João Pessoa etc. Os entrevistados foram:

- André Athayde – chef de cozinha e coordenado de curso de gastronomia.
- Ester Carvalho – chef de cozinha e professora de gastronomia.
- Giovana Rossini – Jornalista e produtora de quadros sobre culinária na TV Cabo Branco, afiliada Globo em João Pessoa.
- Yonne e Roberto Pimenta – Proprietários das docerias e restaurantes Sonho Doce, com 30 anos de experiência no mercado local e principal concorrente do Roccia.
- Laurent Suaudeau – chef francês de quem Onildo foi aluno
- Guga Rocha – chef de cozinha de São Paulo/SP
- Joca Pontes – chef de cozinha de Recife/PE
- Claudemir Barros – chef de cozinha de Recife/PE
- Duca Lapenda – chef de cozinha e consultor gastronômico de Recife/PE
- Saburó – chef de cozinha de Recife/PE
- Andrea D’Egmont – Jornalista do Rio de Janeiro/RJ
- Suelma Moraes – Professora da UFPB, à frente do NUPAAS – Núcleo de Pesquisa Armorial Ariano Suassuna.

A realização das entrevistas foi um pouco prejudicada devido à pandemia. A realização das visitas de campo para acompanhar o chef também foi impossibilitada pela falta de disponibilidade do perfilado. Durante o período de coleta de dados, além

das dificuldades que Onildo enfrentou por conta de restaurantes fechados, ele ainda passou por um problema pessoal, o fim de seu casamento.

Por outro lado, após já encerrada a fase de coleta de dados, decidimos entrevistar a filha de Onildo, Ana Luisa Rocha, que está começando a trabalhar com o pai e nos trouxe informações riquíssimas sobre Onildo. Também foi possível, e extremamente relevante para esta pesquisa, realizar duas pesquisas de campo e entrevistar dois dos produtores de quem o chef compra insumos.

Infelizmente, a gravação da entrevista com a jornalista Andrea D'Egmont, que foi bastante importante para a defesa da gastronomia armorial, ficou sem som e, por isso, impossível de transcrição. Após diversas tentativas de refazer, conseguimos apenas que ela enviasse um depoimento para o chef, gravado por ela mesma.

### **3.2.4 A construção do perfil**

Conforme mencionado anteriormente, a construção do perfil de Onildo Rocha se fundamentou nos princípios da Jornada do Herói, concebida inicialmente pelo mitólogo americano Joseph Campbell (1995), adaptada para o cinema por Christopher Vogler (2015) e trazida para o jornalismo por Martinez (2008) e Lima (2009).

Após realizadas as entrevistas, optou-se pelo modelo de Jornada de Vogler (2015) e, para Onildo, as etapas (que se tornaram capítulos do livro), foram divididas assim:

O Mundo Comum<sup>5</sup>: Apresentar Onildo relacionando-o com o que faziam e como viviam as pessoas da idade dele antes que ele iniciasse sua carreira. Ele poderia ter sido advogado, médico ou engenheiro, profissões geralmente escolhidas pelas pessoas de mesma classe social.

O Chamado à Aventura: Ele começa a ir à lanchonete da família e opinar sobre os sanduíches e os sabores.

Recusa ao chamado: Chegou a fazer outros cursos superiores e pensou em seguir apenas com o buffet, atendendo ao mercado, trabalhando com algo mais comercial.

O mentor: Falar sobre Laurent e a importância dele na carreira de Onildo.

---

<sup>5</sup> As etapas estão nomeadas conforme proposta de Vogler (2015)

Travessia do Primeiro Limiar: Abertura do primeiro restaurante em João Pessoa.

Provas, Aliados e Inimigos: Problemas com o novo restaurante, aliança com chefs pernambucanos e não aceitação do público paraibano, que queria um cardápio mais internacional.

Aproximação da Caverna Secreta: Novo Restaurante no Holanda's, do jeito que ele sempre sonhou.

Recompensa: Reconhecimento Nacional e Internacional

O caminho de volta: Ajustes no cardápio, pesquisas com insumos, parcerias com fornecedores e adesão ao movimento armorial.

Ressurreição: Novos e Velhos Projetos. A reinvenção do negócio devido à pandemia.

Retorno com o Elixir: Renovação da Jornada através de Ana Luisa.

### **3.2.5 Design do Livro**

Foi contratado um designer gráfico para fazer um esboço da diagramação do livro. Foram realizadas duas reuniões virtuais para explicação do conceito do trabalho e, em seguida foi apresentado o primeiro esboço para avaliação. Acreditamos que a capa tenha grande importância para a identidade visual do livro-reportagem. Por isso, contactamos o artista plástico paraibano, Clóvis Junior, que defende a arte *naïf* no estado e que tem murais pintados nos restaurantes Casa Rocchia de Joao Pessoa e Campina Grande. Clóvis nos autorizou a usar os elementos que ele pintou no *hall* de entrada do restaurante de João Pessoa. O modelo final da capa está no Anexo A.

Houve uma preocupação em, desde a capa, mostrar que este será um livro diferente dos demais. Sabemos que na atualidade os livros em papel têm perdido espaço para as novas tecnologias: e-book, audiolivros, vídeos no Youtube, podcasts etc. Por outro lado, havia o interesse em produzir um livro físico para que se torna-se acessível para todas as pessoas interessadas, inclusive para que seja disponibilizado em bibliotecas de cursos técnicos e superiores de gastronomia.

Dada a impossibilidade de produzir esse material por conta da pandemia e por questões de tempo, decidiu-se pela utilização de vídeos e fotos já pertencentes ao acervo do *chef*. Bem como alguns trechos das entrevistas realizadas.

### **3.2.5 Pós-produção**

A parte final do trabalho, que consistiu na escrita do livro, passou por diversas intercorrências. E, por isso, a sua conclusão aconteceu muito depois do previsto. Contribuíam para este problema: disponibilidade pessoal desta autora, que de setembro de 2020 a abril de 2021, contraiu a Covid-19 duas vezes, além de ter tido seu filho e outras pessoas da família infectados em outros dois momentos. Ademais, houve problema com a pessoa contratada para fazer a diagramação e design visual do livro. Por isso, a redação do livro-reportagem foi feita no editor de textos da Microsoft, o *Word*, por isso peço de antemão desculpas pela pobreza da diagramação. A intenção é, após a defesa, realizar as alterações sugeridas pela banca e enviar para uma gráfica.

Outra grande dificuldade foi o contato com o perfilado. Após mais de um ano de contato, pesquisas e entrevistas, não foi possível encontrar pessoalmente o *chef*. E acredita-se que este fator influenciou bastante na motivação para a conclusão deste trabalho.

Todos esses fatores foram responsáveis pela conclusão tardia deste mestrado, porém considera-se relevante que o adiamento promoveu também o aumento do tempo de contato e estudo sobre o tema, principalmente no que tange a gastronomia armorial.

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desde o início da humanidade, as pessoas cultivam, caçam, colhem, comem. No entanto, apesar de a alimentação ser algo tão básico e essencial na vida de todos os seres vivos, a gastronomia busca, ainda, seu lugar na ciência. Luta pelo reconhecimento de seus profissionais. Combate preconceitos. Enfrenta obstáculos.

Por essa razão, o trabalho de resistência do chef Onildo Rocha tem ainda mais valor. Usar a gastronomia para ressaltar a identidade de um povo, colaborar com o entorno socioeconômico de uma região, valorizar e mostrar dentro e fora do Brasil o que de melhor a cozinha paraibana tem a oferecer é louvável.

Seu colega de profissão e amigo Guga Rocha<sup>6</sup> acredita que teria sido muito mais fácil para Onildo abrir um bistrô francês. Por outro lado, ele acredita que ao escolher o caminho da gastronomia paraibana contemporânea, ele põe os temperos mais importantes na sua comida: a verdade e a alma.

Durante a realização das entrevistas, percebemos uma dualidade de opiniões: por um lado as pessoas que moram na cidade de João Pessoa, enaltecem e reconhecem a cozinha de Onildo como sendo de extrema importância e relevância da gastronomia paraibana. O chef de cozinha e professor André Athayde<sup>7</sup>, por exemplo, afirma que “o trabalho de Onildo é o trabalho mais importante da gastronomia paraibana de todos os tempos”. Para ele, os principais diferenciais do chef são: a pesquisa e valorização da cozinha de raiz do estado, o trabalho com os produtores dos insumos e, principalmente, a divulgação de todos estes elementos para os demais estados do Brasil e até outros países.

Por outro lado, pessoas entrevistadas que não residem em João Pessoa, de uma forma ou de outra, mencionaram a “falta de reconhecimento” de Onildo pelos paraibanos e pelo estado da Paraíba. O premiado chef pernambucano Claudemir Barros<sup>8</sup> critica o fato de Onildo “não ser reconhecido dentro do seu estado” argumenta que ele “levanta a bandeira do estado” e completa que a Paraíba “amargosamente (sic) vai lamentar por não ter reconhecido ou por ter demorado a reconhecer [o trabalho de Onildo]”.

---

<sup>6</sup> Transcrição completa da entrevista concedida em 24/jun/2020 encontra-se nos Apêndices.

<sup>7</sup> Transcrição completa da entrevista concedida em 09/jun/2020 encontra-se nos Apêndices.

<sup>8</sup> Transcrição completa da entrevista concedida em 11/jun/2020 encontra-se nos Apêndices.

Para a jornalista Giovana Rossini<sup>9</sup>, o pouco reconhecimento local se deve ao fato do pouco conhecimento da própria gastronomia. Para ela e para todos os demais entrevistados nesta pesquisa, o trabalho de Onildo é único, inovador, bem executado e merecedor não só de todos os aplausos, mas, principalmente de registro na história da gastronomia paraibana. A idealização deste livro-reportagem visa também colaborar com esse processo.

O talento especial do chef do paraibano também foi apontado pelo chef francês Laurent Suaudeau<sup>10</sup>, radicado no Brasil, onde vive desde 1980, quando veio chefiar o restaurante *Le Saint-Honoré*, no Hotel Méridien, no Rio de Janeiro. Hoje, com a carreira consolidada, escreveu vários livros e fundou uma escola de gastronomia, onde Onildo fez cursos e a trajetória dos dois chefs se juntou. Laurent é tido como o mentor, o mestre de Onildo. Com ele o paraibano teria aprendido as mais finas técnicas francesas. No entanto, apesar de ter tido centenas e centenas de alunos, para Suaudeau, Onildo tinha um brilho especial e se tornou, logo depois que se conheceram, em um de seus mais queridos e competentes alunos.

O trabalho com os produtores é destacado por André Saburó, sushiman e dono de diversos restaurantes na cidade de Recife, para quem Onildo faz um trabalho inovador e pioneiro: utilizou muita técnica com os ingredientes nordestinos e levou para todo o Brasil as imagens e as relações com os produtores. Saburó acrescenta que através do exemplo de Onildo foi possível conectar fornecedores, produtores, diretamente com os restaurantes, abrindo um canal para que houvesse um comércio direto, sem atravessadores que só encarecem o produto orgânico. Além disso, “aquelas expedições que ele fazia, onde ele mostrava os produtores, as filmagens que ele faz, leva o público a conhecer o quão rico o Nordeste é. A gastronomia paraibana ganhou muito com as pesquisas que Onildo fez”, afirma o chef pernambucano<sup>11</sup>.

Lealdade. Companheirismo. Amizade. Talento. Estas foram as qualidades mais destacadas de Rocha. Até mesmo por aqueles que teoricamente são concorrentes dele, como os chefs de restaurantes em Recife e o casal Roberto e Yonne Pimenta, donos do restaurante e casa de festas Sonho Doce, os dois segmentos de atuação de Onildo. Eles afirmaram<sup>12</sup> que nunca o viram como concorrente e sempre

---

<sup>9</sup> Transcrição completa da entrevista concedida em 03/ago/2020 encontra-se nos Apendices.

<sup>10</sup> Transcrição completa da entrevista concedida em 03/ago/2020 encontra-se nos Apendices.

<sup>11</sup> Transcrição completa da entrevista concedida em 03/ago/2020 encontra-se nos Apendices.

<sup>12</sup> Transcrição completa da entrevista concedida em 13/jul/2020 encontra-se nos Apendices

conversaram ou trocaram ideias. Yonne, inclusive, revela uma grande admiração não só pelo trabalho do chef paraibano, mas também pela coragem que ele teve em enfrentar tantos desafios.

Colocar em um livro essa bela trajetória foi apenas uma forma de reconhecer tudo que Onildo Rocha fez, e certamente ainda fará, pela gastronomia paraibana e, inclusive, brasileira.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIAHY, Ana Carolina de Araújo. **O jornalismo especializado na sociedade da informação**. João Pessoa, Universidade Federal da Paraíba, 2000. Disponível em: <http://www.bocc.ubi.pt/pag/abiahya-ana-jornalismo-especializado.pdf>. Acesso em 10 jul. 2020

ALBUQUERQUE JR., Durval Muniz de. **A invenção do Nordeste e outras artes**. São Paulo: Cortez, 2011.

AMARAL, Renata Maria do; MELO, Cristina Teixeira Vieira de. Gastronomia no jornalismo cultural: crítica e crônica na Folha de S. Paulo e na Carta Capital. **Estudos em Jornalismo e Mídia**, v.2, n.2, p. 143 – 154, 2º Sem. 2005

AMARAL, Renata Maria do. Da cozinha à sala de estar: um olhar sobre a gastronomia no jornalismo cultural brasileiro. **Revista E-Compós**, v.21, n.2. Abril de 2006

AMARAL, Renata Maria do. **Virada Gastronômica**: como a culinária dá lugar à gastronomia no jornalismo brasileiro. Tese de doutorado em Comunicação. Programa de Pós-graduação em Comunicação. Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2015.

ARAÚJO, Amanda Tiemann. **As panelas na telinha da TV: A cozinha maravilhosa da Ofélia, o culinário televisivo na década de 1980**. In: ENCONTRO REGIONAL DA ANPUH-SÃO PAULO, 24, 2018, Guarulhos. Anais... Guarulhos: UNIFESP, 2018. Disponível em: [https://www.encontro2018.sp.anpuh.org/resources/anais/8/1533016459\\_ARQUIVO\\_AspanelasnatinhadaTV.pdf](https://www.encontro2018.sp.anpuh.org/resources/anais/8/1533016459_ARQUIVO_AspanelasnatinhadaTV.pdf). Acesso em: 23 de dez. de 2020

ASSIS, Francisco de. Jornalismo diversional: a diversão pela forma. **Rev. Líbero**, v. 19, n. 37, p. 143-152, jan./jun. de 2016

ASSIS, Francisco de. **Por uma geografia da produção jornalística**: a imprensa do interior. Manaus: 2013

BELO, Eduardo. **Livro-reportagem**. São Paulo: Contexto, 2017

BALLERINI, Frantjesco. **Jornalismo Cultural no Século 21**. São Paulo: Summus, 2015.

BARRETO, Thiago; JESUS, Zélia; Rodrigues, Sylvania. **Tigo**: Jornalismo Online de entretenimento. Trabalho de conclusão de curso (TCC) Faculdades Integradas ICESP Promove. Curso de Bacharel em jornalismo. Brasília, 2014

BAUER, Martin W.; GASKELL, George (ed). **Pesquisa Qualitativa com Texto, Imagem e Som**. 7ª. ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2008.

BENETTI, Márcia; HAGEN, Sean. Jornalismo e vida cotidiana: o comer e o cozinhar contemporâneos nas revistas semanais. **Revista E-Compós**, v.11, n.2. Brasília:

COMPÓS, 2008. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/173209>. Acesso em: 7 de jan. 2021

BEZERRA, Amílcar Almeida. **Movimento Armorial x Tropicalismo: dilemas brasileiros sobre a questão nacional na cultura contemporânea.** V ENECULT - Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura. Faculdade de comunicação - UFBA, Salvador, maio de 2009.

BORBA, Maria Auxiliadora Bezerra. **Saberes & Fazeres do Povo – Resgate da Cultura Popular na Paraíba.** João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 2006.

BRILLAT-SAVARIN. **A Fisiologia do Gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

BUENO, Eduardo. **A Viagem do Descobrimento – um olhar sobre a expedição de Cabral.** Rio de Janeiro: Estação Brasil, 2016.

CAMPBELL, Joseph. **O Herói de Mil Faces.** São Paulo, Editora Cultrix/Pensamento, 1995

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade.** São Paulo: Campus, 2003.

CARNEIRO, Henrique. Estudos Sobre Alimentação. **Rev. Contextos da Comunicação – Comportamento Cultura e Sociedade**, v.1, n.1, p. 16-21, jan. 2012.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Viajando o Sertão.** São Paulo: Global, 2009.

CASTRO, JOSÉ. **Ensaio de biologia social.** 3ª ed. São Paulo: Brasiliense; 1965.

CASTRO, Gustavo. **Jornalismo Literário: uma introdução.** Brasília: Casa das Musas, 2010

CERIGATTO, M. O Papel do Jornalismo Cultural e a relação com a Cultura Popular. **Revista Extraprensa**, v. 9, n. 1, p. 38-49, 29 dez. 2015.

COLLINS, Kathleen. **Watching what we eat: the evolution of television cooking shows.** New York: Continuum, 2009.

DENZIN, Norman K.; LINCOLN, Yvonna S. **O Planejamento da Pesquisa Qualitativa – Teorias e Abordagens.** Porto Alegre: Artmed, 2006.

FLICK, Uwe. **Introdução à Pesquisa Qualitativa.** 3ª. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

FARIAS, Sônia Lúcia Ramalho de. **O Sertão de José Lins do Rego e Ariano Suassuna: espaço regional, Messianismo e Cangaço.** Recife: Editora da UFPE, 2006.

- FAUSTO, Carlos. **Os índios antes do Brasil**. 4ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Mini Aurélio: o Dicionário da Língua Portuguesa**. Curitiba: Positivo, 2010.
- FRANÇA, Vera. **Jornalismo e Vida Social: a história amena de um jornal mineiro**. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1998.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2017.
- FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala** - 51ª Edição. São Paulo: Global, 2006.
- GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.
- GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. Oeiras: Celta Editora, 1995.
- HANNERZ, Ulf. **Explorando a cidade: Em busca de uma antropologia urbana**. Petrópolis: Vozes, 2015
- HOMEM, Maria Cecília Naclério. Princípio da racionalidade e a gênese da cozinha moderna. **Pós. Revista do Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo da FAUUSP**, São Paulo, n. 13, p. 124-154, jun 2003. Disponível em: <<https://doi.org/10.11606/issn.2317-2762.v13i0p124-154>>. Acesso em: 20 dez. 2020.
- LEAL, Wills. **Fragmentos Étílicos e Gastronômicos – A História do Comer e do Beber na Paraíba**. João Pessoa: A União, 2002.
- LIMA, Edvaldo Pereira. **Páginas ampliadas: o livro-reportagem como extensão do jornalismo**. [Ed. rev. e ampl.]. – Barueri, SP: Manole, 2009.
- LIMA, Edvaldo Pereira. **Que é livro-reportagem?** São Paulo: Brasiliense, 1993.
- MATTELART, Armand. **Comunicação-mundo: história das ideias e das estratégias**. 3a. edição. Petrópolis: Vozes, 1999
- MARQUES DE MELO, José. **Panorama diacrônico dos gêneros jornalísticos**. XXXIII Intercom. Caxias do Sul, 2010.
- MARTINEZ, Mônica. **A Jornada do Herói: a estrutura narrativa mítica na construção de histórias de vida em jornalismo**. São Paulo, Annablume, 2008.
- MARTINEZ, Mônica. **Jornalismo Literário: tradição e inovação**. Florianópolis: Insular, 2016.
- MEDINA, Cremilda de Araújo. **Entrevista: o diálogo possível**. São Paulo: Ática, 1990.

MELLO, José Octávio de Arruda. **Cultura e Alimentação na Paraíba - um Exercício de uma Nova História**. Revista Ciência e Trópico, v. 30, n. 1, p. 85-102, 2002.

MELLO, José Octávio de Arruda; RODRIGUES, Gonzaga. **Paraíba: Conquista, Patrimônio e Povo**. João Pessoa: Grafiset, 1993.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Comida de ontem, comida de hoje. o que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas? **OLAM – Ciência e Tecnologia**, Rio Claro/SP, v. 1, n. 2, p. 31-57 jul/dez. 2013.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

MONTANARI, Massimo. Do paladar gastronômico ao bom gosto intelectual. As raízes medievais de um trajeto cultural 'moderno'. **Revista Contextos da Alimentação**. v.1. n.1, São Paulo, 2013.

MOSER, Magali. **Jornalismo forjado**: a participação da imprensa na imposição da identidade germânica em Blumenau. Florianópolis, 2016.

ORTIZ, Renato. **Mundialização e cultura**. 2a. edição. São Paulo: Brasiliense, 1996

PENA, Felipe. **Teoria do jornalismo**. São Paulo: Contexto, 2017.

PENA, Felipe. **Jornalismo Literário**. São Paulo: Contexto, 2019.

PIZA, Daniel. **Jornalismo Cultural**. 2.ed. São Paulo: Contexto, 2004.

PIZA, Daniel. **Perfis & entrevistas**: escritores, artistas e cientistas. São Paulo: Contexto, 2004.

RAMALHO, Rejane Andréa; SAUNDERS, Cláudia. O Papel da Educação Nutricional no Combate às Carências Nutricionais. **Revista Nutrição**, v.13, n.1, p.11-16. Campinas: 2000.

RICCO, Flávio; VANNUCCI, José Armando. **Biografia da televisão brasileira**. 1ª ed. São Paulo: Matrix, 2017

ROBERTSON, Roland. (2012). **Globalisation or glocalisation?**. Journal of International Communication. 18. 191-208. 10.1080/13216597.2012.709925.

ROCHA, Paula; XAVIER, Cíntia. O livro-reportagem e suas especificidades no campo jornalístico. **Rumores – Revista Online de Comunicação, Linguagem e Mídias**, v. 7, n. 14, p. 138-157, 27 dez. 2013.

RODRIGUES, Felipe. **Livro-Reportagem: uma Abordagem Sobre a Cobertura da Violência no Brasil**. Campinas, 2010.

ROSA, Maria Virgínia de Figueiredo Pereira da Costa; ARNOLDI, Marlene Aparecida Gonzales Colombo. **A entrevista na pesquisa qualitativa**: mecanismos para validação dos resultados. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2014. 112 p.

SANTOS, Idelette Muzart Fonseca dos. **Em Demanda da Poética Popular: Ariano Suassuna e o Movimento Armorial**. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2009.

SANTOS, Marli; BUENO, Wilson da Costa. **Jornalismo especializado no Brasil: teoria, prática e ensino**. São Bernardo do Campo: Universidade Metodista de São Paulo, 2015.

SILVA, Amanda Tenório Pontes da. O perfil jornalístico: possibilidades e enfrentamentos no jornalismo impresso brasileiro. **Revista Eletrônica Temática**, João Pessoa, p.1-11, out. 2009. Disponível em: [http://www.insite.pro.br/2009/Outubro/perfil\\_jornalismo\\_amanda.pdf](http://www.insite.pro.br/2009/Outubro/perfil_jornalismo_amanda.pdf) . Acesso em: 10 mai. 2020.

SOUZA, José Carlos Aronchi de. **Gêneros e formatos na televisão brasileira**. São Paulo, Summus Editorial, 2015.

STANDAGE, Tom. **Uma História Comestível da Humanidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.

SOLER, Jean. As razões da Bíblia: Regras Alimentares Hebraicas *In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

SUASSUNA, Ana Rita. **Gastronomia Sertaneja: Receitas que contam histórias**. São Paulo: Ed. Melhoramentos, 2010.

SUASSUNA, Ariano. **O Movimento Armorial**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 1977, p. 9. Disponível em <http://www.unicap.br/armorial/movimento/produtos-1.html>, acesso em 2 fev. 2019.

SUASSUNA, Ariano. **Iniciação à Estética**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2018.

SUASSUNA, Ariano. **Romance d'A Pedra do Reino e o Príncipe do Sonho do Vai-e-Volta**. 16ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2017.

TRAQUINA, Nelson. **Teorias do Jornalismo: Por que as Notícias São Como São**. Florianópolis: Insular, 2004.

TRAQUINA, Nelson. **Teorias do Jornalismo: A Tribo Jornalística – uma Comunidade Interpretativa Transnacional**. Florianópolis: Insular, 2005.

TRIGO, M. *et al.* Tabus alimentares em região do Norte do Brasil. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, 1989.

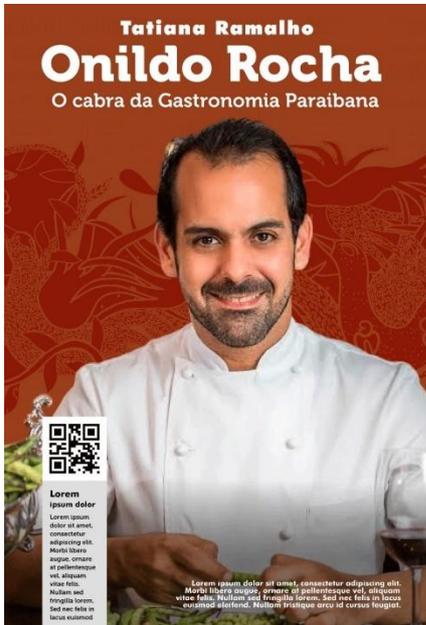
VILAS BOAS, Sérgio. **Perfis e como escrevê-los**. São Paulo: Summus, 2003.

VILAS BOAS, Sérgio. **Jornalistas Literários: Narrativas da vida real por novos autores brasileiros**. São Paulo: Summus, 2007.

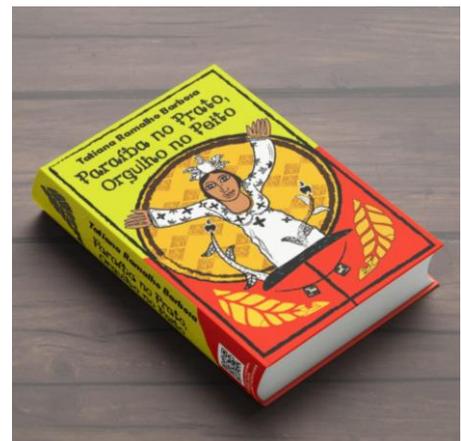
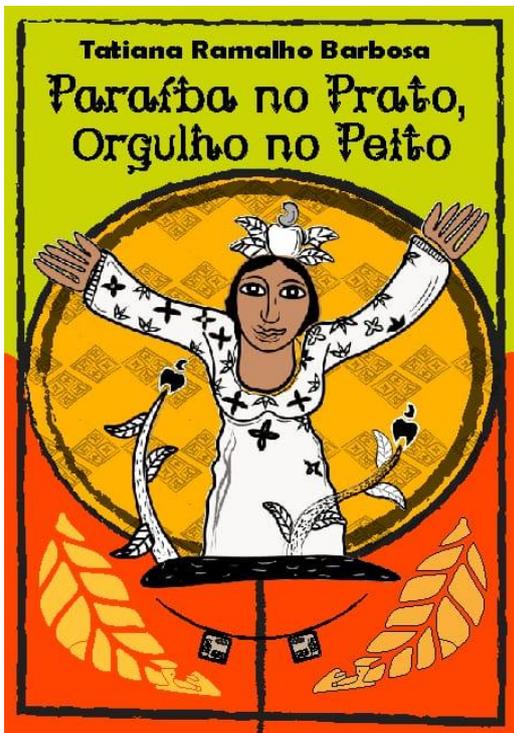
VILAS BOAS, Sérgio. **Biografismo: reflexões sobre a escrita da vida**. São Paulo: Unesp, 2008.

## ANEXO A – PROPOSTAS DE CAPA

### PROPOSTA INICIAL DE LAYOUT – CAPA



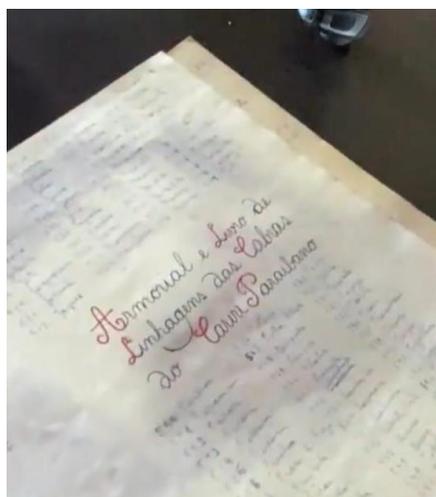
### PROPOSTA FINAL DE LAYOUT – CAPA<sup>13</sup>



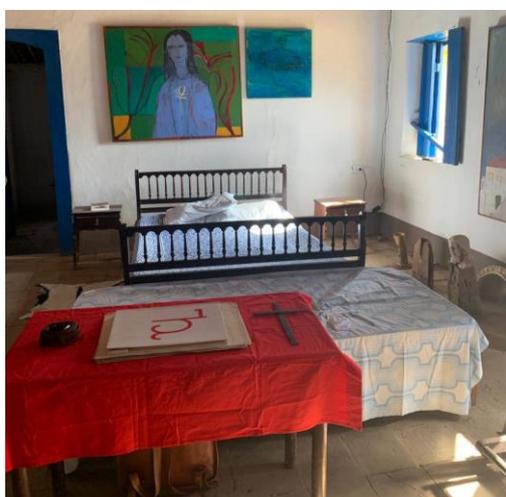
<sup>13</sup> Arte gentilmente cedida pelo artista plástico Clóvis Jr.

## ANEXO B - PESQUISA DE CAMPO/ TAPEROÁ

### REGISTRO DAS PESQUISAS DE CAMPO - TAPEROÁ



À esquerda, o livro de linhagens das cabras, onde Ariano registrava os nomes das cabras que ele e o primo Manelito criavam na fazenda Carnaúba. À esquerda, o museu-casa de Ariano Suassuna, onde o escritor viveu até os 9 anos de idade, no centro da cidade de Taperoá.



À esquerda o quarto de Ariano Suassuna e à direita. Manuel Suassuna, filho do dramaturgo, dando-nos explicações durante nossa visita. Ambas na Fazenda Carnaúba, em Taperoá.

## ANEXO C – PESQUISA DE CAMPO/ LUCENA

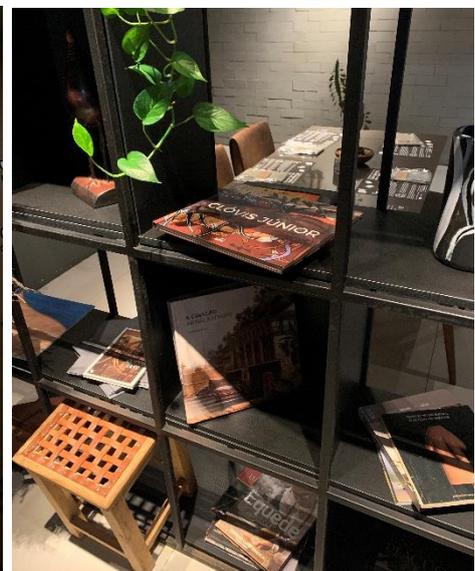
### REGISTRO DAS PESQUISAS DE CAMPO – LUCENA



Visita à propriedade rural de Seu Dedé, na cidade de Lucena/PB. O produtor, um dos fornecedores de Onildo, contou-nos sobre a plantação de legumes, frutas e verduras orgânicas e sua relação com o chef.

## ANEXO D - PESQUISA DE CAMPO/ COZINHA ROCCIA

### VISITA AO RESTAURANTE COZINHA ROCCIA EM JOÃO PESSOA/PB



Acima a visão do primeiro andar, na entrada do Restaurante Roccia em João Pessoa/PB. Abaixo, à esquerda, parte do mural pintado na parede da escada, no andar térreo. À direita, estante com algumas obras de artistas paraibanos, em exposição no restaurante.

## ANEXO E – CRIAÇÕES ARMORIAIS

### AS CRIAÇÕES ARMORIAIS DO CHEF ONILDO ROCHA



Mil Folhas de Macaxeira e de Inhamé  
Fonte: Arquivo pessoal do chef Onildo Rocha (2020)



À esquerda: Tartar de carne de sol na tapioca suflada. À direita, Bolo de macaxeira com sorvete de queijo de cabra  
Fonte: Arquivo pessoal do chef Onildo Rocha (2020)

## APÊNDICE A - TCLE



UFPB – UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CCTA – CENTRO DE COMUNICAÇÃO, TURISMO E ARTES  
PPJ – PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM JORNALISMO

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

(BASEADO NAS DIRETRIZES CONTIDAS NA RESOLUÇÃO CNS Nº466/2012, MS)

Prezado participante,

- Este documento que você está lendo é chamado de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Ele contém explicações sobre o estudo que você está sendo convidado a participar.
- Este estudo é intitulado **“LIVRO-REPORTAGEM: O CABRA DA GASTRONOMIA PARAIBANA”** e está sendo desenvolvido pela mestrandia **TATIANA RAMALHO BARBOSA**, sob a supervisão da Professora **DRA. ZULMIRA NÓBREGA DE CARVALHO PIVA**.
- Antes de decidir se deseja participar (de livre e espontânea vontade) você deverá ler e compreender todo o conteúdo. Ao final, caso decida participar, você será solicitado a assiná-lo e receberá uma cópia do mesmo.
- Antes de assinar faça perguntas sobre tudo o que não tiver entendido bem. A equipe deste estudo responderá às suas perguntas a qualquer momento (antes, durante e após o estudo).

#### Natureza e objetivos do estudo

- O objetivo deste estudo é: Escrever um livro-reportagem perfil sobre o chef de cozinha Onildo Rocha.
- A finalidade é contribuir para a defesa de uma cozinha armorial paraibana através da história de vida e trajetória do chef Onildo.

#### Procedimentos do estudo

- Sua participação consiste em conceder uma entrevista gravada, com tempo médio de 30 minutos de duração.

#### Riscos e benefícios

- Não há riscos iminentes envolvidos nessa pesquisa.

#### Participação, recusa e direito de se retirar do estudo

- Sua participação é voluntária. Você não terá nenhum prejuízo se não quiser participar.
- Você poderá se retirar desta pesquisa a qualquer momento, bastando para isso entrar em contato com um dos pesquisadores responsáveis.

- Conforme previsto pelas normas brasileiras de pesquisa com a participação de seres humanos, você não receberá nenhum tipo de compensação financeira pela sua participação neste estudo.

### **Confidencialidade**

- Seu vídeo e/ou suas respostas podem ser utilizados no livro, se assim você autorizar.

### **Declaração**

Considerando, que fui informado(a) dos objetivos e da relevância do estudo proposto, de como será minha participação, dos procedimentos e riscos decorrentes deste estudo, declaro o meu consentimento em participar da pesquisa, como também concordo que os dados obtidos na investigação sejam utilizados para fins científicos (divulgação em eventos e publicações), bem como para a elaboração do livro-reportagem. Estou ciente que receberei uma via desse documento.

- Permite eventual divulgação do nome:  
 Sim  
 Não
- Permite eventual divulgação de imagens:  
 Sim  
 Não

João Pessoa, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

---

Participante da pesquisa

---

Pesquisador responsável

Caso necessite de mais informações sobre o presente estudo, favor ligar para o (a) pesquisador (a):

Tatiana Ramalho Barbosa; Tel: 83 98725-515; E-mail: [trb@academico.ufpb.br](mailto:trb@academico.ufpb.br)

## APÊNDICE B - ENTREVISTA COM ANDRÉ ATHAYDE

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** Você poderia se apresentar?

**André:** Eu sou André Athayde, professor de gastronomia e coordenador do curso também, da Faculdade Internacional da Paraíba, fica lá no centro vizinho do Pio X, uma faculdade privada e estou na área de gastronomia 15 anos.

**Tatiana:** Vamos falar agora do nosso tema de hoje, que é Onildo Rocha. Quem é Onildo pra você?

**André:** O que eu sei, o que eu conheço de Onildo é o seguinte: ele começou há muitos anos, muitos anos mesmo com uma sanduicheria, eu creio que ele e a família dele, chamada Kokotas. Era um lugar que eu ia também, eu frequentava muito lá, ficava na beira-mar de Manaíra eu acho que é onde hoje é o restaurante The W, por ali. Se não for ali é em alguma outra esquina mas é naquelas imediações, ali de Manaíra. Eu ia muito lá comer o sanduíche dele, na época já eram sanduíches diferentes, não era aquela coisa daquela carne prensada com queijo e x-burger e hambúrguer não. Já eram sanduíches diferentes. E aí fechou o Kokotas, eu lembro que o Kokotas abriu também na Unipê, porque eu me formei em administração também lá na Unipê, e também tinha lá uma filial e depois fechou... depois ele abriu a casa de festas, a Casa Roccia, que ele sempre ficou à frente, aí eu não sei até que ponto existe família ou não aí, eu sei que ele tá frente da Casa Roccia, da casa de festas... E o mais recente é o restaurante, que ele primeiro abriu num hotel no Cabo Branco, não sei o nome, mas lá no final mesmo do Cabo Branco e depois que ele se mudou aqui para o Holanda's Prime, deve ter 4, 5 anos mais ou menos que ele tá aqui. Para mim Onildo ele realmente é o maior nome da nossa gastronomia, da paraibana, no caso.

**Tatiana:** Quando você falou que frequentava o Kokotas, você já era chef nessa época?

**André:** Não, não. Isso faz muito mais tempo do que minha história na gastronomia.

**Tatiana:** Faz mais que 15 anos..

**André:** Faz muito mais. Olha isso deve fazer uns 25 anos, por aí. Tem muito tempo.

**Tatiana:** Qual é a sua relação com Onildo?

**André:** Onildo sempre foi uma pessoa muito ocupada, mas ele sempre ele sempre tentou dizer sim para todo mundo. Ele é sempre muito presente para gente aqui em João Pessoa da nossa área, mas eu tenho uma história... eu tenho um carinho muito grande por Onildo porque eu passei uma fase sem emprego fixo e nessa minha fase sem emprego fixo, na época o chef dele era Artur Coelho, é um cara muito bom, do Rio Grande do Norte e eles me abriram as portas da casa Roccia, não para ser fixo, mas eu fazia muitos eventos lá e ganhava por diária. Eu fazia as diárias diurnas, para cozinhar para o evento e fazia os eventos em si: ia para o salão pra finalizar comida para os participantes das festas... então para mim foi muito importante porque eu conseguia pegar muita conta minha porque eu não tinha emprego fixo, e aí eu tenho esse carinho muito grande por ele por ele, por isso. E aí quando a gente precisa de alguma coisa dele na faculdade, participar, fazer alguma palestra, participar de um evento, se a gente conseguir marcar com antecedência suficiente, se ele puder, ele vai. Ele é sempre muito presente.

**Tatiana:** Como você definiria o trabalho de Onildo?

**André:** O trabalho de Onildo é trabalho mais importante da gastronomia paraibana de todos os tempos, porque ele pega a nossa cozinha de raiz, a nossa cultura, vai a fundo pesquisar nossa cultura... não interessa qual é a cidade, qual é a comunidade, qual é a pessoa... ele vai atrás. Ele fala a linguagem das pessoas, ele fala a linguagem do povo, ele fala de igual para igual sem

nenhum tipo de... “porque eu sou chef, eu sou mais escolarizado e vou ter outro tipo de tratamento com a pessoa” não... ele trata de igual pra igual, fala a linguagem do povo. Vai lá, pesquisa e traz pra alta cozinha. E aí ele divulga a alta cozinha paraibana, com os nossos ingredientes, com as nossas receitas tradicionais... faz uma repaginada, trabalha com alta cozinha e divulga isso no Brasil todo e no mundo todo. Se ele “apenas” divulgasse a gastronomia paraibana, eu não diria tanto, se ele “apenas” fizesse um trabalho... apenas, não, que é muita coisa... mas se ele fizesse o trabalho de resgate eu não diria tanto. Mas ele faz os dois, ele junta tudo. Ele não tem vergonha de ser entrevistado e fazer um especial para uma TV nacional e internacional. Ele dá o nome das pessoas, ele fala de seu Dedé, ele fala de Chico Ferreira... ele fala de produtores, dos ceramistas paraibanos, de toda nossa cultura, ele fala e divulga todo mundo. E aí todo mundo que trabalha com gastronomia na Paraíba vai junto porque ele leva o nome de todo mundo junto. Então assim, é respeitável e de se aplaudir.

**Tatiana:** Você falou que chegou a trabalhar alguns momentos com ele, como seu superior na cozinha. Como foi essa relação com o chefe Onildo, não o chef?

**André:** Nas oportunidades que eu tive com ele na cozinha ao mesmo no mesmo tempo, é muito tranquilo. Ele é muito exigente, mas se você faz o seu trabalho bem, tá tudo ok. ele sorri, ele conversa... é muito tranquilo. Eu nunca peguei nenhum momento que a cozinha fizesse alguma bobagem... ou estivesse atrasada... eu não tive essa oportunidade até porque como eu te falei não foi fixo, né? Foram vários eventos que eu fiz lá, mas em alguns momentos. E aí nesses momentos eu não presenciei atos falhos da cozinha que pudesse ocasionar em uma postura de maior exigência dele não foi não foi necessário.

**Tatiana:** Tem alguma curiosidade sobre ele que você poderia nos contar?

**André:** O que eu vejo, é o que ele fala nas palestras dele... sobre a trajetória profissional dele, sobre o que ele está fazendo no momento, sobre os desafios que ele sofreu quando ele foi para fora de João Pessoa, até com o mentor dele que é Laurent... um francês que mora em São Paulo, então ele conta essas histórias dele pra todo mundo. Ele não tem segredo não. Eu não sei nada diferente do que as outras pessoas sabem não.

**Tatiana:** Na sua opinião, quais são as principais qualidades de Onildo?

**André:** A teimosia. Na cozinha a gente tem que ser teimoso porque a gente estudou muito, a gente trabalhou muito e a gente traz os nossos valores profissionais. E aí ele briga muito. Ele é muito teimoso. E essa teimosia dele faz com que ele melhore a cada dia como profissional. Ele é muito comunicativo. No último evento que eu participei com ele foi no evento Terroir, que aconteceu na praia de Jacaré, ele estava com outras duas pessoas trabalhando lá. Então fala sempre bem, sorrindo, sempre alegre. Outra coisa é a humildade. Eu acho que ele trabalhou e nunca passou por cima de ninguém pra chegar onde ele chegou, muito pelo contrário, ele traz as pessoas com ele.

**Tatiana:** E os defeitos?

**André:** Não cheguei ao ponto de conviver com ele para conhecer os defeitos.

**Tatiana:** Tem algo mais que você gostaria de acrescentar?

**André:** Nesse momento todo mundo tem que se reinventar de alguma forma. E aí eu vi nas redes sociais e nos aplicativos de comida que ele voltou com o nome do Kokotas, fazendo alguns sanduíches, algumas coisas... então não é porque é Onildo Rocha que ele vai sobreviver à pandemia. Todo mundo tá se reinventando. E ele também descobriu uma forma de se reinventar. Achei muito legal e voltar com o nome do Kokotas, porque quem é mais antigo em João Pessoa como eu, ficou lá com gostinho de quero mais. E não tem como não parar de falar nisso: ele é muito importante para gastronomia porque ele leva nosso nome no Brasil todo e aí... eu sou Paraibano e eu estou na Paraíba hoje, então quanto mais ele divulgar e mais sucesso fizer, a cidade, o estado faz sucesso junto.

**Tatiana:** Muito obrigada!

## APÊNDICE C - ENTREVISTA COM ESTER CARVALHO

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** Eu gostaria que você se apresentasse, falasse um pouquinho sobre quem é Ester Carvalho.

**Ester Carvalho:** Tá certo... eu sou formada inicialmente em processamento de dados, mas depois eu mudei, eu comecei muito cedo na faculdade, depois eu realmente enxerguei que minha vocação era na área de hospitalidade, e mudei de área, né, fiz formação na Anhembi Morumbi em São Paulo, na universidade Anhembi Morumbi, em confeitaria e panificação. Fiz pós-graduação em padrões gastronômicos, também na Anhembi Morumbi. Já tive a oportunidade de morar na Itália, de estudar lá por 6 meses, estagiar, e também já fiz cursos de gastronomia na Espanha, além de outros cursos aqui no Brasil, né? Em 2010 eu passei a ser professora universitária, da Universidade Potiguar, no Rio Grande do Norte. E em 2012 eu recebi o convite pra vir pra João Pessoa coordenar o primeiro curso superior de Gastronomia aqui na Paraíba, então desde então eu tô aqui na Paraíba, né, trabalhando sempre na área de gastronomia.

**Tatiana:** Então lá na UnP começou antes foi, gastronomia, antes do que aqui?

**Ester Carvalho:** Foi, lá começou bem antes e... eu acho que lá começou... aqui começou em 2010? Acho que lá deve ter começado em 2006/2007, começou bem antes. Na Universidade Potiguar, no Rio Grande do Norte, né? Começou bem antes que aqui. E aí eu entrei lá primeiro como docente, e a mesma rede de universidades que comprou lá, comprou aqui a FPB, a faculdade, na época era Faculdade Potiguar da Paraíba inclusive, né? Hoje Faculdade Internacional da Paraíba. E aí eu vim em 2012, aceitei aí o desafio de montar o primeiro curso superior de gastronomia do estado. E estou aqui desde então.

**Tatiana:** Legal! E falando sobre o nosso tema de hoje, que é Onildo, né? Como foi que você conheceu o Onildo, e qual é a sua relação com ele?

**Ester Carvalho:** Tá. Como eu faço parte de uma rede nacional, tinha uma chef [a diretora de gastronomia da rede Laureate] que se chamava Rosa Moraes. Ela é um grande nome da Gastronomia não só nacional, mas mundial, e ela tem vários contatos. Ela é extremamente articulada e tem vários contatos, e o *chef* Onildo, ele já tinha estudado na Anhembi Morumbi, porque a Anhembi Morumbi em São Paulo também foi uma das primeiras universidades a lançar o curso de Gastronomia on-line, e ele fez parte, acho que logo no início desse curso. E como Rosa Moraes é muito atendida e muito articulada, quando a Laureate resolveu abrir o curso de gastronomia aqui, ela fez contato com o *chef* Onildo. E numa das primeiras vezes que ela veio aqui, ela me apresentou a ele, né? Na época o chef, ele tava com o buffet da Casa Roccia, mas ele ainda não tinha os restaurantes, né, tava começando ainda com o projeto dele dos restaurantes, então o nosso primeiro contato foi nesse início, né? Eu digo o início dele e meu, ele começando realmente o trabalho dele como chef de cozinha, tendo um restaurante que levava o nome dele, no qual ele assinava o cardápio, formava a equipe, e eu à frente lá da faculdade, desse curso montando o curso do zero, né, construindo também as cozinhas do zero, então nós tivemos esse decolar juntos aí nessa fase dele, e na minha fase profissional também. E ele sempre foi extremamente receptivo, amável, né, disponível a contribuir com a gastronomia do estado, e também com o desejo e a vontade de apresentar a identidade da

Gastronomia paraibana para as pessoas. Tanto pros nossos estudantes em vários momentos, inclusive a gente teve a oportunidade de tê-lo na faculdade falando sobre isso, apresentando seus projetos, como também a gente teve a oportunidade de desenvolver alguns projetos juntos, né? Alguns projetos que ele esteve à frente, ele me chamou para participar, né, a Instituição na verdade, para participar com ele de alguns projetos. Então, desde o início, nós tivemos uma proximidade muito grande, e eu acho que isso é um dos, das forças do Chef Onildo. É a capacidade dele de agregar as pessoas, né, de juntar num propósito só, que é a qualidade e a melhoria da Gastronomia e do serviço envolvido na gastronomia paraibana.

**Tatiana:** Fala sobre esses projetos que vocês fizeram juntos.

**Ester Carvalho:** Tá. Eu posso citar o maior de todos, que eu considero, e que foi uma grande alegria pra gente, porque... eu sou péssima em datas, tá, Tatiana? Mas...

**Tatiana:** Depois eu consigo as datas, sem problema.

**Ester Carvalho:** Depois você pesquisa, né? Pronto. Mas assim... em... acho que foi em 2000... a gente tá em 2020, né? Se eu não me engano, em 2017 pra 2018, aconteceu, o chef ficou à frente do... de um... do... de uma visita que a ONU fez aqui em João Pessoa, Foi realizado o Fórum de Internet da ONU ali no...no Centro de Convenções de João Pessoa, e recebemos... foram... tiveram quatro mil pessoas aqui do mundo inteiro participando desse fórum, não é? Então, você imagine você alimentar, porque as pessoas passavam o dia lá fazendo café da manhã, né, lanche e almoço. Você manter 4000 pessoas alimentadas, e pessoas dos mais diversos lugares do mundo, com os mais diversos hábitos alimentares, né, e restrições alimentares também. Então, o chef foi... foi contatado pela ONU para montar uma equipe, né, que tomasse conta desse serviço de alimentação, toda alimentação do Fórum de Internet da ONU. E aí eu não sabia, mas aonde a ONU se instala, ali vira território da ONU. Então por exemplo, pra eu e os alunos que foram participar desse evento, a gente teve que ir lá, teve que passar por uma série de cadastros, a nossa ficha era avaliada, né, pra gente poder receber um cartãozinho que nos autorizava a entrar naquele espaço durante aqueles dias. Inclusive, os alunos não puderam levar nenhum utensílio, nenhuma faca, nada, nada, nada era permitido entrar além de você com seus objetos de uso extremamente pessoais, né, mas profissionais não. Por uma questão também de segurança. E aí eu lembro que, quando foi 15 dias antes do evento mais ou menos, acho que numa quarta-feira, o chef me liga. Sim, porque ele é desses assim, sabe? De rompantes. Coloca a gente às vezes numas... numas enrascadas. Mas faz parte da área da profissão, a gente também já tá acostumado. Aí ele me ligou e disse assim: Ester, tô precisando de um favor. Eu disse: “Diga, chef”. Ele: “Tô precisando de 150 pessoas para trabalhar comigo num evento da ONU”. Eu disse: “É mesmo, chef? Não, tudo bem. Vamos lá, em que posso ajudar?” Aí eu disse: “Pra quando?” Ele disse: “Pra daqui a outra semana”. Eu: “O que?” (assustada). Ele: “Na outra semana, eu já preciso começar a fazer os treinamentos esse final de semana com o pessoal”. Eu disse: “Meu Deus, chef! Como a gente faz?” Ele: “Ué, diz aos seus alunos que levem o currículo, amanhã eu vou aí com a equipe”. Porque eu acho que ele tinha que ter uma equipe, né, trabalhando com ele, de profissionais, pra fazer a seleção junto comigo, e assim... eu disse: tudo bem. E assim foi. Eu falei com os alunos, né, da grande oportunidade que seria trabalhar num evento desse porte, e... ele foi lá pra FPB, né, entrou com a equipe, tinham 5 chefs e subchefs trabalhando com ele nisso. Inclusive pra você ver o porte desses profissionais, eram profissionais que tinham participado da Copa do Mundo também. Desculpa, das Olimpíadas, que tinham acontecido no Brasil... e da Copa do Mundo também, então eram profissionais extremamente gabaritados. E aí eles foram, fizeram a seleção, e não foram 150, mas acredito que 120 foram escolhidos pra estar lá com eles também dentro das

diversas funções, ajudando nesses dias, foi uma semana de Fórum... ajudando nesse serviço. Então foi uma experiência assim, incrível, incrível em termos de tudo, né, de comportamento, de correria profissional, de ajustes, né, então foi experiência que até hoje os alunos comentam comigo que não esqueceram, e... e assim, é isso que eu tô dizendo, sabe, ele é sempre muito parceiro, tá sempre muito próximo da gente, abrindo oportunidades incríveis. Então isso é excelente, né, é excelente.

**Tatiana:** Mas você chegou a ir trabalhar também nesse evento, ou só foi a parceria pra montar a equipe?

**Ester Carvalho:** Não, eu não cheguei a ir não, assim, eu cheguei a ir lá pra ver como tava sendo o trabalho, eu não cheguei a ficar lá, porque... por questões também de segurança. Tinha uma escala de trabalho, você tinha hora pra entrar, você tinha hora para sair, e minhas atividades na universidade, na faculdade não permitiam que eu ficasse lá muito tempo, cumprindo esse horário, né, então eu acho que eu fui lá, acho que duas vezes pra acompanhar os alunos, pra ver se tava tudo bem, né. E pra ver essa movimentação, como é que as coisas estavam funcionando... no primeiro dia que os alunos foram lá, que eles tavam montando também ainda as cozinhas, o refeitório, e tal, eu fui lá também antes pra ver tudo, participei da primeira reunião, mas eu realmente não tive como ficar lá, porque eu tinha que trabalhar (risos). Mas foi assim, uma experiência incrível.

**Tatiana:** Segundo o Google aqui, foi 2015.

**Ester Carvalho:** Foi 2015 então? Pronto, foi 2015. É porque eu sou péssima de datas. Péssima, péssima. Mas foi, foi, muito, muito, muito legal.

**Tatiana:** E com relação ao trabalho dele, Ester, o que que diferencia o trabalho de Onildo de outros chefs? Você já tem contato com bastante gente da área de gastronomia, vários chefs do Brasil e do mundo todo... o trabalho dele tem algum diferencial?

**Ester Carvalho:** Tem, tem sim... primeiro que apesar de as pessoas acharem que o Nordeste como um todo tem uma identidade gastronômica muito igual muito parecida... em alguns aspectos tem sim, né, hábitos alimentares muito parecidos, mas... nós fomos em momentos distintos colonizados por povos distintos, né? Então... e isso influencia sim e nos diferencia em alguns pontos, e isso para mim foi muito claro, porque por exemplo, eu sou natural do Rio Grande do Norte, né? Rio Grande do Norte e Paraíba são vizinhos, coladinhos, né, como a gente diz muro com muro, e é incrível como existem diferenças nos hábitos alimentares... Um exemplo: aqui vocês adoram rubacão, né? O paraibano, ele adora rubacão. No Rio Grande Norte a gente come, mas não é um hábito alimentar nosso. Do mesmo jeito, por exemplo, que no Rio Grande do Norte nós temos um hábito alimentar muito forte de comer paçoca, aquela paçoca de carne de sol pilada no pilão, com farinha, né, enfim, normalmente acompanhada de feijão verde, que aqui vocês comem, mas lá a gente come com a mesma regularidade, por exemplo, que aqui vocês comem o rubacão, né, então... Além disso, fava... Ah, vocês não comem fava no Rio Grande do Norte, não? A gente come fava no Rio Grande do Norte. Mas a gente não come como vocês comem aqui, entendeu? Assim, aqui vocês têm inclusive favada, tem restaurante específico de fava assim, vários. Lá pode ser até que a gente tenha, mas não como tem aqui. Então, apesar da gente estar no Nordeste, né, que talvez eu só retirasse desse, dessa unidade digamos assim, quase, quase unidade alimentar só a Bahia, que realmente é uma gastronomia completamente diferente dos outros estados, mas é incrível como, como eu fiquei encantada... de apesar de sermos estados muito próximos, termos alguns hábitos e diferenças alimentares tão grandes, né, então... Por exemplo, o pão delícia que vocês têm aqui... não é o pão delícia, né, aquele que é fatiado, com erva-doce, a gente não tem isso no Rio Grande do

Norte. E se tem, é chamado de outro, com outro nome, entende? Então, é isso que eu tô dizendo. Existem sim as identidades gastronômicas de cada estado, e o trabalho que o Chef Onildo faz muito fortemente é identificar isso, né, e ele valoriza isso. Não só os ingredientes locais, como o produtor local, como, essa identidade alimentar local, né? ENTÃO... o arroz vermelho, que é um ingrediente que inclusive ele tá protegido pelo *Slow Food*, e que hoje é produzido, né, plantado ali na região do Vale do Piancó, inclusive eu tive a oportunidade de lá uma vez para ver... São pequeniníssimos produtores que resistem ainda plantando o arroz vermelho, que a gente também conhece como arroz da terra, né, é um ingrediente que ele tá... por uma questão da indústria mesmo de plantação de arroz branco, ele quase que some, né? E aí o chefe Onildo identificou e faz um trabalho muito forte de divulgação, de proteção, tá no cardápio dele a valorização, né, desse ingrediente... além de outros ingredientes também regionais, como maxixe como quiabo, como a própria carne de sol, e o que ele faz é que ele também estudou, né, e ele tenta usar as técnicas que ele aprendeu pra valorizar ainda mais esses ingredientes. Ele não só tenta como ele consegue. Eu já tive a oportunidade de degustar pratos do chef várias vezes, e assim, são incríveis. Ele tem, por exemplo, um sorvete de leite de cabra com bolo de macaxeira e um caramelo de rapadura que eu sou capaz de lamber o prato toda vida que eu como, né? Então assim, são ingredientes extremamente regionais, né, e coisas que às vezes as pessoas não dão tanto valor. Por exemplo, bolo de macaxeira, a gente come sempre, né? Lógico que a gente tá em época de São João, e hoje é dia de São João, viva São João! Mas ele faz questão de apresentar isso de uma maneira diferente, né, de tentar conseguir extrair o melhor sabor daquele bolo, usa o leite de cabra, que também é um ingrediente muito nosso, né, os caprinos eles são símbolos dos animais que mais resistem à seca. E ele usa esse leite, faz um sorvete extremamente delicado, extremamente saboroso. Então, isso é valorizar e elevar os ingredientes locais a um outro patamar, além da apresentação também dos pratos, da escolha também da louça e do artesanato que ele usa, além da questão do alimento em si, das técnicas que ele usa, ele também faz questão de valorizar a cultura e a arte local. Então nós temos... tem um chef... um ceramista que se chama Chico Ferreira, que faz louças belíssimas, né, e ele foi inclusive quem me apresentou o Chico Ferreira. Em algumas competições que a gente encontra em faculdade, a gente tinha competições que aconteciam nacionalmente e internacionalmente... e a gente também procurava fazer essa valorização, e aí o chef indicou pra gente Chico Ferreira, e... e ele trabalha com uma cerâmica, faz um trabalho belíssimo, muito delicado, que o chef Onildo também usa nos seus pratos, na apresentação de seus pratos. Além também que tem Nevinha, que é dona Nevinha de Itabaiana, que trabalha também com o barro queimado. Você olha pro barro, você acha que ele é pintado de preto, mas não é. Na verdade ela consegue queimar esse barro, ela desenvolveu também uma técnica que ela consegue queimar esse barro e deixar ele naturalmente preto, né? e é linda a louça também, então... e o chef também usa, né, nas famosas panelinhas que ele faz lá no Bar Roccia, ele usa também. Então, existe todo uma... um interesse em tudo que é paraibano, né? E que possa ser agregado dentro da hospitalidade, até no jeito de servir... os garçons usam como tecido no restaurante dele, os uniformes são feitos de algodão colorido, então é toda uma cadeia, todo um olhar especial pra valorização do que é daqui, né? E pra divulgação do que é daqui, e isso também forma uma rede, porque além disso ele também trabalha muito fortemente com os produtores locais. Ele conhece o peixeiro dele, ele conhece e vai lá onde são produzidos os vegetais, os hortifrúteis que são usados na cozinha dele, ele, ele conhece e tem amizade com essas pessoas. E isso vai formando uma rede de cadeia de produção e de proteção, né, muito grande. Valorização, né, do ingrediente, que ele é justo, é saudável, é íntegro, é limpo, né, e sem exploração, ao contrário: valorizando o peixeiro,

valorizando o homem que planta, né, valorizando quem produz o caprino, e isso fomenta também no estado essa rede de conexão. Além de toda essa parte, o chef também já teve a oportunidade por exemplo, de receber aqui equipes de reportagem do Rio, de São Paulo, que vieram falar do trabalho dele. E ele também agrega outros profissionais da área. Então, tem outros chefs que também trabalham com uma linha parecida com ele, ou linhas também um pouco diferentes, que ele também faz questão de agregar e de chamar junto pra que também divulguem seus trabalhos, né? Uma pessoa por exemplo, um turista quando vem aqui pra Paraíba, ele vem normalmente ele não quer comer num restaurante só. Ele quer conhecer outros lugares, né, outros sabores outros trabalhos. E o chef Onildo também faz questão de apresentar esses outros chefs, né, e de fazer com ele um grupo de pessoas que façam com essa valorização da Gastronomia, do servir, do bem receber paraibano. Eu não posso deixar, que eu tava falando sobre os ingredientes e a cultura, deixar de falar do trabalho dele também... com a Fazenda Carnaúba...

**Tatiana:** Em Taperoá?

**Ester Carvalho:** Isso... que produz queijos fantásticos, né, e também do trabalho dele da Gastronomia armorial, que foi inspirada, né, no movimento armorial de Ariano Suassuna, que é um paraibano também. Então, você veja aí o nível de complexidade diante de tantos elementos que ele consegue trabalhar, reunir e desenvolver ao mesmo tempo. Além disso tudo, é porque tem tanta coisa boa pra falar dele né, mas a preocupação dele pra que a gastronomia, a comida boa seja acessível a todo mundo. Então sim, ele tem um restaurante, que é a Cozinha Roccia, que é um restaurante, para alguns, pelo que ele investe de tecnologia, de profissionais qualificados, né, enfim, é não tão acessível, porque isso exige uma... um investimento maior, e lógico que exige também um retorno maior né, inclusive de preço dos pratos... mas aí ele também cria o Bar Roccia, que é, apesar de ser um bar, mas tem comidinhas, que são as panelinhas, feitas com tanto amor, tanto carinho, né, com a mesma dedicação e com o mesmo afeto que ele faz os outros pratos que são serviços servidos na Cozinha Roccia a preços extremamente acessíveis. Então, ele tem essa necessidade realmente de agregar, né, de não elitizar, até porque a comida nordestina, ela não é nem um pouco elitista, né? Ela é, inclusive a comida que ele valoriza, o alimento que ele valoriza, é o alimento simples, é o cuscuz de Dona... Ai meu Deus, eu sou péssima, minha memória é péssima. Mas... de dona... Não sei se você já estudou sobre ela, que tem o Memorial do Cuscuz. Ela foi até pra aquele programa da Globo que está passando agora, Mestres do Sabor. Ela teve lá. Depois pesquisa aí no Google, Memorial do Cuscuz, que ele já foi lá, já, já conversou com ela, porque ela...

**Tatiana:** É aqui da Paraíba?

**Ester Carvalho:** É aqui da Paraíba, inclusive eu ia lá antes da pandemia, né? Porque agora... Qualquer coisa a gente marca pra ir um dia lá, conhecer. Meu Deus, Dona Lia? Eu não lembro. Enfim, depois procura aí, mas ela tem, ela inclusive planta o milho, ela tem o moinho lá de pedra que ela moi o milho, e ela recebe no quintal da casa dela, né, fazendo cuscuz com galinha guisada, então ele foi lá, ele viu como como ela usa o milho, o que ela faz, né, como ela faz aquelas receitas, e ele traz isso para gente, né, essa valorização e nos apresenta essa riqueza enorme, que muitas vezes a gente até aqui para Paraíba não conhece, né? Então esse resgate que ele faz também das tradições culinárias, isso é extremamente importante, e isso é que vai fazer com que a gente mantenha viva a gastronomia paraibana, a memória da Gastronomia paraibana, né? E tem, dentro da Gastronomia brasileira, tem esse pedaço ali da Gastronomia paraibana, que é tão importante. O que, por exemplo, eu não vejo acontecer... eu sou do Rio Grande do Norte, eu não vejo alguém que tenha essa liderança tão forte, pra divulgação dessa

gastronomia, como eu vejo aqui que o Chef Onildo tem, né? Lá no Rio Grande do Norte, a gente tem sim alguns chefs que trabalham com isso, mas digamos assim, a gente não tem uma liderança que encabece esse movimento, entende, e ele é essa força aqui. Então, o chef Onildo, ele tem essa representatividade muito grande, não é à toa que ele já foi chamado pra participar, né, de grandes eventos, é chamado até hoje e eu tenho certeza que ainda por muito tempo vai ser, pra divulgar o trabalho tão rico que ele faz aqui.

**Tatiana:** Que legal. Parece que Pernambuco também tá... tá bem articulado com relação a isso, né? Tem vários chefs assim, que fazem esse papel de divulgação.

**Ester Carvalho:** Tem. Começou esse trabalho inclusive antes do que aqui na Paraíba, né, e os pernambucanos, me desculpem os pernambucanos, mas são muito barristas, né, e muito protecionistas também, então eles acham que eles têm a melhor tapioca, né, o melhor cuscuz, eles acham que eles são... tudo deles é melhor. Por um lado, isso é legal, né? Você defender o que você faz... e aí eles começaram, até porque assim: Pernambuco, por conta da riqueza, que ficou muito concentrada lá no estado, os engenhos, né, que são...deram muita riqueza ao Nordeste na época da produção do açúcar facilitou com que Pernambuco desenvolvesse principalmente uma doçaria muito forte, então, temos o bolo Souza Leão, que realmente é pernambucano, o bolo de rolo, né, então... Pernambuco, Ele desde o início já teve essa sensibilidade, que já é natural do pernambucano de saber que eles tinham uma identidade muito própria, e Ele começou antes, um pouco antes sim do que o chef Onildo, e eles também tem uma identidade muito forte. E isso é muito legal, é isso que eu tô dizendo, eu acho que isso vai construindo a gastronomia brasileira como um todo, né, dizendo: nós temos sim muitas similaridades, mas nós temos alguns pontos diferentes que fazem a gente ser a cultura e o povo que a gente é. Mas isso não nos exclui, isso nos inclui no maior, que é a gastronomia brasileira.

**Tatiana:** Ester, e você acha que, pelo que você tá falando aí, o trabalho do Chef Onildo, é um trabalho bem importante, até pro estado como um todo, né, pra gastronomia, pro estado... Você acha que falta um pouco de valorização do trabalho dele por parte dos paraibanos, ou ele já tá tendo reconhecimento?

**Ester Carvalho:** Tati, é assim... a gastronomia no Brasil, ela é muito recente. Você veja que o primeiro curso superior de Gastronomia no Brasil acabou de fazer 20 anos, que foi o... O primeiro curso superior de Gastronomia foi do Anhembi Morumbi em São Paulo... nós não temos a tradição gastronômica de uma Itália, de uma França, é tanto que a formação dos cozinheiros italianos e franceses não... normalmente não se dão na faculdade. Eles começam ainda enquanto jovens adolescentes, com 13, 14 anos, a já entrarem na cozinha e trabalhar como auxiliares, né? E isso não é visto lá de forma feia, né? É visto, é uma profissão extremamente valorizada, é uma área extremamente valorizada. Uma outra coisa é que também, diferentemente da Europa e de outros países, aqui a cozinha quando ela nasce, as cozinhas inclusive de restaurantes, quando elas surgem... elas surgem como... subemprego. É assim: ah, você não gosta de fazer nada? Então vai na cozinha ajudar, vai para cozinha ajudar a descascar uma batata, né, vai pra cozinha ajudar a lavar uma louça, então a gastronomia, quando ela surge no Brasil, ela surge como um subemprego. Eu gosto inclusive de falar um pouco sobre a minha experiência na área, porque isso traduz muito o efeito do que era a cultura da Gastronomia aqui no Brasil há um tempo. Quando eu eu decidi sair da área de informática e ir pra a área da Gastronomia, os meus pais, né, que já tem uma certa idade eles viraram para mim e disseram: “É o que? Você vai deixar de trabalhar no escritório com informática pra ir trabalhar como cozinheira”? Aí eu disse: “Vou”. “Se for minha filha vai não. Isso é um absurdo, minha filha”! É tanto que para fazer o maior investimento que eu fiz, que foi ir pra Itália, que foi realmente

quando eu virei e disse: “Não, é isso que eu quero, é nessa área que eu vou investir” ... os meus pais não me ajudaram. Eu tive que vender meu carro na época, porque era o único bem que eu tinha, né, e inclusive eu fiz essa viagem assim, com as moedinhas, os euros contados mesmo. É tanto que as pessoas perguntam: “Ah, você foi no restaurante do chef fulano de tal, do chef fulano de tal”? Minha gente, vocês não tão entendendo. Eu fui de estudante, de calça jeans, de tênis com uma mochila nas costas e contando os euros, entendeu, para me manter lá. Porque foi realmente uma investida individual, mesmo, pra acreditar no seu sonho, né, que foi o que eu fiz e embarcar nele com as possibilidades que eu tinha naquele momento. Então existia muito preconceito, muito preconceito. O preconceito, inclusive dos meus pais só foram quebrados, só foi quebrado quando eu volto da Itália, que aí os amigos deles, inclusive o brasileiro em si só valorizava se você tivesse alguma experiência fora do Brasil. Por mais que você fosse “o cara” aqui no Brasil, por mais que você fosse o Chef Onildo aqui no Brasil, há uns anos atrás, você não era valorizado. A comida brasileira não era valorizada, né? E aí, a gente vem ao longo desses 20 anos numa, graças a Deus, evolução, né, porque aí os meus pais, por exemplo, quando os amigos deles começaram a dizer: “Ah, sua filha foi pra Itália? Então ela é chef de cozinha”, né? E aí, as pessoas acham inclusive que chef de cozinha é mais glamouroso do que ser cozinheiro, e, aí que meus pais começam a aceitar, né, essa minha nova profissão, tá? Mas... ao longo desses 20 anos, a gente passa a ter um movimento também de mudança na gastronomia brasileira. E, a nível de Brasil, que quem primeiro surge, valorizando a nossa gastronomia, os nossos ingredientes, é o chefe Atala, né? Alex Atala, de São Paulo. Ele é o primeiro que olha pra gente e diz: “Ó, acordem! O italiano valoriza a comida deles, né? A comida da mama, que é feita todos os domingos, né? O francês, ele valoriza a comida dele, né, o modo de servir dele. O brasileiro tem que aprender a valorizar o que é nosso, a nossa feijoada, né os ingredientes amazônicos, né”? O chef Alex Atala tem uma pesquisa tão importante na Amazônia pra descobrir os ingredientes amazônicos que nós mesmos não conhecemos também, né? Porque o Brasil é um continente, é muito rico em todas as regiões, então ele começa a nos sacudir, e dizer: Ó. vamos lá, vamos acreditar, né, nas nossas técnicas, no que foi deixado de herança cultural por tantos povos que estiveram e ainda estão aqui no Brasil, como os africanos, como os portugueses, como os índios, que deixaram tão fortemente com a gente a tradição do uso da mandioca, né, da nossa macaxeira. Então, ao longo desses 20 anos, um pouco antes, lógico que para começar um curso de gastronomia já tinha algum movimento sendo fomentado, isso foi mudando. Existem pessoas hoje que já reconhecem e já valorizam, mas a grande maioria das pessoas muitas vezes ainda não entendem por que muitas vezes elas pagam um pouco mais caro, por exemplo num prato, né, que o Chef Onildo serve... por dois motivos: muitas vezes não conhecem o trabalho que dá para você chegar até ali; e segundo, às vezes ela diz: “Ué, mas feijão verde eu tenho em casa, né”, mas a gente diz: “Sim, mas você sabe fazer feijão verde desse jeito, deixando ele verdinho, bonitinho desse jeito né”? “Não, eu não sei”. Então! Aí tem técnica, tem estudo, né? Tem investimento de tempo, de dinheiro, de tecnologia. Então, no Brasil, a gente já tem sim um núcleo de pessoas que entendem e que valorizam, e esse núcleo tá sendo... expandindo esse conhecimento e essa valorização, mas a gente ainda tem muita gente que não entende, inclusive que nem valoriza, né? É muito comum, Tati, por exemplo, quando a gente recebe alguém de fora, querer, por exemplo, pra jantar na sua casa... ah, você tá recebendo uma visita que vem de fora... você querer fazer um jantar sofisticado, e você querer servir um, salmão um filé, né? e a gente, por exemplo, quando você vai na casa de uma mama italiana, ela não vai lhe servir salmão nem filé. Ela vai servir a lasanha, que é o que ela faz de melhor, que valoriza os ingredientes e as técnicas deles. Ela vai lhe servir, uma massa, ela vai

servir um risoto, ela vai servir um peixe pra você, que foi pescado perto de onde ela mora, né? Ela vai servir o queijo que é produzido na região que ela mora... e isso aqui no Brasil aos poucos a gente tá mudando, né? e normalmente quando a gente viaja, o que a gente quer realmente é comer a comida do local, né? Vivenciar os hábitos de quem mora naquele local, né? Então, aos poucos isso está mudando. Ainda falta muito. É muito difícil ainda hoje, por exemplo... você sabe disso eu acho, que você trabalhou comigo e a gente deu aula a muita gente. Eu já tive alunos que fez o curso de gastronomia escondido da família, ou tinha uma outra formação, trabalhava mas fazia escondido. Por que? Porque a família achava que aquela pessoa tava jogando dinheiro fora, que isso é uma barca furada, né, e que é subemprego. Então, a valorização do Chef Onildo e do trabalho que ele faz enquanto profissional, ele é muito valorizado e muito reconhecido, eu acredito, por quem é da área, né, por quem sabe o trabalho que ele faz, né, incansável que ele faz, mas a gente ainda tem muita gente no Brasil que não tem noção, né? E eu digo isso porque a cada semestre, a gente recebe lá na faculdade, inclusive agora eu tô como docente na Universidade Federal... substituta, né? Tô perto de terminar meu contrato, mas é incrível que mesmo quando a gente recebe, por exemplo, os alunos no primeiro período, por mais que a grande maioria tenha um enorme interesse em fazer gastronomia, mas eles não têm noção do que é a área de gastronomia, do quanto o paladar deles vai sofrer alterações, né, melhorias ao longo do processo dos dois anos que eles vão estar na faculdade. Eles entram com uma expectativa, com um olhar, mas muitas vezes ainda muito limitado, e quando eles entram na faculdade... você foi professora, acho que você conseguiu também sentir isso um pouco, o quanto os nossos horizontes se abrem, né, assim é uma dilatação absurda. A gente não tem noção do que a gastronomia até realmente a gente mergulhar nessa, nessa área. E aí eu acho que isso ainda vai levar algum tempo, né? É como eu disse, acho que quem é da área sim, valoriza o chef Onildo, sabe do imenso trabalho que ele faz, né? É tanto que quando você conversou comigo e falou que tava querendo mudar o seu tema, eu vibrei, né? Eu digo: “Oba! Já tem gente cientificamente escrevendo sobre o assunto, escrevendo sobre ele”... porque a gente precisa fazer exatamente isso, né, então a gente não chegou nem perto ainda do que a gastronomia brasileira, do que a gastronomia paraibana pode ser. A gente inclusive ainda está aprendendo a identificar, a nos olhar, pra nossa identidade, né, e pra valorizá-la. A gente ainda falta construir muito, então eu acho que o Chef Onildo, ele tá dentro desse processo nesse momento, entende? Por quem é da área, por quem já está contaminada, né, e envolvido, acho que sabe sim do trabalho dele, mas é muito pequenininho ainda, o percentual de pessoas que tem o conhecimento do trabalho que ele faz. E talvez saiba, mas não tem às vezes noção da importância disso, entende? Eu acho que é meio por aí.

**Tatiana:** Legal. Eu entrevistei uma jornalista do Rio de Janeiro que foi indicada por ele. E eu tava comentando com ela da dificuldade que tem sido, hoje já tá melhor, depois que eu mudei pra o chef Onildo ainda melhorou. Mas assim, da dificuldade que eu tive de colocar a gastronomia no jornalismo, o que pra mim faz totalmente parte. Existe o jornalismo gastronômico, que antigamente se limitava a críticas de restaurante, mas hoje tem uma gama muito grande de material a ser explorado, né? E aqui ainda tem muita resistência. Então ela é jornalista gastronômica no Rio de Janeiro há muitos anos, é uma senhora já. E ela me falou, ela disse assim: “Tatiana, eu percebo que aí no Nordeste principalmente, ainda existe... isso pra mim, eu acho que é racismo”, porque ainda tem muito enraizado na cultura do nordestino, década colônia, onde o cozinheiro era o escrevo que vinha e tinha que ir pra cozinha... não era um nobre que vinha pra cozinha, não era uma pessoa, não era um europeu, tinha que ser um escravo, então a cozinha sempre foi tido como... como você falou aí, uma coisa menor, né, uma

coisa que não é como a gente vê hoje os chefs glamourosos, né? Então, ainda tem muito isso, né?

**Ester Carvalho:** Mas é exatamente isso assim. O Sul e o Sudeste receberam a presença de italianos, de franceses, que são povos que já tem isso na sua cultura, e você veja que os primeiros grandes chefs também que vieram para o Brasil também foram pro Sudeste. Então, o Sudeste, ele tem uma maneira diferente, né, de enxergar a gastronomia. Não é à toa que por lá surgiram os primeiros cursos na área, cursos técnicos, superiores, enfim, e onde acontecem hoje os... surgiram os primeiros mestrados, né, doutorados na área de alimentos... Aqui no Nordeste você veja que o primeiro curso de gastronomia aqui na Paraíba tem... 8 anos, né? É um bebê ainda. E principalmente quando você olha pra outros cursos superiores, como é o caso de direito, de medicina... tem anos luz, né? Então é isso. O movimento, principalmente aqui pra gente do Nordeste, ele é muito mais lento, inclusive, Tati, não foi à toa que apesar de eu passar um tempo fora, no Sudeste e tudo, não foi à toa que eu quis voltar. Porque eu queria exatamente isso, né? Eu queria formar profissionais, contribuir na formação de profissionais de excelência pra mercado, né? Pra que o nordestino não saia daqui só para ser auxiliar de cozinha em outros lugares do Brasil e do mundo. Pra que ele possa se colocar, pra que ele possa ter uma formação de excelência, né, E alcançar o que ele quiser em qualquer lugar do mundo como cozinheiro, porque a gastronomia rompe barreiras, né? O que você aprende aqui de técnicas é a mesma coisa que você pode usar na Itália, na França, nos Estados Unidos, né? E eu costumava dizer muito aos alunos, né, aos meus alunos: “Gente, eu costumo dizer, eu tenho amigos meus que trabalham na Disney, que trabalham em navios conhecendo o mundo inteiro. Tem uma aluna nossa, não sei se você viu, mas Alessandra... que tá trabalhando com Hulk, o jogador... tá morando na China com ele, tá?” Depois eu lhe passo o Instagram dela. Mas ela hoje é chef de cozinha, cozinheira do jogador Hulk, tá morando na China, entende? Então, a gastronomia abre portas, ela é um grande alavancador, inclusive social, pra qualquer pessoa, né? Então, as possibilidades dentro disso é enorme, né? E eu sentia isso, que o nordestino se achava muitas vezes menor, né? E... até porque a gente realmente não tinha uma formação aqui de qualidade. A maioria das pessoas, as mais antigas que a gente ainda têm hoje na cozinha, são pessoas que começaram na cozinha como subemprego, não porque normalmente elas queriam, mas foi porque apareceu, né? Profissionais aí de 20 anos e 25 anos que a gente tem nas cozinhas aqui do estado, mas que foram sendo formados pela vida, e entraram como, assim... “Nossa, eu preciso trabalhar, preciso ganhar dinheiro e aproveitar a oportunidade, né? E não porque sentia que isso era uma vocação, que merecia investimento, como a gente vê em outras áreas. Então realmente ela tem razão, eu acho que aqui no Nordeste principalmente, ainda tem muito essa coisa de que cozinha é lugar de subemprego, né, lugar de escravo.

**Tatiana:** Mas a gente vai continuar fazendo nosso trabalho pra valorizar a gastronomia, né?

**Ester Carvalho:** Com certeza! Sempre, sempre, sempre. Tô aqui pra isso, né? Eu, você e tantos outros.

**Tatiana:** A gente vai formando uma teia, né? Quem sabe a gente... um dia a gente vai ver, né? Uma Itália no Brasil assim, essa valorização do chef, do cozinheiro, da comida, da nossa comida.

**Ester Carvalho:** Exatamente.

**Tatiana:** Você falou uma coisa aí que eu me lembrei... tem um livro de Câmara Cascudo, que é “Viajando o sertão”. Nesse livro, ele faz um, ele fez uma viagem, saiu muitos anos, né? Que foi de Natal até o final do Rio Grande do Norte... E tem uma parte aqui que ele fala que o sertanejo, mas eu acho que isso serve para o nordestino como um todo, o sertanejo parece que

tem vergonha da sua alimentação. Quando chega alguém de fora, ele quer oferecer a comida de fora. Ele não quer oferecer a comida dele. E é isso que a gente precisa quebrar.

**Ester Carvalho:** É. Pra nossa sorte, a gente teve esse grande historiador, que foi Câmara Cascudo, né, que inclusive é uma Bíblia no Brasil, que escreveu sobre a história da alimentação no Brasil, e graças a Deus que ele resolveu fazer esse livro, que hoje é fonte de consulta pra todos nós, né? E além desse, escreveu vários outros, enfim. Ele, Gilberto Freyre também, né, escreveu sobre o açúcar tão fortemente, e sobre outros movimentos que envolviam a alimentação, e que hoje para gente são fonte de pesquisa, né, aquele livro que vez por outra a gente vai lá, “mas deixa eu ver o que foi que Cascudo falou sobre isso aqui, deixa eu ver o que Gilberto Freyre falou sobre isso, né?” E a gente também tem aquela autora, né, que você levou lá para faculdade, que falou sobre os fazeres...

**Tatiana:** Auxiliadora.

**Ester Carvalho:** É, aqui da Paraíba, então que bom que a gente teve profissionais, né, escritores que...

**Tatiana:** Mas é muito pouco ainda né?

**Ester Carvalho:** É muito pouco. É muito pouco. Eu lembro, Tati, quando eu fiz faculdade em 2008/2009, e eu lembro que lá em São Paulo, nessa época, a gente estudava por apostila, porque não tinham livros de gastronomia no Brasil. O que aconteceu foi que os nossos chefs pegavam livros de fora e a faculdade traduzia pra gente e transformava isso em apostilas pra gente poder estudar, né? Hoje em dia você chega nas livrarias, você já tem uma seção sobre gastronomia, né? E tem cada vez mais pessoas escrevendo sobre o assunto, né, então você veja como a gente tá aqui ainda no engatinhar da gastronomia no Brasil, ainda é muito pouco.

**Tatiana:** É verdade. É bom que você tá fazendo parte dessa história, né?

**Ester Carvalho:** Graças a Deus, e eu me sinto muito feliz de ter ao longo desses anos acompanhado também a história do chef Onildo, sabe? Pra mim é uma grande honra. Eu acho que ele nem sabe, mas assim, é quase que sentar e ver a história acontecendo na minha frente, né, assim, o trabalho que ele faz, as coisas que ele ousa fazer, né. Ele tá hoje aqui, mas eu tenho certeza que ele já tá pensando 5 anos na frente da gente, entende? Ele... por isso que eu digo que ele é o grande líder da gastronomia na Paraíba, porque ele tem essa necessidade muito grande, e você sente que vem realmente de dentro dele essa necessidade, entende, de valorização. Não só dos ingredientes paraibanos, mas do povo paraibano em si, da cultura paraibana, né, então não é só a gastronomia por ela, né? São muitas coisas que constroem essa gastronomia. Os hábitos alimentares, né, o que a terra produz e fornece pra gente. E aí eu fico assim olhando a trajetória da vida dele, eu tive o prazer de acompanhar ao longo desses anos de perto, e eu o considero um grande amigo. Eu digo que... como todo mundo diz, né? Tem amigos que às vezes a gente precisa conversar todo dia, tem amigos que não, né? E o Chef Onildo é um deles, eu sei quando eu mando: “Chef”, ele diz: “Oi Ester”, né, então assim... e a gente sempre compartilha esses momentos de... de desenvolvimento da gastronomia, e isso aí é muito bonito de ver o trabalho que ele vem construindo ao longo desse tempo. Muito bonito de ver mesmo. E eu não sei se você... acho que você já sabe disso, tá trabalhando, já trabalhou perto comigo e tá agora em função da área mais profundamente, mas o título de chef, não tem ninguém que forme você chef de cozinha, né? Isso é uma grande ilusão, inclusive que aos poucos, graças a Deus, as pessoas estão entendendo a gente tá conseguindo quebrar. O título de chef, quando eles surgem na Europa e tudo, ele é dado, e as pessoas passam a lhe chamar de chef quando eles reconhecem você uma figura de liderança, de saber técnico, né, de propriedade, de confiança, de respeito, então eu... pra mim até difícil de chamar Onildo, né? Porque pra mim e pra outros

profissionais da área, ele tem... eu tenho essa reverência por ele, né? Então eu chamo ele de chef porque pra mim realmente é o que ele significa em toda a totalidade histórica dessa palavra, né, e é uma maneira de eu reverenciar, e reverenciar todo trabalho que ele tem feito na gastronomia durante esse tempo, né? Não é uma questão de: “Ah, eu vou chamar de Onildo para dizer que eu tenho intimidade com ele.” Pra mim o nome do chef traz em si muito, muito mais, né, do que eu quero que ele se sinta valorizado, do que pela intimidade, entende? E eu sou uma apaixonada pelo trabalho que ele desenvolve, né, sou uma defensora do trabalho que ele desenvolve, eu sei das noites e dos dias que ele passa investigando, né, se embrenhando, como a gente diz popularmente, né, no mato, e pesquisando a fundo os ingredientes com que ele trabalha e os produtores que desenvolvem esse trabalho tão bonito, que alimentam, porque. “ai o prato é lindo”, né, mas e todas as pessoas que estão nos bastidores e que deram a possibilidade dele chegar até ali? E ele tem essa consciência e esse trabalho de valorização muito bonito, né?

**Tatiana:** Pegando essas suas últimas palavras aí... eu ia te perguntar exatamente quais são as qualidades que você vê, não só no chef, mas na pessoa.

**Ester Carvalho:** Talvez a maior delas seja... acho que talvez a maior delas seja a humildade. Eu não acredito ninguém consiga... chegar tão longe quanto ele chegou, e chegar tão longe quanto eu sei que ainda vai chegar sem muita humildade... apesar de a gente ter historicamente da figura do chef, aquela pessoa braba, né, muito com muita empáfia, com muita autoridade, com muito autoritarismo inclusive, que às vezes na cozinha a gente precisa realmente esses momentos pra que a coisa caminhe, né, no ritmo que tem que caminhar, mas o Chef Onildo, ele tem um coração imenso e ele é uma pessoa extremamente sensível, extremamente sensível... ele consegue, eu já vi ele conversando com pequenos produtores, e ele se coloca de igual pra igual com eles, né, com a equipe dele, ele senta pra comer com todo mundo, ele... e ele tem essa necessidade, que eu acho que inclusive tá na gente que tá na área da docência, de pesquisar, de ir a fundo naquilo que você investiga. Então, a personalidade de uma pessoa não dá muitas vezes pra gente definir em poucas palavras, porque é uma fusão de muita coisa, né, que nos constitui. Mas eu acredito que o fato... sabe quando você tá conversando com uma criança, que você se ajoelha pra conversar com ela, olho no olho? É como é como eu sinto que o Chef Onildo faz, né? E aí você consegue, realmente ele consegue realmente extrair o melhor das pessoas, né, que estão com ele. E é por isso que ele consegue também agregar tanta gente junto com ele nesse movimento de valorização, e a gente enxerga que ele faz não pra ele. Ele faz para todo mundo, né, ele faz pelo bem de todo mundo, pelo bem da Gastronomia paraibana e pelo bem da Gastronomia brasileira, enfim, e ele também faz questão de valorizar aqueles que o ajudaram a chegar até aqui, né? Os chefs que são referência pra ele... talvez ele nem perceba, mas ele trata o chef Laurent, que é o grande mestre orientador dele... quase como um pai, né, assim, a devoção e o respeito que ele tem chefe Laurent é muito bonita de se ver, e são coisas que são de caráter, sabe? E isso não... isso é de formação, isso é de berço, isso é de educação, e... e ele mesmo estando, alcançando os patamares que ele vem alcançando, ele não perde isso, nem por um instante ele esquece de onde ele veio

**Tatiana:** E os defeitos?

**Ester Carvalho:** Ai... os defeitos? Às vezes eu acho que ele poderia dizer mais não, porque ele se enche de muita coisa (risos)... Eu já soube, ele me contou, que a esposa um dia dele pegou o caminhão, foi bater lá na casa Roccia, pegou as coisas dele pessoais todinhas e levou de volta pra casa, porque ele tava praticamente dormindo e vivendo lá, e ela disse: “Não, você tem casa, você vai voltar pra sua casa, seus filhos precisam lhe ver”. Mas é porque ele é tão envolvido

com tudo que ele faz, né, que aí graças a Deus que ele tem a Ana ali perto pra puxar a orelha e dizer: “Ei, você também tem família, tem seus filhos, né, tem a gente”. Existe um defeito na gastronomia, e acho que em qualquer profissão, mas que é a necessidade de chegar quase ao perfeccionismo absoluto em tudo que você faz. Isso por um lado nos faz crescer, mas a gente muitas vezes tem que dizer... respirar e dizer: “Calma”, né, não é assim. Às vezes eu vejo em alguns flashes, em alguns momentos, a necessidade dessa perfeição absoluta, que a gente sabe que na verdade nunca chega, né? E... eu acho que é isso, sabe Tati, porque talvez outras características que ele tenha pra algumas pessoas possa parecer... defeitos, mas eu sou forjada também na *old school* da gastronomia, eu sou formada por profissionais também que muitas vezes impõem muita autoridade, que puxa a orelha mesmo, e... não sei se algumas pessoas que de repente trabalharam mais perto dele identificam isso, mas pra mim faz parte da profissão, entende? E é tanto que saiu da cozinha, vamos tomar uma ali, e tudo que aconteceu ali dentro faz parte do dia a dia da área, entendeu? Acaba, né? Então pra mim é mais isso, né? Ele precisa se concentrar um pouco também às vezes mais, sair um pouco, desligar um pouco da Gastronomia e viver um pouco mais o dia a dia, né, a família, os amigos e... um pouquinho de cuidado só com essa questão da perfeição. Às vezes em alguns momentos, em alguns flashes eu vejo isso, né... mas é tão pouco diante do tanto que ele faz, entende, diante do que ele constrói.

**Tatiana:** As qualidades superam, né?

**Ester Carvalho:** E muito, e muito, e muito.

**Tatiana:** Bom, então pra finalizar, ele não vai ver esse vídeo agora, mas eu gostaria que você mandasse um recado pra ele. Se você pudesse falar com ele agora que recado você diria a ele?

**Ester Carvalho:** Nossa! Eu tenho tanto para dizer. Agora você vai me emocionar. Mas... quando eu cheguei aqui em 2012 eu não conhecia ninguém, né? E o chef Onildo foi um cara que... eu precisava ter muitos contatos, a gente tinha um curso pra tocar, né, e... ele foi a pessoa que abriu todas as portas pra mim aqui. Talvez ele não saiba da importância que ele teve na minha... na minha vida profissional aqui. E aqui na Paraíba, e em João Pessoa particularmente, eu sou extremamente grata, extremamente grata por tudo que eu tive oportunidade de viver aqui nessa área, né? Das pessoas que eu conheci, pessoas maravilhosas, inclusive como você também né, das amizades que eu construí... das pessoas que a gente teve oportunidade de formar, e... e que hoje a gente vê construindo seus sonhos, abrindo seus negócios ou viajando o mundo como a gente vê. E por trás disso tudo, na verdade por trás não, eu sinto que lado a lado comigo nisso tudo sempre o chef Onildo esteve, né? Então, apesar de ele não estar lá todos os dias, né, na... no cotidiano da formação dos alunos, mas ele foi um dos primeiros chefs a abrir as portas pra que os alunos estagiassem na cozinha dele, que sempre foi uma cozinha de referência, né? Todas as vezes que eu convidei ele pra estar lá comigo fazendo alguma palestra, às vezes até pra dar uns puxões de orelha em alunos que precisavam dar, que eram um pouco mais rebeldes, ele também estava lá, então pra mim o chef Onildo foi um dos meus grandes parceiros aqui na Paraíba na construção da formação das pessoas. E... eu nunca acho que vou ter palavras suficiente pra agradecer a tudo, né? A essa generosidade, como eu digo a você, enorme que ele tem. Então, a minha gratidão e o Chef Onildo é uma pessoa que eu vou levar pra sempre na minha vida como referência em todos os aspectos. É isso.

**Tatiana:** Muito obrigada!

## APÊNDICE D - ENTREVISTA COM ROBERTO E YONNE PIMENTA

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** Antes de começar eu queria fazer uma contextualização aqui. Quando eu comecei a pensar em fazer o trabalho sobre o chef Onildo, eu fiz uma lista de pessoas que eu poderia entrevistar. Eu fui separando por categorias: escolhi dois chefs, que também são professores, a Coordenadora do curso de gastronomia da FPB aqui em João Pessoa, uma pessoa da Imprensa... aí eu pensei: vou escolher uma pessoa do mercado também. E os primeiros nomes que vieram na minha cabeça foram e vocês dois porque eu já conhecia vocês anteriormente, mas depois eu fiquei pensando: será que dá certo eu entrevistar Pimenta e Yonne? Porque eles são concorrentes de Onildo. Então eu deixei o nome de vocês guardado e nem tinha entrado em contato com vocês até essa semana. Mas eu fiz uma entrevista com Onildo e ele mencionou o nome de vocês e falando super bem, inclusive. Ele disse que recebeu muito apoio de vocês no início da carreira dele. Então gostaria de começar essa nossa conversa de hoje perguntando exatamente sobre isso. Como foi que vocês conheceram Onildo?

**Roberto:** A gente já conhecia Onildo por conta da lanchonete que ele tinha, a Kokotas. Depois, por coincidência mesmo, teve o casamento dele com a Aninha e os pais delas procuraram a gente e então tivemos a oportunidade também de trabalhar no casamento dele. Depois a gente foi só aumentando nessa relação de contato de conhecimento. A mãe<sup>14</sup> dele também trabalhava no cerimonial do Palácio do Governo e a gente fazia alguns eventos lá e fomos encontrando com ele e surgiu uma afinidade. Também estivemos próximos quando ele abriu uma lanchonete no shopping e nós abrimos também...E principalmente depois que ele abriu a casa de eventos a Casa Rocchia, nós estreitamos mais ainda os laços. Claro, não tem como não dizer que ele era um concorrente. Nós estávamos trabalhando na mesma área, fazendo as mesmas coisas: os eventos que ele faz a gente faz, o restaurante que ele tem, a gente tem também, mas eu diria que sempre foi uma concorrência super saudável, de contato, de amizade mesmo.

**Yonne:** Na realidade, a gente nunca teve esse problema de concorrência, mas eu acho que essa coisa da lealdade, de saber respeitar cada um tem seu espaço, então às vezes que a gente precisou dele ele e ele precisou da gente... nós sempre fomos bem atendidos por Onildo. A gente reconhece realmente o valor dele no mercado, como a gente reconhece o nosso valor e cada um tem seus passos e vamos trabalhando.

**Roberto:** Eu acho que foi uma via de mão dupla: esse respeito sempre foi mútuo, a gente sempre procurou com vários outros concorrentes mas nem sempre conseguimos. Essa aproximação e essa linha de amizade com todos mas com Onildo ela sempre existiu o respeito e amizade e esse reconhecimento dele... já que você vai escrever um livro sobre ele eu acho que é importante eu deixar registrado aqui que nós reconhecemos enaltecemos o trabalho que ele faz. Ele é mais arrojado, ousado... dentro do conhecimento que ele tem. A gente é mais inibido em relação a isso. Ele já foi em Ana Maria Braga e ele se mostra, mostra o valor dele.

**Yonne:** inclusive nós já fomos convidados para participar de uma feirinha que ele organizou com outros chefs... sempre que ele tá em algum lugar e a gente tá perto, a gente conversa. Tivemos a oportunidade de conversar sobre o que tá dando certo e o que não tá dando certo na área de eventos...

---

<sup>14</sup> Roberto se referiu à “mãe” de Onildo, mas na verdade quem trabalhava lá era uma tia dele

**Tatiana:** Vocês já foram no restaurante dele? E o que que você tem a dizer em relação ao trabalho dele na buffet?

No buffet, nós já fomos a algumas festas lá na Casa Roccia e fomos também no restaurante, com a família. E eu acho assim fantástico o trabalho dele. Ele é uma pessoa muito arrojada, é uma pessoa que vive em busca. O que mais me atrai em Onildo, que eu vejo o valor, é a questão da terra. Ele valoriza muito os insumos, as pessoas mais simples... aquele que planta... a gente também é muito essa área, mas Onildo vai mais em busca... ele aproveita mais os insumos. Então a gente vê que é uma gastronomia bem voltada para nossa região para nossa terra e a valorização do pequeno empreendedor. A gente vê que ele valoriza mesmo o maxixe, o quiabo, o feijão verde, a macaxeira... então quando eu vou para lá eu amo porque eu amo comer essas coisas. Já tive a oportunidade de experimentar vários pratos dele e vejo muito falar. Eu não sou muito de sair, mas a gente vê muito falar. Meus meninos, que são jovens acompanham muito trabalho dele, o dinamismo dele. Então a gente acompanha muito o crescimento profissional dele.

**Roberto:** é como eu disse, ele consegue juntar essa cozinha regional com a contemporânea. Não é aquela cozinha regional, que não essa proposta dele. Mas ele quer usar as coisas da terra nessa cozinha inovadora. Então é isso que desperta esse maior reconhecimento do trabalho dele.

**Tatiana:** Algumas pessoas me falaram que ele tem um pouco de dificuldade de conseguir com que o público daqui da Paraíba aceite essa cozinha que ele faz. Exatamente uma cozinha regional diferente, como você falou. E aí tem pessoas que não entendem que vão para um restaurante “chique” para comer rubacão. O que vocês acham em relação a isso? Realmente dificulta? Vocês que têm restaurante também, como é? O tradicional sai mais? É mais fácil?

**Yonne:** Eu acho que as pessoas às vezes têm esse isso de não aceitar ir para um restaurante fino para comer comida com insumos da nossa terra, onde a gente deveria valorizar mais. Infelizmente é isso mesmo, mas eu acho que ele é perseverante e inovador, porque você come uma rabada, mas é uma rabada diferente que ele dá toda aquele toque da alta gastronomia. Eu já tive oportunidade comer aquela pipoquinha de feijão, aquelas entradinhas maravilhosas com macaxeira então a gente vê que é uma forma diferente de apresentar. Mas que a essa rejeição existe é verdade. Infelizmente nós nunca valorizamos o que é nosso. A gente precisa sair para valorizar. Às vezes a gente vai em outro local e a gente vê alguém usando os nossos insumos aí a gente fica orgulhoso e começa a acreditar que vale a pena. É assim... é difícil, mas eu vejo que ele é muito perseverante ele corre atrás do ideal dele, dos objetivos então eu acho ele um cara corajoso.

**Tatiana:** Tem um marketing bom também, né?

**Yonne:** Isso. Ele é muito bom no marketing e eu acho que tem que ser por aí. A gente é mais resguardado, mas eu acho legal, sabe... porque ele vai levando para todos os cantos a nossa cultura, a nossa comida... então eu acho isso muito bom porque tem que ter alguém que bote a cara a tapa e ele é esse cara que se mostra e que luta para que nossos produtos sejam reconhecidos lá fora.

**Tatiana:** Bom, eu sei que você, Yonne, fez especialização em gastronomia e você bota a mão na massa mesmo no seu restaurante, então como você vê a técnica dele? É diferente? O que ele tem de especial?

**Yonne:** Eu acho que ele usa técnicas inovadoras. Ele usa técnicas que a gente vê que é um trabalho que não é uma coisa muito fácil na cozinha. Mas eu acho que ele aproveita muito essa questão da técnica. Ele estudou, ele foi para fora, ele vai em busca de informações e eu acho que os pratos deles são muito bem elaborados não são técnicas simples não

**Tatiana:** Eu não sei qual o nível de amizade que vocês têm com ele, mas a pergunta que eu vou fazer agora vocês podem responder em relação ao amigo, caso se considerem, ou ao chef ou ao colega de trabalho, uma pessoa que faz parte do mesmo mercado que vocês. A pergunta é a seguinte: qual a principal qualidade dele?

**Roberto:** Yonne usou a palavra lealdade aí no meio. Eu acho que de cara já é a palavra que pode ser usada. A gente nunca se deu mal com ninguém, mas a gente se dá bem melhor com ele hoje na área. A gente já teve a oportunidade de estar em lugares diferentes, por exemplo a gente como cliente e ele como dono da casa [de recepção], ou vice versa. E a gente tem essa aproximação, essa liberdade de poder conversar, não só pelo respeito ao dono de casa. Eu acho que essa também é uma das virtudes de Onildo, a simpatia. Quando ele quer, porque quando ele não quer ele é “brabo” que só.

**Tatiana:** Vocês já viram ele brabo?

**Roberto:** Ele que disse... que já esteve numa determinada situação e ele mesmo diz que faz e acontece, mas a gente nunca viu. Segundo ele quando tiram ele do sério, sai de perto. Mas com a gente, nunca teve a oportunidade de ver ele nesse estado. A gente só vê o lado da simpatia da lealdade, o que mais hein, Yonne? (risos) É isso, por exemplo, a gente só está aqui hoje porque foi Tatiana Ramalho quem convidou e a gente já lhe conhece e você disse sobre qual assuntos iríamos tratar, mas se não fosse isso, a gente tinha fugido.

**Tatiana:** Mas Yonne não foge não, né? Das entrevistas?

**Yonne:** Fujo. (risos)

**Tatiana:** Por isso que quando aparecem aquelas matérias na televisão do quadro *Chef JPB*, eu fico pensando: por que Yonne não aparece?

**Yonne:** Já fui chamada, mas eu sempre digo não. (risos)

**Roberto:** Por isso que eu falei logo no início que há uma grande diferença de Onildo com a gente, mas essa diferença nunca nos afastou. A gente sempre conversa: “olha tá vendo como Onildo fez isso ou aquilo?” Eu acho essa uma qualidade grande dele, ele tem essa segurança e vai em frente. A gente tem a segurança, mas a gente não quer se expor.

**Yonne:** é ele é muito arrojado. Ele é uma pessoa muito arrojada, é uma pessoa que acredita no potencial dele vai embora. Eu acho uma grande virtude.

**Tatiana:** E os defeitos? vocês conhecem algum?

**Yonne:** Rapaz... eu não conheço, não. A gente não tem muito contato próximo, mas ele conta umas histórias que ele às vezes é meio brabo mas acho que a gente nunca viu. Ele que conta, né? Mas a gente nunca viu não essa brabeza dele não.

**Roberto:** Já tivemos também contato de pessoas que trabalharam com ele e não é essa a fala das pessoas todo mundo sempre menciona o contato bom, próximo... Tiago, por exemplo, toca lá na casa dele e se sente bem atendido também lá. E a gente tem sempre esse feedback de outras pessoas desse lado dele, humano.

**Tatiana:** Vocês chegaram a trabalhar com ele em algum evento?

**Yonne:** Não, só Débora que trabalhou no evento que ele fez da ONU. Débora foi responsável pela parte de salada e de frios, se eu não me engano. E Débora gostou muito de trabalhar com ele. E ele gostou muito de trabalhar com ela. Ele inclusive na hora de pagar pagou mais a ela porque ela deu o sangue mesmo naquele evento, chegou toda roxa. Inclusive, aquele evento mesmo veio para a gente e a gente não teve coragem então eu admiro muito.

**Tatiana:** Quer dizer que vocês é que iam fazer aquele evento?

**Yonne:** Foi. Tive coragem não. Eu, já tive a oportunidade também de dar palestra com ele, assim participando de uma mesa juntos... e aí ele fala sobre seu Dedé, que é onde ele vai pegar

as alfaces, as verdurinhas, as mini *carrots*, essas coisas. Eu já tive a oportunidade de viajar com ele, a gente já foi para uma feira juntos. E eu sempre achei ele muito ousado e corajoso, né? Porque não é todo mundo que no nordeste, principalmente, ousa fazer os próprios pratos, a própria louça. Abrir o próprio restaurante, moderno, muito fino, mas com o toque da nossa terra. Então eu acho que ele é um excelente representante da Gastronomia contemporânea com a fusão do regional. Ele é um grande valorizador dos nossos insumos.

**Tatiana:** Para concluir, eu tô pedindo para que todo mundo mande um recado para ele. Eu não sei quando eu vou mostrar esse recado para ele, mas se você tivesse a oportunidade de falar com ele agora ele mandar um recado para ele, o que é que vocês gostariam de dizer?

**Yonne:** O meu é que ele continue firme no que ele acredita, que ele vai ser um vencedor. Defendendo as coisas da nossa terra mostrando ao mundo então ele realmente ele vai ser vitorioso quanto a isso. Que ele não desista.

**Roberto:** Como ela copiou a minha parte, aí eu não tenho mais o que falar (risos)

**Yonne:** O caminho é longo para a gente alcançar os nossos objetivos, mas o importante é a gente não desistir. Se você acredita naquilo, um dia você vai ser reconhecido.

**Roberto:** A minha palavra era essa mesma: é manter o foco e continuar.

**Tatiana:** Muito obrigada pela disposição de vocês.

## APÊNDICE E - ENTREVISTA COM GIOVANA ROSSINI

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** Para começar eu queria que você falasse um pouco sobre você e sobre o seu trabalho.

**Giovana:** Eu sou Giovana, trabalho com televisão há mais de 20 anos e sempre gostei de gastronomia. Na TV Cabo Branco eu sempre cuidei da edição da editoria de gastronomia primeiro com o *Gourmetidos* depois com o *Chef*<sup>15</sup>. E, nesse período, eu também fui para o *Mulher Demais* que é da TV Correio e lá também trabalhava com a gastronomia. Antes de eu chegar lá, [o programa] era gravado e a gente transformou em ao vivo e tá lá até hoje. Mas é isso... eu sou editora do JPB1, editora executiva.

**Tatiana:** E como foi que a gastronomia entra no seu jornalismo?

**Giovana:** Na verdade a gastronomia vem da família... sempre foi um momento de juntar e comemorar, uma forma de fazer carinho... então a gastronomia sempre foi na minha vida, desde pequena... minha avó era italiana... então se juntava todo mundo ao redor da mesa. Quando eu viajo para São Paulo a primeira coisa que meu pai pergunta é o que que eu quero comer. Quando eu chego lá, é uma forma de fazer carinho. Então eu sempre gostei, minha família toda gosta, meu irmão cozinha, minha irmã cozinha, todo mundo cozinha. E eu sempre gostei também de ler, de estudar sobre a gastronomia. E aí na TV teve a oportunidade de fazer então... “Giovana cuida”. E eu comecei fazer sozinha. Depois veio a Márcia. E aí eu dirigia também com ela, fazia o *Gourmetidos*. Mas como ela não era da TV, ela tinha um site, não sei se você lembra... E aí eu comecei a dirigir, depois eu fui para São Paulo e acabou acabando. Porque eu acho assim... você para editar gastronomia, você precisa primeiramente entender, porque é impossível... às vezes chega uma coisa assim fora de ordem... se eu não souber... por exemplo, eu penso assim: “meu Deus ele não colocou sal nessa receita”. E aí eu vou procurar e vejo que sim, só que a edição esqueceu de colocar. Se você não sabe a importância da sequência, da colocação dos ingredientes, você não sabe onde tá. Por exemplo, no *Chef*, em alguns momentos eu não coloco escrito na tela quantidade de ingredientes, porque eu sei que não vai alterar se você colocar mais ou menos. Mas se for uma receita de pão, por exemplo, que eu sei que a quantidade tem que ser exata, eu coloco na tela para que o telespectador veja e faça exatamente como tem que ser feito. Então como eu tenho essa afinidade, para mim não é complicado, mas qualquer um que vai fazer o *chef* no meu lugar já é complicadíssimo.

**Tatiana:** E o vocabulário que os chefs utilizam às vezes é diferente também não é

**Giovana:** Exatamente

**Tatiana:** E aí foi juntando Gastronomia com jornalismo que você conheceu o chef Onildo? Como foi?

**Giovana:** eu não lembro exatamente qual foi o primeiro contato, mas numa dessas gravações pro *Gourmetidos*, a gente foi na Penha gravar uma receita de peixe com ele. E aí a gente conversou... tivemos esse primeiro contato. Depois, de vez em quando a gente troca uma mensagem, uma dica aqui, outra ali... E aí a gente fez várias outras coisas, até para Rede também. Eu acho Onildo uma referência, ele representa... eu acho bacana, porque ele valoriza as coisas daqui, ele compra aqui, é todo um ciclo. Na minha opinião a Paraíba estava um pouco

---

<sup>15</sup> Giovana se refere ao quadro da TV Cabo Branco, afiliada da Globo, que trata de gastronomia. Nele, sempre um chef é convidado para ensinar a fazer alguma preparação.

perdida na identidade gastronômica. É diferente de Recife, por exemplo, o bolo de rolo de Recife, o Souza Leão de Recife, tem uma referência gastronômica. A Paraíba não tem. Agora é que tá esse despertar e eu acho que veio de Onildo, porque ele foi para Ana Maria Braga, porque sabe valorizar o que a gente tem aqui, porque sabe que dá para fazer algo contemporâneo, ele jogou o contemporâneo, modernizou os ingredientes que a gente já conhece... então na minha opinião, ele é o responsável por dar esse... “olha aqui, gente! A Paraíba tem sim restaurante bacana, tem sim uma boa gastronomia e você sabe mais que eu que gastronomia também é turismo, né? As pessoas visitam o lugar... por exemplo, se eu for fazer uma viagem, acima de tudo eu vou querer saber da Gastronomia. Eu fico pensando, um dia eu vou na Itália, porque eu quero conhecer uma fábrica de queijo parmesão. Se eu for para qualquer lugar eu tenho que comer, eu tenho que conhecer a comida

**Tatiana:** E no seu trabalho, de tantas pessoas que você colocou nesses programas, você acha que tem outras pessoas parecidas com Onildo, ou ele realmente se diferencia dos outros?

**Giovana:** Eu acho que ele se diferencia, mas a gente tem chefs que também dão essa valorização... eu acho que ele se diferencia porque ele deu o *start* nesse sentido. Mas a gente tem outros chefs, por exemplo... agora me fugiu o nome mas o... Marcílio...

**Tatiana:** Eu tava pensando nele... o Marcílio que venceu o Super Chef JPB.

**Giovana:** É, mas eu não tava pensando no Marcílio Cavalcante, que para mim é top, que está lá e bananeiras agora. Ele também valoriza demais... Ele inclusive é meu amigo e valoriza demais a nossa gastronomia, mas ele para mim também é referência. Mas esse que eu tô falando... que eu não vou lembrar o nome, ele faz carne de sol... ele faz todo processo...

**Tatiana:** daqui de João Pessoa?

**Giovana:** É, mas depois eu lembro o nome dele... que eu me lembro hoje é, o Marcílio, a Adriana [Cook] também para mim é uma chef que para mim é uma referência... ela representou a gente fora... com certeza tem mais... é porque eu não vou saber dizer agora... Tem o pessoal do Mangai que eu não consigo fazer nada com eles, porque eles são meio inacessíveis, mas também poderia ser, né? Mas eu não tenho muito acesso, não sei nem quem é. Nunca fiz nada com eles, você acredita que não eles não são muito acessíveis? Não querem saber da gente acho que também nem precisam, ou não curtem.

**Tatiana:** Mas tem muita gente que não precisa, mas pelo menos tem boa vontade, né?

**Giovana:** Pois é, Onildo, por exemplo, ele não precisa, mas ele sempre faz questão... e eu acho importante, porque você antes de estar lá você aparece aqui também. Você dá valor, inclusive a isso.

**Tatiana:** E quais seriam as principais qualidades de Onildo como chef ou como pessoa?

**Giovana:** Na verdade, eu não sou amiga íntima nesse ponto.

**Tatiana:** Mas o trabalho dele você conhece bastante...

**Giovana:** É, eu admiro o trabalho, eu vejo sobre, eu acho que a principal característica é essa que eu falei: é ver o que a gente tem de bom aqui, é girar economia local, é pegar os ingredientes locais... É nesse sentido. É trazer para o mundo, levar para o mundo, a gastronomia paraibana eu acho que esse é o ponto positivo dele. E eu também percebi que ele agrega muito na questão do ensinar também, ele tem feito cursos... ele não é desses que... “*é segredo*”, “*é só meu*”... não... ele quer mostrar... ele quer ensinar, mesmo que isso não dá tanto... eu acho que ele quer passar... E essa também de girar a economia... ele compra no seu Dedé, que planta. Ele compra o arroz da terra, que é lá do interior, ele compra o queijo... nesse sentido eu acho que é bem positivo... ele não faz questão de ingrediente que venha de fora. Eu acho que nesse sentido, é bem interessante também, é uma característica positivíssima dele.

**Tatiana:** Algumas pessoas me relataram que ele não é reconhecido pelo estado, pela Paraíba. Você acha que ele não tem esse reconhecimento aqui?

**Giovana:** Eu não sei... justamente porque se você for pensar... o grupo que entende, que gosta de gastronomia... a gente ainda é pequeno em relação a outros estados. Então talvez ele não seja conhecido não porque as pessoas não reconhecem o trabalho dele, mas justamente porque ainda é um grupo pequeno que aprecia o melhor da Gastronomia, tem acesso ao restaurante dele, por exemplo, que a gente sabe, por exemplo, que é caro.... digo assim, não é todo mundo que tem condição. Então não é que as pessoas não dão muito valor, eu acho que quem entende, quem gosta, sabe do valor dele. Talvez ele não seja muito conhecido, talvez por isso porque ainda não se tem aquela relação com gastronomia, como outros estados têm. Justamente porque a gente tá começando agora.

**Tatiana:** Você conhece o restaurante dele? O que você acha?

**Giovana:** Conheço. A louça que ele usa é de Chico Ferreira, que é um ceramista bem bacana. Inclusive, já fui no atelier dele, e ele mostra: “essa sessão aqui é toda da Gastronomia”. Então Onildo faz questão de falar: “olha, essa cerâmica é de Chico Ferreira”. E Chico Ferreira deixou de vender só para Paraíba e manda para o mundo... Então ele tava me dizendo que boa parte do que ele está fazendo hoje é para gastronomia. Uma pessoa que não tinha essa perspectiva antes. Se um dia você tiver a oportunidade de ir no ateliê, ele faz coisas belíssimas. E grande parte da Gastronomia. Nas paredes do restaurante ele tem Clóvis Júnior, que é um artista reconhecido aqui... então ele se importa com isso também. Por que quando o pessoal que tem mais dinheiro que vem visitar a nossa cidade fala: “vamos no restaurante bacana”, e aí vão lá... e não se depara só com a comida dele... é todo o valor agregado.

**Tatiana:** Ele me falou que algumas pessoas daqui da cidade ficam querendo às vezes as coisas mais internacionais, pratos mais sofisticados...

**Giovana:** tão enjoados de comer carne de sol(rsrsrs). Eu conheço gente daqui que não curte muito justamente por essa relação... apesar de ele dar todo uma incrementada usar as técnicas que ele aprendeu, que você não come qualquer lugar e justamente por ser diferente não é para todo paladar. Inclusive, eu acho que ele também se adequou a isso de alguma forma, na minha opinião, porque lá você não vai, como diz o matuto, para encher o bucho. Você vai para aquele prato bonitinho, com aquela comida meio que estilo à francesa, porção pequena, que não é um rubacão, que a gente tem no prato. Na minha opinião ele deu uma adequada nisso a partir do momento que ele fez as panelinhas, não sei se você já viu aquela panelinha dele, da rabada. Nossa Senhora, comi semana passada uma galinhada! E aí você vê aquela sustança. É diferente, mas eu acho que ele deu uma sacada, ele diminuiu o preço porque ele também precisa desse giro, ele precisa também ganhar, pagar funcionário então ele também deu essa variada. Acho que foi uma sacada legal.

**Tatiana:** E você acha que o fato de ter Onildo aqui na Paraíba tem contribuído para o jornalismo gastronômico?

**Giovana:** Eu acho que sim também porque quando a gente vai fazer o *Chef*, eu também busco por essa autoestima, porque a gastronomia também é autoestima. Por exemplo, as pessoas podem perguntar por que você vai usar a salsinha se a gente aqui do nordeste gosta de coentro? A gente é nordestino, quer coentro. Então o jornalismo também ajuda nessa auto estima a partir do momento que você tem o cara que tá fazendo essa divulgação. Eu acho que a gente tem que entrar nessa mesma onda. Eu faço bastante questão, apesar de não ser nordestina, de não ser paraibana, porque sou de São Paulo, eu faço questão de puxar esse nordestino porque eu sei que isso é autoestima das pessoas. Então sempre que eu posso, eu entro nessa onda que

tem muito dele porque a gente sabe que a Paraíba não quer ver salsinha, se ele gosta de coentro. Por que eu vou usar requeijão, se eu posso usar nata, que é uma coisa que é muito mais nossa? Então eu acho que é bem por aí.

**Tatiana:** E você vê alguma coisa que ele poderia fazer diferente?

**Giovana:** Não sei, assim nesse sentido. Ele tá sempre disponível quando você precisa. Nossa, se eu converso com ele, ele me responde na hora. Ele pode estar longe, que às vezes ele viaja, ele tá sempre acessível. E quando ele não está acessível, ele sempre tem total atenção. Por exemplo eu tive uma vez que a gente queria fazer uma matéria para o aniversário de João Pessoa, falando do ingrediente... aí ele marcou e depois ele ligou e pediu milhões de desculpas: “infelizmente vou ter que viajar”. Ele tem essa preocupação com a gente também porque ele sabe do trabalho que a gente faz, então ele é super acessível. A gente fez também um programa que era uma disputa entre esse pessoal que tá começando. Inclusive, o vencedor foi Marcílio. E a gente não tinha onde fazer. Ele disse “não, vamos fazer aqui no restaurante”. Porque ele queria a disputa, ele queria ver. Então ele disponibilizou tudo. A gente passou o dia inteiro organizando iluminação... Ele deu uma parada total na agenda dele só para gente fazer essas gravações. Ou seja, ele realmente queria, sempre quis, divulgar a gastronomia. A gente fez lá na Casa Roccia, gravou tudo lá e a TV não pagou nada. E não era nem ele que tava participando não. Ele só foi o jurado. Não teve “Apoio Casa Roccia”. Ele não pediu nada, pelo contrário, ele botou funcionário para ajudar, e vai e vem, vai ter que furar aqui, vai ter que botar aqui... ele disponibilizou tudo. Foi perfeito. Fora espaço foi toda a estrutura dele: prato, a faca. A única coisa que ele não fez, foi os ingredientes, porque cada um levava o seu para poder ficar igual. A gente deu um valor para cada participante. Eles compraram com o dinheiro que a gente deu e cada um que escolhia os ingredientes e levava. Mas do resto tudo foi de Onildo.

**Tatiana:** Para todo mundo que eu estou entrevistando, eu estou pedindo para que grave um recado para ele. Se você pudesse mandar uma mensagem para ele, o que você diria para ele agora?

**Giovana:** Eu diria que eu tenho muito orgulho dele levar a Paraíba, dele despertar a gastronomia na Paraíba, porque eu acho que ele é um dos grandes responsáveis por isso, para mostrar que a Paraíba realmente tem coisa boa, não é só Recife que tem o bolo de rolo, não. A gente também tem vários ingredientes, a gente faz muita coisa com nosso arroz vermelho, com a carne de sol. Então eu acho que ele é bem responsável por esse despertar na Gastronomia do nosso estado lá fora. E eu não tô falando só no Brasil, não. Ele tá levando a gastronomia da Paraíba para o mundo também. Ele disse que quando ele viaja ele leva uma malinha com ingredientes, se a alfândega não parar... Então eu acho maravilhoso esse despertar que é para ele elevar a nossa gastronomia e a gente com o *Chef JPB* tenta mostrar isso também. Eu acho que é bem importante isso. É a autoestima da Paraíba, da nossa gastronomia, na identidade cultural do nosso Turismo. Então é maravilhoso que a gente tem o representante que a gente tem com Onildo.

## APÊNDICE F - ENTREVISTA COM SEU DEDÉ

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** Como começou a sua relação com o chef Onildo?

**Dedé:** Com Onildo foi através do Sebrae. Meu menino ia sempre à feira e lá ele conversou com o rapaz do SEBRAE, Pablo, que trouxe o Onildo aqui. E aí eu fiz uma demonstração do que eu tenho, do que eu produzo ponto ele se interessou e a gente começamos (sic) a trabalhar juntos. Então daí por diante começou essa parceria.

**Tatiana:** Isso há quanto tempo?

**Dedé:** Isso faz em média... dez anos.

**Tatiana:** É mesmo? E o senhor já plantava produtos orgânicos naquela época?

**Dedé:** Sim, desde 2006 eu trabalho assim.

**Tatiana:** E quando ele chegou aqui, como foi? Teve algum produto específico que ele gostou?

**Dedé:** Ele tinha dificuldade de encontrar mini produtos. O que é mini produto? Digamos que... é aquele produto que a gente planta e que a gente faça o “raleamento”, vá descartar. E esse era o produto que ele tava interessado.

**Tatiana:** E por que ele estava interessado nesse produto específico?

**Dedé:** Porque são mini produtos e que ele utiliza para enfeitar o prato.

**Tatiana:** E o senhor sabia que esse produto poderia ser utilizado?

**Dedé:** Na verdade, não. Ele que tava está atrás desse produto.

**Tatiana:** Ele disse que aprendeu muita coisa com o senhor. O que foi que ele aprendeu? Conta pra gente esse segredo.

**Dedé:** Olhe... veja só... eu creio que não é um segredo. Porque ele viu a minha forma de trabalhar aí então ele se encantou com o jeito que eu trabalho.

**Tatiana:** E qual é o jeito que o senhor trabalha?

**Dedé:** É porque assim... a natureza está pedindo socorro e o pessoal não tá querendo atender. E eu faço esse trabalho, eu atendo a natureza o amor, não é? Com dedicação... respeitando os limites da natureza. Isso faz parte... é tudo um *circo* (sic) quando eu lhe ajudo, então você sente a necessidade de me ajudar.

**Tatiana:** Então desde a primeira vez que ele veio para cá, o senhor começou a fornecer produto para ele? E o que geralmente ele quer?

**Dedé:** É. Geralmente são mini cenoura, mini alface, mini milho, esses são os produtos mais atrativos para ele.

**Tatiana:** Mas ele compra outras coisas também ou só esses mini produtos?

**Dedé:** Não, ele compra outras coisas também.

**Tatiana:** O senhor tem outros chefs que fazem esse mesmo trabalho que o senhor faz com ele?

**Dedé:** Não com a utilização de mini legumes, mas tem outros chefs que vêm pegar produto aqui. Alguns vêm diretamente aqui, outros eu vou entregar lá em Cabedelo. Aí eu colho os produtos aqui.. a través (sic) a balsa... e do outro lado a gente faz só a transferência das caixas, diretamente com a dona do restaurante. E outro vem diretamente aqui, ou manda o motorista vir pegar... o dono do Empório Gourmet...

**Tatiana:** E todos eles vieram através do SEBRAE?

**Dedé:** Não, através do SEBRAE só veio o Onildo mesmo.

**Tatiana:** E eu soube que o senhor fez uma viagem com ele, como foi?

**Dedé:** A gente já tinha viajado só, com o Sebrae. E aí depois a gente viajemos (sic), eu, ele, e o pessoal lá da Fazenda Carnaúba.

**Tatiana:** E foram para onde?

**Dedé:** Pra São Paulo.

**Tatiana:** O que vocês foram fazer lá?

**Dedé:** Bom ele... foi fazer um evento... fazer uma demonstração dos pratos dele... e levou eu (sic) como o produtor daquele legume que ele tava fazendo os pratos.

**Tatiana:** E o senhor gostou?

**Dedé:** Sim. Tinha muita gente... então você sabe... Quando você tá num ambiente que tem muita gente... você vai aprender mais. Principalmente a gente que somos da roça, né? então quando a gente vai para um canto desse a gente vai aprender... porque a gente vai olhar... vai conhecer pessoas diferentes...

**Tatiana:** E na sua opinião, qual o seu percentual de importância no trabalho de Onildo?

**Dedé:** (risos) Eu creio que deva ser importante...

**Tatiana:** Então essa parceria funciona mesmo?

**Dedé:** Funciona.

**Tatiana:** O senhor faz com mais amor para ser do jeito que ele pediu?

**Dedé:** Com certeza... do jeito que ele sugeriu a gente tenta fazer.

**Tatiana:** E o que foi que o senhor ensinou a ele de diferente, de produtos diferentes? Uma coisa que ele não usava ou não conhecia?

**Dedé:** O mini milho mesmo ele não tinha conhecimento.

**Tatiana:** Eu acho que eu ouvi uma história, de uma batata de uma cor diferente, acho que laranja...

**Dedé:** É a batata laranja, conhecida como batata cenoura.

**Tatiana:** Que o senhor já plantava e ele não conhecia

**Dedé:** Isso.

**Tatiana:** E qual é a diferença dela? só a cor?

**Dedé:** Só a cor mesmo... e o sabor muda um pouquinho, porque ele é mais doce, mais suave.

**Tatiana:** O senhor planta quais produtos aqui?

**Dedé:** Rapaz... a gente planta batata, macaxeira, cará, mamão, maxixe, quiabo... de tudo a gente planta um pouco.

**Tatiana:** Eu ia perguntar sobre frutas mas o senhor já falou aí do mamão.

**Dedé:** É... fruta a gente também tem coco, tem laranja, tem banana...

**Tatiana:** Tem flor comestível também?

**Dedé:** Rapaz... a gente tem um aqui que ele se interessou. É porque aí... já foi coisa mesmo que ele viu aqui e se interessou, mas eu nunca fiz plantio de flor não.

**Tatiana:** Mas essa que ele se interessou, ele levou?

**Dedé:** Levou.

**Tatiana:** Será que deu certo?

**Dedé:** Rapaz ele disse que deu... e ele pegou mais depois.

**Tatiana:** Eu já vi alguns pratos dele com flor

**Dedé:** É... ele gosta de enfeitar (risos)

**Tatiana:** E o senhor acha que mudou muito a sua vida quando o senhor começou a fazer esse trabalho com ele?

**Dedé:** É porque quando a gente começa a divulgar nosso trabalho a tendência é mais pessoas adquirirem aquele produto, né? Então...

**Tatiana:** Foi bom para o senhor, foi bom para ele também, para os dois lados, né?

**Dedé:** É.

**Tatiana:** E como é sua rotina todos os dias?

**Dedé:** Rapaz aqui é todo dia, o dia todo. aqui tem dias que a gente começa de 3 horas amanhã tem dia que começa às 4 horas... assim varia... depende do pedido que o pessoal fizer.

**Tatiana:** E o senhor só vende aqui, ou senhor vai para feira também?

**Dedé:** Não, eu só fico aqui. Teve um tempo que os meninos iam para feira... aí foi o tempo que eles entraram pra universidade e eu fiquei sem ... funcionário. Porque eles iam para feira e eu ficava aqui, aí não teve mais quem ir pra feira, aí eu fiquei só aqui mesmo.

**Tatiana:** O senhor tem quantos filhos?

**Dedé:** Tenho 5.

**Tatiana:** E todos já trabalham com o senhor?

**Dedé:** Não, teve deles que só estudou. Só teve uma das meninas que chegou a ir pra feira, mas as outras mesmo só estudavam, porque também nessa época eu ainda não fazia a feira. Nessa época a gente só produzia pouco porque eu trabalhava na usina, então a produção era pequena.

**Tatiana:** E hoje em dia quem fica com o senhor?

**Dedé:** Hoje em dia só tem ele.

**Tatiana:** É o mais novo?

**Dedé:** É, é o caçula. E também é o único homem.

**Tatiana:** E ele gosta, ele se interessa?

**Dedé:** Eu creio que sim que ele já se formou em Agronomia.

**Tatiana:** Então tá no caminho certo, vai seguir os passos do pai. E qual a característica do chef que você considera mais marcante?

**Dedé:** Olha quando ele chegou aqui, ele foi um cara simples... que vai lá para roça com a gente que colhe com a gente... então a gente sabe que é uma pessoa que tem amor pelo que faz.

**Tatiana:** E para o futuro? O que é que o senhor está planejando para o seu futuro?

**Dedé:** No futuro, a gente quer crescer né? meus planos... a gente está montando aí uma forma para que a gente possa entregar nossos produtos em João Pessoa na casa do pessoal, para o consumidor mesmo, sem ser pra restaurante. Então vai ter um dia que a gente vai fazer a entrega. A pessoa liga até um dia antes e a gente vai fazer entrega no outro dia.

**Tatiana:** e o que está faltando para dar certo?

**Dedé:** O transporte... uma habilitação que o rapaz já tá tirando...

**Tatiana:** Se o Chef Onildo tivesse aqui agora, se o senhor pudesse mandar uma mensagem para ele nesse momento, o que o senhor diria?

**Dedé:** Bem, Onildo, que você continue sendo essa pessoa que você é, e tocando a sua vida porque você é um cara que merece crescer.

**Tatiana:** Então a gente pode conhecer o seu trabalho? Suas plantações?

**Dedé:** Pode, vamos lá.

## APÊNDICE G - ENTREVISTA COM SUELMA MORAES

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** Para começar eu queria que você se apresentasse.

**Suelma:** meu nome é Suelma Moraes, sou professora na Universidade Federal da Paraíba, do Departamento de Ciências da Religião e também trabalho com cultura nos cursos de extensão. A minha formação é na área de Ciências das Religiões, Filosofia, Teologia, Ciências Contábeis e também participo do grupo de pesquisa de literatura e sagrado da PPGCR, o que me estimulou a trabalhar com a literatura. Eu trabalho com hermenêutica literária e a obra de Ariano Suassuna veio nessa interface da literatura com novas possibilidades de leitura, além de buscar um lugar de pertença da literatura nos estudos na Paraíba. Como a literatura de Ariano Suassuna atravessa esse universo, tanto do sertão quanto desses lugares mais distantes, de uma história e de uma cultura ibérica, ele une essas vertentes. Então ela é muito propícia para a gente poder trabalhar na universidade. Então eu procurei fazer um grupo de estudos e promover cursos de extensão nessa área, desde projetos de políticas públicas, isso porque ele também é um pensador dessa questão voltada para a cultura brasileira e que tem muito a contribuir. Então eu procurei fazer essas interfaces buscando chaves de leitura para as diferentes áreas como História, Geografia, para trabalhar no espaço geográfico do sertão e do Cariri, e também buscando inovação nessa área, buscando esse vínculo sempre com a literatura de Ariano Suassuna.

**Tatiana:** eu queria que você falasse um pouco sobre o núcleo que você coordena

**Suelma:** Antes era o PEPAAS, vamos começar pelo PEPAAS, que era o Programa de Estudo e Pesquisa Armorial Ariano Suassuna. O PEPAAS fez parte e ainda está cadastrado dentro da universidade com um programa de estudo e pesquisa voltado para a área de internacionalização que a universidade tem. Então nós buscamos pontes com professores da universidade do Porto em função da própria ligação desse processo da cultura brasileira também com Portugal no início da sua colonização, etc. A universidade do Porto trabalha também essa aproximação dessas culturas. Daí o PEPAAS, como um programa de estudo e pesquisa promoveu um Simpósio Internacional de Políticas Públicas Armorial Ariano Suassuna, que teve o incentivo de uma emenda parlamentar que tornou possível realizá-lo em dezembro de 2019. E foi uma ocasião que nós podemos reunir as pessoas do movimento armorial, então veio de Recife a Maria Paula, bailarina que trabalhou na época com Ariano. Além disso também veio Francisco Andrade, que trabalha com a questão armorial, hoje ele está na Paraíba mais naquele momento ele o grupo dele estavam em São Paulo, onde eles também procuram desenvolver a cultura armorial. Veio um professor de Portugal e também o Antônio Madureira que fez parte do movimento armorial e o Antúlio Madureira que também fez parte desse momento em vida, desenvolvendo a música. Tudo sempre muito ligado a música a dança e a gente conseguiu reunir essas pessoas no Simpósio. Até então, não estava se falando muito no armorial aqui na Paraíba e foi interessante porque depois desse Simpósio nós tivemos várias ações voltadas para o armorial e Ariano Suassuna. Durante o simpósio também tivemos uma exposição de artes com o Manuel Suassuna, onde ele trouxe a questão do feminino ligado a obra de Ariano então ali já foi um start para trabalhar um pouco mais essa relação da obra de Ariano com o feminino. Então foi um ano, 2019 foi um ano que se trabalhou bastante sobre Ariano Suassuna. Na realidade este evento era para ter acontecido na cidade de Taperoá que seria uma grande festa e feira literária mas a gente não sabia se a verba da emenda parlamentar ia chegar a tempo. E na verdade essa verba só chegou no início de novembro então não teve como a gente organizar

esse evento em Taperoá, que era o sonho de Ariano. Na obra da Pedra do Reino, Ariano cita isso de um seminário o que está acontecendo naquela cidade... ele traz uma narrativa sobre isso. E em vida era um dos sonhos dele, que a cidade de fato trouxesse mais essa perspectiva para lá de eventos literários, teatro de bonecos... toda essa parte da cultura brasileira que ele trabalhou. Mas a gente fez o que foi possível então teve que ser aqui em João Pessoa. E foi um momento muito gostoso de conhecimento.

**Tatiana:** Do PEPAAS para o NUPAAS, como foi?

**Suelma:** A ideia sempre foi fazer um núcleo, mas há questões mais burocráticas da universidade em que era necessário já ter praticamente grupos ligados a esse núcleo, de vários departamentos participantes e já ter um espaço dentro da universidade para poder concretizar o núcleo. Então na realidade, eu dei o nome de núcleo já e comecei a trabalhar com algumas ações visando no futuro poder concretizar. E também foi algo que Ariano em vida havia relatado, tanto para o Manoel quanto colocado em um diário, esse desejo de trabalhar aqui na Universidade da Paraíba. Ele chegou a vir aqui na Paraíba, mas eu não sei exatamente por que não se concretizou naquele momento. Esse núcleo, então, é algo a ser implantado dentro da universidade, mas ele já funciona com essa dimensão de projetos, que é necessário quando da criação oficial do núcleo.

**Tatiana:** Você sabe que meu trabalho é sobre o chef Onildo e ele defende uma gastronomia armorial. A gente sabe que na criação do movimento a gastronomia não foi incluída, mas você acha que é possível existir uma gastronomia armorial?

**Suelma:** Eu penso que o Movimento Armorial, na verdade o ideal armorial, porque o movimento foi aquele da década de 1970, mas o próprio nome “movimento”, pede essa dinâmica, essa ideia de continuidade. Então “armorial” não é algo que ficou parado lá no tempo, estancado. Eu penso que ele é um processo de continuidade, de criação que Ariano deu o início e mostrou as ferramentas, trouxe uma teoria, discussões... mas a gente sabe que ao longo do tempo ele vai ganhando um corpo próprio. Então ele vai desenvolvendo, não só aquelas áreas que já estavam, a música, a dança, a literatura, a xilogravura, assim como outros processos que podem ser incluídos dentro do armorial. Então é um momento de redescoberta, ou ainda mais, de reconhecimento da cultura, dos processos que possam ser observados a partir dessa cultura popular. E, na realidade, o armorial vai na cultura popular e faz uma ligação para a cultura erudita. E por que não a gastronomia? Por que não ter uma gastronomia que represente esse armorial? Eu sei que existe uma discussão se a gastronomia seria arte ou cultura, se o armorial seria só arte... mas armorial é cultura. É cultura popular e está voltada para essa busca da confluência com o erudito. E por que não a gastronomia? Ela é cultura, mas a forma como ela se apresenta, a gente sabe que ela não é só cultura. Ela também é uma arte. Aí nós temos essas várias possibilidades de leitura do que é arte. A gente não pode partir do princípio que a arte é só aquilo que os gregos fizeram, uma arte clássica e dos gregos. Isso é limitar demais o processo criativo da arte. Por exemplo, nós enquanto brasileiros temos uma cultura riquíssima que é a dos indígenas. Temos uma cultura riquíssima da arte rupestre. Isso é arte. Por que não a gastronomia? Para mim quando a gastronomia segue esse rumo ela é arte. E, portanto, ela tem ainda o reconhecimento de destaque na cultura brasileira, no nordeste e aqui, na Paraíba.

**Tatiana:** Eu sei que você conhece o trabalho do chefe Onildo, você reconhece nele elementos de armorialidade?

**Suelma:** Sim. Eu estive lá para conhecer e é belíssima a forma como ele apresenta seus pratos. O zelo, a beleza, delicadeza... e que você não vai encontrar em outro lugar. É interessante que só de você olhar, você quer experimentar. É uma arte que não vai ficar na parede, mas é uma arte do espírito, se a gente puder dizer isso... porque ela traz sabor, ela traz alquimia nesses processos. E se ela traz alquimia, ela traz essa erudição do armorial. Ao trabalhar a alquimia nesses pratos, a beleza e o cuidado no preparo, eu diria é uma arte que traz uma percepção que está para além de algo que permaneceria ali e que movimentaria outros planos sensíveis do ser

humano. Então eu penso que a gastronomia pode ser considerada sim como uma arte armorial e que nós ganharemos muito com isso na nossa região, na Paraíba. Porque além de tudo é uma valorização, é um diferencial que Onildo traz nessa área da gastronomia e que eu penso que deveria ser incentivada. A gente volta aquela crítica de Ariano: será que o que é do gringo é o mais bonito é o mais interessante, que se dá valor? Ou é aquilo que nós temos da nossa riqueza e que deveria ser valorizada e ter o devido reconhecimento? Eu penso que o que Onildo faz é um salto é uma inovação, é algo que deveria ser cada vez mais implantado na Paraíba.

**Tatiana:** Mas só na Paraíba ou é possível se encontrar em outros estados?

**Suelma:** Não, em qualquer lugar. Eu disse assim “na Paraíba”, como o lugar de início nesse processo. Mas é claro... vamos supor que eu vá morar em outro estado, eu vou pensar “poxa, eu queria provar aquele sabor, aquele prato, aquela arte” Porque a gente sabe que a gente não come só pela boca, a gente come pelos olhos por todos os sentidos. Então eu gostaria muito de achar um restaurante desse na Oscar Freire, por exemplo.

**Tatiana:** Muito obrigada por suas palavras.

**Suelma:** Eu que agradeço a oportunidade de poder participar.

## APÊNDICE H - ENTREVISTA COM MANUEL DANTAS VILAR SUASSUNA

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** primeiramente eu gostaria de agradecer a oportunidade e a sua disponibilidade para ser entrevistado porque eu sou uma grande admiradora do trabalho do seu pai e um dos motivos de eu ter escolhido trabalhar com o chef Onildo foi exatamente a relação dele com o trabalho do seu pai. O senhor conhece o Onildo?

**Manuel:** Conheço sim.

**Tatiana:** O senhor já foi no restaurante dele?

**Manuel:** não, eu conheci o Onildo através do pessoal da fazenda Carnaúba, onde tem uma casa que era de propriedade do meu pai e é lá onde é produzido o queijo de cabra e de gado que Onildo usa como base de algumas comidas que ele produz.

**Tatiana:** O senhor nunca provou a comida dele, então...

**Manuel:** Assim... Tem a expedição Cariri que é feita pelo hotel Xilo... eles fazem uma viagem gastronômica e geográfica que culmina um dia na casa da fazenda lá na Carnaúba. A gente passa o dia lá e eu mostro a geografia literária de Ariano, converso um pouco sobre algumas obras e Onildo vai junto com as pessoal. É um trabalho que ele desenvolve junto com o pessoal do hotel. E lá ele fala sobre o que seria uma gastronomia armorial, o que ele pensa, as ideias dele. Então lá em Taperoá eu já provei a comida de Onildo. A gente geralmente prepara um cordeiro e um porco, um leitãozinho. Geralmente ele também leva um convidado e eles dividem a tarefa da cozinha lá em casa. Então Onildo faz um cordeiro assado, o amigo faz um cordeiro guisado... então eu provei dessa comida que é feita lá em casa lá em Carnaúba.

**Tatiana:** o senhor vai sempre à fazenda?

**Manuel:** vou além de ter lá a parte de oficina que eu trabalho tem uma pedra chamada Ilumiara Jaúna, que é um projeto que eu comecei com meu pai, que está descrito no romance dele e a gente resolveu fazer isso na vida real. Da ficção para a vida real. Essa obra está em andamento. É uma releitura ou uma reinterpretação da Pedra do Ingá.

**Tatiana:** certo. E falando sobre o trabalho do seu pai, esse ano é estão completando os 50 anos do movimento armorial que a gente sabe que foi muito importante para os artistas da época... o senhor hoje como artista acha que o movimento ainda tem força e os mesmos ideais de quando criado pelo seu pai?

**Manuel:** Tem. O movimento foi criado no dia 18 de outubro de 1970, lançado oficialmente com uma exposição. Naquela ocasião meu pai chamou alguns artistas que já tinham trabalho em curso e os convidou porque na visão dele aqueles artistas tinham a visão do pensamento armorial o que estava sendo proposto. Artistas que tivessem uma ligação com a arte popular para fazer uma arte brasileira, uma arte vamos dizer erudita brasileira. Mas no decorrer desses anos o movimento esteve sempre ativo. Por exemplo no meu caso eu tinha 10 anos quando foi lançado o movimento então já representa a segunda geração do que seria o movimento armorial na verdade a gente já pegou elementos da teoria do armorial e criamos uma obra em cima disso. eu peguei uma estrutura de pensamento teórico do armorial e apliquei na minha pintura de forma que eu faço uma pintura brasileira. No começo do meu trabalho, eu elegi 3 pilares da cultura brasileira: a pintura rupestre, a literatura de cordel, e atrelada a isso os altares ex-votivos, e a simbologia africana. A princípio eu usei essas 3 vertentes da arte brasileira para fazer as minhas pinturas. Porque o armorial cita essas 3 linhagens primordiais: arte do povo brasileiro primordial, que aqui estava, a arte ibérica que veio com os portugueses e a arte africana. O pilar, a princípio, do movimento armorial é esse.

**Tatiana:** bom, mas a gente sabe que quando foi idealizado o movimento a gastronomia não estava incluída entre as expressões artísticas. O senhor sabe dizer por que ela ficou de fora?

**Manuel:** porque na época, a gastronomia não tinha essa dimensão que hoje tem. Mas se você for olhar dentro do universo literário, papai cita algumas comidas dentro da literatura dele. A paçoca... e na questão da criação dos queijos... não que ele tivesse o olhar de um chef de cozinha, mas ele era preocupado com alimentação. Tanto é que ele partiu para a criação de cabras por conta disso, tanto na linha econômica do nordeste, com a realidade nordestina de criar uma alternativa de sobrevivência, como também na criação da comida, dos queijos, a criação dos rótulos. Houve todo um cuidado estético na fazenda Carnaúba onde Onildo vai. Então lá tem todo um pensamento armorial voltado para a pecuária, para a criação de alimentos, que é parte da cozinha. Tanto é que Onildo vai lá em busca desses queijos para fazer os pratos dentro do que ele chama de cozinha armorial.

**Tatiana:** É... a gente vê que a gastronomia hoje está bem em evidência... hoje é bem comum a gente ouvir as pessoas falarem e destacarem a alimentação como parte da cultura de um povo. O senhor acha que a gastronomia tem essa representação artística que inclusive poderia refletir os ideais armoriais?

**Manuel:** sim, pode. Com certeza. Eu, como artista, vejo um campo amplamente aberto e vejo coisa que eu não via há um tempo atrás, uma preocupação de uma cozinha brasileira e isto é um preceito armorial, já tem um olhar armorial. Eu vejo vários cozinheiros com essa preocupação. Eu não sou muito entendido de cozinha não, mas eu vejo que há uma preocupação com essa nacionalidade, em busca de uma coisa peculiar nossa do que a gente tem para oferecer. O queijo de cabra, por exemplo, eu vou citar que é o que eu conheço, vem dos moldes europeus, mas que já tem uma adição de uma brasilidade porque insere nos queijos as ervas: cumaru, alfazema de cheiro... já é uma questão de adaptação de criação de um queijo brasileiro. Então isso tem influência do armorial. Porque diferentemente do que as pessoas pensam, o armorial é muito abrangente. Se você pegar esses 3 pilares que eu citei, abre um leque de opções extraordinárias. Pensar um Brasil com os seus ideais próprios, sem estar muito apegado às coisas que não tem aqui. Não adianta a gente falar de uma coisa que a gente não conhece. Se me pedirem para pintar uma coisa do sentimento europeu, eu não vou ter como fazer. Agora do sertão eu já tenho aqui na cabeça porque eu vivi com isso, eu convivi com isso, eu já entendo esse sentimento nordestino, brasileiro. Então isso é transpassado para minha obra naturalmente.

**Tatiana:** O senhor nasceu aqui na Paraíba?

**Manuel:** Não, nasci em Recife, sou pernambucano.

**Tatiana:** Mas considera o sertão como parte da sua história.

**Manuel:** Sim, considero, porque o meu tronco familiar é dividido assim: a família da minha mãe é de Pernambuco, a do meu pai é da Paraíba e do Rio grande do Norte, então a gente considera essa tríade de estados do coração do Brasil. Por questões familiares, pelo meu pai, a gente aprendeu a amar a Paraíba, o sertão da Paraíba. Eu sou cidadão taperoense e também sou cidadão do Rio Grande do Norte porque tenho o título de cidadão de Caicó. Então eu sou legitimado pelos três estados: um de nascença que é Pernambuco e os outros por homenagem.

**Tatiana:** E o sertão, que faz parte da obra do seu pai e das obras armoriais, também está presente no trabalho de Onildo. Ele utiliza, como o senhor falou, o queijo de cabra...

**Manuel:** A carne de porco, que é um porco nativo da região. Não é dos porcos importados. E as cabras também, são cabras nativas, então tem um diferencial muito grande. Por exemplo, tem um cordeiro, que eu esqueci de citar, que é um cordeiro que é da raça Jaguaribe, que se aproxima muito da carne de caça. Também é uma coisa que eles estão trabalhando para desenvolver um prato com Onildo.

**Tatiana:** Ele me falou uma vez que tem gente que estranha não ter, por exemplo, no restaurante dele, salmão. E ele diz que não tem e não vai ter porque não é um peixe que tem aqui na Paraíba.

Ele diz que luta muito com outras pessoas que consideram o que é um restaurante para ser chique tem que ter pratos de fora. E ele defende que tenha pratos genuinamente paraibanos.

**Manuel:** Quando o meu pai começou com a criação de cabras e logo depois a produção de laticínios havia um preconceito muito grande contra o queijo de cabra. Havia uma resistência muito grande. Agora não, as pessoas estão começando a degustar os queijos e Onildo cria pratos através dos queijos de lá.

**Tatiana:** Eu acho que ainda tem alguma resistência. Ele fala do angu, por exemplo, que as pessoas não querem comer porque dizem que é comida de bicho. E ele sofre muito com esses preconceitos do que é uma comida chique e o que é uma comida popular, quando na verdade o que ele tenta é exatamente fazer a proposta armorial, que é trazer a comida popular para a alta gastronomia. O senhor acha que é possível incluir a gastronomia nesse universo armorial?

**Manuel:** Eu acho que sim. Eu até já falei para ele, com base no pensamento armorial. Eu também já falei para ele que a gente poderia criar uma série de pratos para que as comidas sejam servidas. Mas a gente está no começo dessa parceria, desse projeto, dessa ideia. Onildo já está há mais tempo nessa questão da gastronomia e eu estou entrando por conta dele. A gente vai trocando ideia sobre o que seria essa gastronomia armorial. A gente tem conversado muito de fazer umas baixelas para servir alguns pratos, com desenhos armoriais.

**Tatiana:** Pelas suas recordações, o senhor acha que seu pai aprovaria uma gastronomia armorial?

**Manuel:** Eu acho que sim. Apesar de ele gostar de uma comida simples, mas a comida de Onildo está dentro do que a gente pensa sobre uma gastronomia brasileira. O feijão verde, a paçoca, o jerimum com paçoca... isso aí é uma comida altamente sofisticada. Mas ele nunca pensou nisso, em gastronomia armorial.

**Tatiana:** Eu vi num vídeo produzido por Onildo que o senhor falou que a intenção do seu pai era que o Brasil todo fosse armorial. Então talvez qualquer expressão que use os princípios armoriais fosse bem vista por ele. Claro, que não seja usar o nome só por usar. Precisa haver um referencial.

**Manuel:** É... era o sonho dele... que todo mundo compreendesse aquele pensamento dele. É muito importante que se diga que as pessoas que têm admiração por ele, leiam a obra dele, leiam os livros dele, que está tudo lá, o pensamento dele. Eu vejo muita coisa de Youtube, de redes sociais, apenas a parte engraçada das aulas dele. Porque ele utilizava o riso para chamar a atenção a coisas mais sérias. E muitas vezes não se coloca o pensamento todo dele que está por trás do riso, então fica só a parte engraçada. A parte da reflexão do pensamento dele mesmo fica oculta. Essa é uma preocupação que eu tenho hoje, que é mostrar mais coisas dele nas redes sociais, com todo o contexto: a piada e a reflexão teórica sobre o Brasil.

**Tatiana:** Uma das coisas que me chamou a atenção quando eu comecei a pesquisar sobre o movimento armorial foi a presença do sertão. A ideia de que esta região sofreu menos influência externa e que ali esteja algo essencialmente brasileiro.

**Manuel:** Por exemplo, o pai de Chico César, paraibano de Catolé do Rocha, ele era de reisado, de folia de reis, altamente ligado ao Brasil real, não o Brasil oficial, que papai distinguia. Outro exemplo, a festa da Pedra do Reino, que a primeira veio a acontecer há 28 anos atrás, quando a gente começou a fazer e dar esse cunho de uma festa popular, a gente saiu andando por dentro de São José de Belmonte procurando as manifestações populares que estavam ali guardadas, que por falta de incentivo não estavam mais indo pra rua, por falta de espaço. Então a gente conseguiu resgatar os violeiros, a dança de São Gonçalo, que é uma dança indígena e católica, o reisado, que é negro e católico. A cavalgada, banda de pífano, e por aí vai... e até hoje é uma das maiores festas populares do nordeste, que é a cavalgada da Pedra do Reino. Isso tudo submergiu com os ideais do movimento armorial.

**Tatiana:** Exatamente. Inclusive, eu estava lendo um artigo outro dia, que comparava o movimento armorial ao tropicalismo. Ambos buscavam uma identidade “nacional”, mas o tropicalismo acabou mais difundido...

**Manuel:** Em partes, eu acho que o movimento armorial está vivo até hoje. Ele não teve um estouro, mas também não teve um declínio, ele sempre se manteve ali.

**Tatiana:** Enquanto o tropicalismo já passou, né?

**Manuel:** Eu acho que sim, teve seu apogeu e passou. Nada contra, eles estavam em busca de um Brasil que seria o ideal, mas..

**Tatiana:** E como funciona, qualquer artista hoje em dia pode utilizar o nome armorial? Dizer que faz uma arte armorial?

**Manuel:** Pode, sim. Não há nenhum tipo de censura. Se ele acha que ele está seguindo essa linha, pode. Agora assim, por exemplo, eu recebi um aviso que havia um grupo que estava fazendo uma montagem do Auto da Compadecida que tocava uma música de Caetano Veloso. E ainda era uma modificação da música, que não sei nem se ele autorizou. E não tinha nada a ver com o pensamento armorial. Então como eu fiquei como o espólio da obra de papai, eu acionei o advogado para que notificasse o grupo porque não tinha nada a ver com o pensamento da gente. Inclusive a música, era uma paródia da música de Caetano e que não tinha nada a ver dentro do contexto. Então há um conselho do espólio da obra de papai, mas do movimento armorial em si, não.

**Tatiana:** No caso, se Onildo usar o nome gastronomia armorial não tem nenhum problema...

**Manuel:** Ele já está usando, sem problema nenhum. Só faz engrandecer o pensamento nosso e de papai do que era o Brasil. Eu não vejo problema nenhum. A gastronomia armorial não existia, mas hoje em dia, dentro do que Onildo tem feito, ela é possível. Porque nas manifestações, por exemplo, no candomblé, tem a comida do candomblé, das entidades. Então tem uma base alimentar e tem uma pesquisa em cima disso. Eu tenho um amigo que desenvolve um trabalho sobre a comida dos cangaceiros, um projeto de mestrado também, eu acho. Porque havia uma comida, que não podia ser muito pesada e precisava ser uma comida específica para se andar com ela pelo mato e tal... Os cangaceiros não podiam ser muito gordos.. (risos)

**Tatiana:** Mas tinham que ser fortes também...

**Manuel:** Pois é, altamente forte para aguentar aquele rojão. Então tinha uma teoria, um pensamento sobre isso.

**Tatiana:** E voltando para a gastronomia armorial, eu pesquisei se havia algum chef de cozinha que utiliza essa nomenclatura, mas não encontrei nenhum. O senhor sabe se além de Onildo outro chef também utiliza esse termo?

**Manuel:** Pelo pouco que eu vi, quem eu vejo que está dentro dessa linha é o Alex Atala, mas ele não fala o nome armorial. Mas eu vejo que a cozinha dele tem um pé nesse Brasil armorial.

**Tatiana:** É, eu vejo nele, assim como vi no Claudemir Barros aí de Recife, talvez... no Rodrigo do Mocotó... vejo elementos de busca por essa identidade genuinamente brasileira, mas eles não usam o nome armorial.

**Manuel:** Não usam, mas eu tenho certeza de que eles ouviram Ariano.

**Tatiana:** Com certeza, principalmente nós nordestinos.

**Manuel:** Porque ele falava da valorização do que é o Brasil. Precisava de um homem daquele para falar que o Brasil é viável. Tem seus ideais, tem seus defeitos, obviamente, mas a gente precisa valorizar o Brasil.

**Tatiana:** o que é nosso, né?

**Manuel:** e o que foi trazido e adaptado aqui, como eu falei: a cozinha africana, a cozinha indígena, a europeia... Eu tenho um amigo que é indigenista e ele me manda os pratos que ele faz a partir do que ele aprendeu com os índios e é uma coisa linda, uns pratos maravilhosos, feitos na brasa, com umas palhas.... improvisado ali no chão... muito interessante.

**Tatiana:** Pra finalizar, eu gostaria que o senhor imaginasse a seguinte situação: eu sou uma chef de cozinha e quero fazer uma gastronomia armorial. O que eu preciso?

**Manuel:** Você teria que partir da base da culinária brasileira, que do meu ponto de vista tem três bases: a do povo primordial que estava aqui no Brasil quando os portugueses chegaram, a culinária ibérica, que foi trazida pelos portugueses para cá e adaptada aos nossos modos. Eu não sou especialista, mas acredito que aí já houve uma junção ibérico-indígena, e em seguida a cozinha africana e a junção ibérico-indígena-africana. Precisa trabalhar em cima destes três pilares.

**Tatiana:** Muito obrigada pelo seu tempo em conversar comigo, eu vou continuar divulgando a gastronomia armorial.

**Manuel:** Eu agradeço.

## APÊNDICE I - ENTREVISTA COM CLAUDEMIR BARROS

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** Podemos começar falando um pouco sobre você e sobre seu trabalho?

**Claudemir:** Em primeiro lugar eu gostaria de lhe parabenizar por você ser uma paraibana fazer Jornalismo e atentar para uma coisa que é super necessária que é olhar para dentro de onde você está. Você pega o Jornalismo e olha para aquilo que você tem e você traz para a visibilidade. O que você vai fazer vai trazer visibilidade então assim, independente de você dominar ou não dominar a gastronomia, ela está contida desde o dia que a tua mãe te deu o peito, e depois a patinha, e depois o feijão com arroz, e depois do bife, e aí sucessivamente. O que você faz é louvável porque precisamos de pessoas dentro do estado elevando o que a gente tem de melhor. Eu fico muito honrado de poder estar dividindo isso com você. O que você faz é louvável porque precisamos de pessoas dentro da do estado elevando o que a gente tem de melhor, então parabéns. Eu fico muito honrado em poder estar dividindo isso com você.

**Tatiana:** Obrigada.

**Claudemir:** Bom, voltando à pergunta, Claudemir Barros é filho de uma de uma cozinheira - que eu gosto muito dessa expressão que hoje é pejorativa - mas eu gosto de usar porque depois a gente entende. Ela era uma senhora muito gorda, as pessoas hoje se acham gordas porque ninguém conheceu minha mãe. Ela era gorda ao ponto de não passar em certas portas. E ela sustentou quatro filhos, com esse peso todo, com o salário de restaurante. Ela era cozinheira líder. Naquela época não tinha chef de cozinha, a não ser os que vinham de fora, da Europa, que trabalhavam dentro dos hotéis. Então ela, por ser a líder do Leite durante 17 anos, ela conseguiu sustentar a família. E por ela ter medo de falecer porque era muito gorda, ela obrigava todos os filhos a cozinhar. E obrigava a plantar atrás de casa macaxeira, batata doce, cebola, tomate... E obrigava também a plantar, a colher e a tratar aquele ingrediente. Lógico que quando você é criança, com tantas coisas para você ver, você não atenda para aquilo, mas depois de velho você entende a importância do que ela fez. Hoje somos quatro irmãos e todos os quatro enveredaram para a cozinha. E eu, com oito anos de idade, via as pessoas atrás da minha mãe, nos dias de domingo que ela não trabalhava e ela era chamada para fazer jantares nas “casas dos grã-finos”, que eu gosto de usar. Então eu pensei: eu queria um dia cozinhar bem ao ponto de alguém me chamar para cozinhar na casa deles. Então eu aprendi com minha mãe, mas também precisava aprender mais e fui para o Senac. Não existia faculdade de gastronomia, então fiz aquele curso técnico do Senac. Depois eu comecei a trabalhar em um restaurante, depois num hotel, trabalhei na rede Sheraton. Fui convidado para trabalhar em outro hotel que tinha um chef de São Paulo que disse assim para mim: olha você não tem mais o que aprender em hotel. Você tem que ter o seu próprio restaurante. Então fui para São Paulo fazer um estágio com o Laurent, que é mestre do Onildo, lá no hotel Emiliano. Depois voltei para Recife e abrimos o Wiela Bistrô, que é um restaurante que ganhou vários prêmios a nível nacional e várias matérias internacionais. Depois voltei para São Paulo fazer estágio com Alex Atala. Depois eu fui para fora, a convite de um chef espanhol que estava no Brasil para trabalhar com ele. Mas como eu não queria sair da minha região, eu queria mostrar o que eu podia fazer na minha região, eu fui fazer o estágio na Europa para aprender e trazer a técnica para cá. Então isso é um pouco de mim. Depois desse tempo todo... aqui em Pernambuco sempre tinha um festival chamado “Festival Pernambuco”, idealizado por César Santos. Neste evento, os chefs convidados de fora vinham para cá, pegar os nossos ingredientes e transformavam nossos ingredientes. Então isso foi o estalo para perguntar “o que eu tô fazendo?”. Eu fazia a cozinha

francesa, que eu respeito e vou continuar respeitando, pois tenho um grande carinho pela cozinha francesa até porque ela é um espelho para todo mundo. A cozinha francesa chegou aonde chegou porque eles respeitaram as pessoas, respeitaram o pequeno produtor, respeitaram suas técnicas, respeitaram o seu produto. Então eu passei a fazer a mesma coisa. Depois disso fui convidado a fazer vários festivais dentro e fora do Brasil e hoje eu sou considerado um dos chefs expressivos na cozinha brasileira graças desse despertar. Esse é Claudemir.

**Tatiana:** Obrigada pelo relato. Agora falando sobre o nosso tema de hoje que é Onildo Rocha, que tem um trabalho parecido com o seu. Qual a sua relação com ele?

**Claudemir:** eu vou falar de duas coisas, a primeira relação que eu tenho com ele é a do profissional. Eu conheci Onildo através de um grande *sommelier*, que é a expressão maior que a gente tem no estado da enogastronomia, que é Otoniel Abílio da Costa que trabalhou com Onildo. Eu fui apresentado ao Onildo, que naquela época trabalhava uma cozinha completamente clássica, advinda do seu mestre, que é o Laurent, e muito bem executada. Então eu posso dizer que eu vi o desenvolver desse chef até os dias de hoje. Onildo é um cara que, dentro da Paraíba, saiu para voltar para dentro. Ele estudou fora e depois voltou e começou a trabalhar aí. Ele começou com a cozinha clássica, como todo mundo começa. Não é pecado nenhum, não é defeito nenhum, pelo contrário. E ali ele foi se identificando e se reconhecendo... olhou para sua família, para sua cultura e disse: “não, eu também tenho que fazer os franceses fazem, que é olhar para o que a gente tem dentro”. Então esse é o profissional que eu conheço. No outro lado, tem o amigo Onildo que eu conheço. Ele é o meu amigo, meu irmão. Ainda bem que eu o conheço desde aquela época, porque senão as pessoas iam dizer que eu falo dele assim porque ele hoje é uma expressão. Não, eu falo dele porque eu o conheci bem no comecinho e eu sei que o cara suou muito. E o suor, muitas vezes, estava misturado com lágrimas porque não foi fácil chegar onde ele chegou.

**Tatiana:** Há semelhanças ou diferenças entre o que você faz em Recife e o que Onildo faz aqui?

**Claudemir:** Olha, nós somos nordestinos e temos orgulho disso. Nós temos a paixão nos olhos e no coração, mas nossas cozinhas são completamente diferentes porque Onildo é Onildo e Claudemir é Claudemir (risos). Temos olhares diferentes, temos visões diferentes, mas a mesma paixão o mesmo respeito a mesma ideologia.

**Tatiana:** Então podemos dizer assim: que são iguais na paixão pela gastronomia, mas produzem resultados diferentes, é isso?

**Claudemir:** Sim. Se eu disser que somos muito parecidos, eu vou estar sendo hipócrita porque Onildo tem um trabalho peculiar que me faz admirá-lo. Eu tô tirando o amigo, tô tirando o homem, tô falando apenas do profissional. Essa peculiaridade dele traz a identidade no prato e faz com que ele tenha uma cozinha diferente de tantos outros. Há o Fabrício de lá da Bahia. O Léo de Fortaleza e do Rodrigo do [restaurante] Mocotó. Somos pessoas que temos a mesma visão, que temos a mesma paixão, mas temos trabalhos diferentes devem ser respeitados. Agora posso dizer uma coisa para você que muita gente não vai acreditar: não existe competição entre eu e Onildo porque como eu te falei, o que ele faz é lindo, o que ele faz tem que ser aplaudido e é por isso que eu tô aqui falando contigo.

**Tatiana:** A minha próxima pergunta, acho que você já respondeu. Eu ia te perguntar a diferença da pessoa Onildo e do chef Onildo. E você já falou sobre isso. Tem mais alguma coisa?

**Claudemir:** Eu acho necessário falar da paixão que Onildo tem pela gastronomia. E eu digo que o que você escuta falar de Onildo, que você viu os jornalistas falando dele é o que realmente Onildo é. Onildo é assim no trabalho, Onildo é assim em casa. Ele é um ser humano apaixonado pelo que faz. Posso até dizer que o amor que ele tem pelos dois filhos é o mesmo que ele tem pela gastronomia. Ele é um ser humano que chora, que sofre as dificuldades e que a gente hoje olha que ele está num patamar muito grande mas, poxa, lamentavelmente a gente não olha para trás e pensa: esse cara sofreu muito para chegar onde chegou. Então talvez quem tem algumas

críticas referente a ele, não trafegou pelo passado dele. Hoje ele é esse cara porque ele sofreu muito e posso dizer mais o seguinte ele tá fazendo a cozinha que faz, levantando a bandeira que ele levanta e ele tá sofrendo mais ainda cada dia porque não é fácil. Eu posso dizer isso em nome de César Santos em nome do Alex Atala em nome do Jefferson Rueda, em nome de tantos outros chefs consagrados: fazer uma cozinha brasileira não é fácil.

**Tatiana:** Tem algum momento especial que você gostaria de falar?

**Claudemir:** Tem sim. Nós tivemos contato através do Otoniel, depois tivemos contato quando Onildo foi com o Laurent no restaurante que eu trabalhava. E uma vez eu fui convidado para fazer um jantar no Roccia. Era um menu meu junto com um menu dele. Uma entrada minha, uma entrada dele. Um prato meu, outro dele e uma sobremesa minha e uma sobremesa dele. Olhar Onildo trabalhando, olhar como ele quis levar essa cozinha para as pessoas aí, o objetivo dele naquele momento não era ganhar dinheiro. Era fazer com que as pessoas conhecessem mesmo o trabalho dele. Eu conheci um cara que é apaixonante. E olha quem tá falando para você é um outro chef, de uma outra cidade que poderia ser concorrente, mas assim... é apaixonante o trabalho dele e é isso que eu queria falar mais sobre ele. Tive outro trabalho com ele que foi o Casacor. Eu fui convidado para fazer uma noite com ele. Foi outra maravilha estar dentro da cozinha dele. Foi incrível ver a precisão dele, o cuidado dele com as coisas... o que ele faz com os pequenos produtores é incrível. Como eu disse antes, eu sou uma pessoa suspeita para falar de Onildo porque ele é o amado querido. Ele é aquela pessoa que você se espelha. Tudo que eu quero ver ele tem. Ele tem a preocupação, ele se doa... e ele levanta uma bandeira do estado que deveria, pelo menos, segurar um pouquinho ele.

**Tatiana:** É por isso que eu vou escrever um livro sobre ele. Vocês conversaram sobre as dificuldades, você sabe se ele pensou em desistir alguma vez? Ele pediu seu apoio algum conselho?

**Claudemir:** Olha, eu vou me aventurar uma coisa louca, pois ele nunca falou comigo sobre desistir. Mas eu acredito que sim pelo seguinte fato: por trás dessa beleza toda, dessa história toda... aquela cozinha arretada que ele tem, aquele restaurante dele, aquele enxoval maravilhoso... tem um sofrimento diário para ele se manter em pé, para as pessoas entenderem o que ele tá querendo. Ele hoje é mais compreendido fora do que dentro do seu estado. Então isso deve doer muito. Isso deve ter levado ele há momentos em que ele pensou em desistir. É uma aventura louca minha, porque nas conversas que a gente teve, ele nunca falou em desistir. O que eu posso relatar sem o trair é que não é fácil. Os investimentos são altos, mesmo os ingredientes sendo nossos, são ingredientes que custam, que tem validade. Fora isso tem uma família por trás que são seus funcionários. Além de água, luz, gás... e você não ser reconhecido dentro do seu estado... Eu acho que Onildo já deve ter pensado em desistir. Mas eu tô falando uma coisa imaginária minha, pelo sofrimento que é tudo isso.

**Tatiana:** Falando agora sobre um ponto que você já tocou, a relação de Onildo com os produtores, com a escolha dos insumos...ele faz um trabalho diferente em relação a isso também?

**Claudemir:** Nós cozinheiros chegamos a um determinado momento que a gente tem que refletir o que a gente tem na mão. É saber de onde vem isso? Quem produz isso? Como é a vida dessa pessoa? Então Onildo fez um papel ao contrário da maioria. Enquanto todos estão correndo para receita, Onildo deu as costas e foi ver o que é que tá acontecendo com esse produto, quem é que bota esse produto na minha mão? Então Onildo encontrou, naquele senhorzinho que eu vou chamar de Dedé. O Brasil hoje conhece Dedé. Onildo descobriu que Dedé planta, colhe e vende. Mas descobriu também que ele tem família, e a família depende daquilo que ele planta. A família se alimenta daquilo que ele planta. E o que a Onildo acaba também aprendendo com Dedé é o respeito a terra, o respeito ao plantio e o respeito a comida que Dedé come. Porque ele tem acesso. Onildo sai, vai para o interior atrás de receitas de lá do sertão onde ele traz à tona, onde ele leva pessoas para conhecer o terroir da Paraíba. Coisas que

estão além daquilo que as pessoas veem. E isso é um trabalho humano, social e completamente sustentável. Então eu posso dizer que o que ele faz é um papel cultural onde ele tira todas as vendas dos nossos olhos e diz assim: “olha, o que eu boto na mesa vem deles. O que eles fazem é cultura. É tão valoroso quanto o que eu faço. É esse o papel que Onildo passa. É só ver os documentários dele. É claro que ele vai sofrer críticas, porque as pessoas gostam de criticar, mas as pessoas não veem que ninguém sabia quem era Dedé. E acho que poucas pessoas sabem por exemplo, de onde vem os produtos do Mangai, para usar o restaurante mais emblemático daí. Os turistas vão no Mangai, mas quem aquilo? De onde vem aquilo? Qual a história que tá por trás do produto? Onildo traz isso à tona, abre a janela: é isso aqui que a gente come. E por ele fazer isso ele deveria ter por parte dos paraibanos, mais procura, mais credibilidade, mais respeito ao ele bota no prato.

**Tatiana:** Você já citou algumas qualidades de Onildo, que é a minha próxima pergunta. Tem alguma qualidade de Onildo que ressalta?

**Claudemir:** Vou colocar a primeira a primeira qualidade dele o humanismo. Onildo é muito humano. Às vezes quando alguém chegar perto dele e vê ele muito carrancudo, não sabe que se você arrancar aquela casca, tem uma manteiga e uma a manteiga de garrafa. Outra coisa que já falei, mas não tem como falar de Onildo sem tocar nisso: ele é apaixonado já falei isso né, mas não tem como falar dele sem falar isso.

**Tatiana:** E os defeitos?

**Claudemir:** Ele é chato, viu? Brincadeira. Ele é uma mulazinha de teimoso, quando bota uma coisa na cabeça tem que ser do jeito dele e exploda. Eu tô dizendo isso porque isso faz com que as pessoas tenham uma certa antipatia por ele, sem conhecer. Porque ele tem uma ideia, as pessoas dizem que não vai dar certo e ele diz: não, eu quero isso, é isso aqui mesmo. Então ele tem essa explosão dentro dele que olhando por um lado é negativo, mas como eu falei, tira essa casca que tem uma manteiga derretida ali.

**Tatiana:** Que recado você gostaria de dar para Onildo?

**Claudemir:** Olha, pela pergunta que você me fez anteriormente e eu respondi por uma loucura imaginária minha, eu diria: Onildo, irmão, não desista. É doloroso, é travante, é humilhante até. Mas cara, não desiste. A família de Dedé, a família do pessoal de Taperoá, o pessoal lá do Sertão e tantos outros fornecedores que eu não conheço, eles foram conhecidos por causa de você. Eles fizeram história a nível internacional e você levantou pessoas que não eram “ninguém” para ser alguém, a ter orgulho do que tem. Como é que Dedé planta hoje depois de ter sido visto numa TV? Irmão, olha o que você tá fazendo nesse país. Olha o que você tá fazendo nessas famílias. Olha o que você tá fazendo no seu estado que não te reconhece hoje, mas amanhã amargosamente vai lamentar por não ter reconhecido ou por ter demorado a reconhecer.

**Tatiana:** Claudemir, eu agradeço pela sua disponibilidade e pelas palavras. Já estamos chegando ao final da nossa entrevista. Ficou algo mais que não foi perguntado e que você gostaria de acrescentar?

**Claudemir:** Eu queria só complementar o que eu disse no início da nossa conversa, da sua disponibilidade como jornalista de falar sobre este tema, porque pra mim, a pessoa não querer olhar o jornalismo para gastronomia é cuspir no prato de cuscuz que a gente come. Porque quando chega o período de São João o jornalismo se volta para o São João. E o que é o São João? É canjica, pamonha pé-de-moleque, munguzá... e tá lá a cultura, a Gastronomia a culinária de um povo, as receitas. Por isso que eu te parabeneizei logo no começo. Não foi puxando seu saco, não. Porque o jornalismo parar hoje na Paraíba para falar sobre o trabalho de um chef gastronômico é um ato de coragem e um ato de respeito pelo que está sendo feito. Porque a gente não tá falando só de Onildo, a gente tá falando de uma pessoa que se chama Onildo e também de um profissional que traz tantos outros profissionais à sua volta e que revela para gente uma cultura, uma arte e tantas outras coisas que a Paraíba tem. Eu acho

que o que prejudica muito trabalho de Onildo é que ele não tem o que em Pernambuco teve durante muitos anos. Os chefs, que no seu momento de egos, não se juntavam. Porém depois entenderam que para crescer teriam que se juntar. Entenderam que o César, faz a mesma cozinha, mas tem um trabalho completamente diferente do meu e por isso que meu trabalho não é igual de Onildo. Nem o de Onildo é igual ao meu. Ele faz um trabalho completamente diferente do meu. O Duca Lapenda faz um trabalho diferente do meu. O Rivandro França faz um trabalho diferente. Temos os mesmos ingredientes, mas olhares e pegadas completamente diferentes. Quando a gente conseguiu a entender que eles completam, eles acabam com reconstruindo o que faltava ser construído, as coisas evoluíram. Pernambuco estourou nacionalmente, sendo considerado pela mídia do país como o 3º polo gastronômico do país. Eu não tô dizendo que é, mas que foi considerado por várias revistas, por causa de união. O que acontece em João Pessoa é que a gente não vê mais tantos outros chefs em busca disso. Teve até um momento que Onildo tava juntando chefs daí e ele fez um festival com várias barracas, cada chef trazendo uma coisa fazer, uma expressão. Eu não sei por que não continuou, mas eu consigo entender que enquanto a gente não entender que é necessário um Onildo na Paraíba, porque aqui Pernambuco quem quiser ficar com raiva, fique, mas se não fosse César Santos, se ele não tivesse aberto a janela, as portas de Pernambuco estavam fechadas até hoje. Se não existir um Onildo para abrir a janela e dizer assim: eu tô aqui. Se o cozinheiro, o aluno de gastronomia ou um chef que não tem tanta visibilidade quanto Onildo, não entenderem que Onildo é a porta, não vai dar nada certo porque é o seguinte: o jornalista vai chegar em Onildo e vai dizer: esse cara aqui tem um trabalho arretado. Então cara vai lá comer em Onildo hoje, amanhã... e ele vai comer em Onildo depois? Não. Ele vai querer saber onde tem outra coisa. Foi assim que aconteceu em Pernambuco. Eu não isso não sei se isso vai chegar aos profissionais daí ou aos futuros profissionais daí, mas é necessário é entender o papel do outro e que ele pode abrir portas do mundo. Eu vou usar um exemplo que eu já usei, que é o Mangai. O Mangai é um local onde se faz a cultura culinária do Nordeste. Quem vai para João Pessoa, que conhecer o Mangai. E as pessoas não querem conhecer a cozinha do Onildo porque é cara? Até onde é caro? Olha o trabalho que tem por trás, olha a mensagem que tem por trás, olha a bandeira que tem por trás. Eu não estou desvalorizando o Mangai, de maneira nenhuma. O Mangai tem um papel importantíssimo na gastronomia Paraíba, na culinária da Paraíba. As pessoas vão lá por causa daquela comida. Vou usar também o Rodrigo Oliveira, do [Restaurante] Mocotó. Os pais saíram de Pernambuco, foram para São Paulo e na cidade de pedra, transformaram uma cozinha nordestina que até hoje recebe premiação de dentro de fora do país. Então falta muito na gente se apropriar do que a gente tem. Eu vou levantar uma bandeira também de uma pessoa que tá lá no interiorzinho daí e que vem fazendo um trabalho bacana: Cumpadre João. Ele tem feito um trabalho cultural que tá enraizado uma culinária incrível que as pessoas precisam conhecer também.

**Tatiana:** Exatamente. Bom, chegamos ao fim da nossa entrevista...

**Claudemir:** Ah, eu separei uma frase do mestre de Onildo, o Laurent, que tá no livro de Onildo *A casa é sua*, que diz assim: é preciso aproximar mais o mercado de trabalho do mundo acadêmico. Onildo faz com que isso aconteça em João Pessoa. Porque as pessoas de João Pessoa só tinham referência de Pernambuco ou de São Paulo. Muito mais de São Paulo e de fora do país. Hoje, o mundo acadêmico de João Pessoa tem Onildo fazendo um trabalho que vai fazer com que as pessoas reflitam se vale a pena sair ou ficar aqui e fazer o trabalho que ele tá fazendo.

## APÊNDICE J - ENTREVISTA COM DUCA LAPENDA

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** Eu queria começar com você se apresentando, contando sobre você e sobre seu trabalho aí em Pernambuco.

**Duca:** Eu comecei na profissão há 22 anos. Fundei um restaurante primeiro em Gravatá, onde passamos um ano e oito meses, o Pomodoro Café. Depois eu trouxe para Recife onde passamos alguns anos na zona sul da cidade. Temos vários prêmios... e toda minha carreira profissional de gastronomia foi rebocada pelo nome do Pomodoro Café, que era minha casa, minha vida. Também já fui comerciante de moda masculina, pecuarista de gado leiteiro, eu tenho uma ligação muito forte com laticínios e hoje eu me dedico a consultoria e trabalho como conselheiro de vários restaurantes. Hoje eu vendo conhecimento. Eu presto consultoria sobre montagem de restaurantes, desenvolvimento de produtos. E essa é a minha história.

**Tatiana:** Qual a sua relação com Onildo? Como você o conheceu?

**Duca:** Bom... eu conheci Onildo quando o Otoniel Abílio foi contratado por ele para abrir a casa no bairro do Cabo Branco naquela primeira casa o Roccia Cozinha. Otoniel é um querido amigo, de longa data e Onildo já tinha passado pela cozinha do Laurent e Otoniel tinha sido parceiro profissional de Laurent durante mais de 25 anos. Onildo veio a Recife conversar e Otoniel me apresentou a ele. A partir daí se começou a criar conexões. Aconteceu uma conexão muito rápida com grupo que nós temos em Recife de grandes amigos, não só colegas, mas amigos. E Onildo foi logo acolhido nesse grupo. Onildo tem um caráter embora muito forte, muito fácil de lidar. Ele realmente é amigo de quem é amigo. É uma pessoa muito generosa, muito prática, muito objetiva... é um trator para trabalhar. E desde o primeiro momento que ele teve nossa admiração. E aí foi muito fácil de se formar uma amizade. Hoje dia, não há nenhum evento em Recife, principalmente nesse grupo, que sou eu, Saburó, Claudemir, Biba, Bruno Catão, Rivandro... que não tenha Onildo. Qualquer evento que a gente vai fazer Onildo tem que estar no meio, como se pernambucano fosse. E nós, aí, como se paraibanos fôssemos. Então nossa relação hoje é muito mais de amizade do que de coleguismo.

**Tatiana:** Interessante ver essa integração dos dois estados. Eu entendi que há uma ligação muito grande entre vocês, isso de alguma forma influenciou o seu trabalho ou o dele?

**Duca:** Sempre. Na realidade nessa interação entre esses amigos, um inspira o outro. Em momentos diferentes, de formas diferentes, mas um inspirou o outro. E aí a gente começa a trabalhar juntos, a fazer parceria juntos. Eu já fui aí na Paraíba fazer inúmeros eventos com Onildo, várias vezes. Então nesses momentos, existe um intercâmbio de informações e de inspirações. Embora meu trabalho esteja mais ligado cozinha italiana, cozinha brasileira e pernambucana... a única coisa que não tem a ver com Onildo é a cozinha italiana, porque ele tem um pé na técnica francesa dado pelos ensinamentos de Laurent e isso dá uma bagagem técnica enorme dentro trabalho dele. E foi dentro dessa técnica francesa, dentro desse universo que ele formou conhecimento, o knowledge dele. E no meu caso foi mais na cozinha italiana. Eu gosto muito de fazer cozinha brasileira, cozinha pernambucana porque tá ligada à minha essência. E é isso que Onildo faz com maestria: ele dá uma leveza ao que é pesado porque a cozinha nordestina é pesada. Proteína salgada, temperada, leite de vaca... tudo em cima da bovinocultura e do açúcar. Onildo faz isso ficar muito leve muito bem apresentado, esteticamente bem feito. Ele é detalhista, perfeccionista ele é esteta. Ele alia a técnica ao conhecimento, ao sabor. O que é muito importante quando você tá fazendo uma determinada cozinha. Você tem uma ligação de boca, sensorial, de senso mesmo com aquela cozinha. Eu

posso criar um prato francês até bem mas eu não vou ter essa ligação afetiva genética, enraizada naquela cultura. Onildo consegue isso com a leveza e com a técnica da cozinha francesa.

**Tatiana:** Você já citou algumas coisas, mas na sua opinião, o que se destaca no trabalho de Onildo? O que faz ele ser diferente?

**Duca:** Primeiro, ele é ousado. A ousadia é a primeira qualidade dele. Eu não vou falar de caráter, de personalidade porque isso é inerente ao ser humano de bem. E ele é um exemplo disso: de companheirismo, de generosidade. Mas tem uma grande qualidade dele, fora isso, que é a persistência. Ele não desiste diante das dificuldades de conseguir persistindo numa cozinha que não é fácil vender para o local, o que é local. Cobrar pelo local bem feito ao local. Nosso público vai lá para fora paga uma fortuna para comer o mesmo angu na Itália. Paga três ou quatro vezes mais porque ele tá comendo lá e não quer comer aqui. Então Onildo tem essa qualidade da persistência de fazer cozinha brasileira, essencialmente paraibana, com produtos produzidos na Paraíba, mesmo com todas as dificuldades saem produtos maravilhosos.

**Tatiana:** Eu percebo que Onildo tem uma preocupação com a escolha dos produtores, como você mencionou antes, ele se preocupa com tudo que acontece antes de a comida chegar ao prato. Isso faz realmente diferença?

**Duca:** Muita. Muita diferença porque existe uma apuração técnica. Muitas vezes o cara produz muito bem um produto, no entanto o link entre o produtor e o mercado não acontece. O consumidor não está ligado com o que aquilo que o produtor está produzindo. Onildo faz essa sintonia e essa ligação, até surgir uma interação entre o produtor e o mercado consumidor. E isso é muito importante para que o mercado dê respostas que possam guiar o produtor no melhor produto isso Onildo é mestre.

**Tatiana:** Há alguma diferença entre o chef Onildo e a pessoa?

**Duca:** Como profissional ele é um camarada exemplar, com uma técnica muito apurada, de uma grande persistência e com um poder de observação muito grande, de uma capacidade laboral enorme. Ele consegue atribuir funções para outras pessoas, então ele consegue delegar muito bem, consegue comandar, é um líder. E isso são grandes qualidades num profissional. Ele é de uma responsabilidade extrema, de uma competência também extrema e de muita lealdade. Como pessoa, como ser humano, Onildo é um grande amigo, leal, companheiro, sempre disposto a ajudar.

**Tatiana:** Pelo que você conta existe uma relação muito grande de Onildo com os chefs pernambucanos. Não existe competição entre vocês?

**Duca:** Não. Olha, Pernambuco foi pioneiro com relação a isso e serviu de modelo para vários estados, inclusive para a Paraíba começar a se unir. E Onildo é a peça chave que consegue fazer essa catálise dessas diferenças. Concorrência existe e todos nós somos concorrentes um dos outros. Só que nós entendemos que o mercado é quem decide na hora se quer ficar no meu restaurante ou no de outro chef. Enquanto os profissionais não entenderem isso, vão continuar se debatendo, continuar sendo desleais com o colega. A concorrência é sadia, a deslealdade nunca. Nós somos concorrentes leais e dividimos conhecimento e oportunidades também. Surge uma oportunidade para mim não divido com meus amigos e intensidade

**Tatiana:** Houve algum momento de trabalho juntos que foi especial?

**Duca:** Trabalhar com Onildo é sempre especial. Como eu disse, ele é um exemplo para gente. É sempre um norte para todos. Mesmo eu sendo mais velho do que ele, tenho ele como exemplo. Eu olho para ele como um exemplo, um líder. Acredito mesmo aconteça o mesmo com ele em relação a mim e com os outros colegas.

**Tatiana:** Que recado você gostaria de dar para ele?

**Duca:** Onildo, meu irmão, continue sendo esse que você é. É assim que a gente gosta de você: autêntico fiel e leal, amigo e generoso. É isso que você é. Continue sendo assim. Obrigado pela sua amizade, meu amigo. É muito bom saber que a gente pode contar com você e você sabe que pode contar conosco. É esse o recado que eu quero mandar para ele.

## APENDICE K - ENTREVISTA COM JOCA PONTES

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** Vamos começar? Bom, primeira coisa, eu queria que você se apresentasse, queria que você falasse um pouquinho do seu trabalho, quem você é, o que é que você faz.

**Joca Pontes:** Certo, vamos lá. Precisa apresentar o nome também? Não, né? Meu nome é Joca...

**Tatiana:** Se bem que Joca eu já vi que é João...

**Joca Pontes:** João Guilherme.

**Tatiana:** João Guilherme. Joca. Nome artístico (risos).

**Joca Pontes:** Vamos lá... Comecei a me interessar de fato pela cozinha mais ou menos em 98, em 2000 eu ingressei realmente no ramo, vamos dizer assim, há 20 anos... vão fazer 20 anos na verdade... fui morar na França, e voltei pro Brasil em 2003 pra... montar o Ponte Nova, que é o restaurante que eu tenho até hoje... atrasou um bocado as obras do Ponte Nova, aí de lá pra cá já se passou um bocado de coisa, assim, eu já montei diversos restaurantes, e hoje a gente tem aqui 3 creperias, tamos abrindo a quarta. Temos o restaurante Villa, que fica no shopping Tacaruna, já foi de rua mas hoje é de shopping, e tem um Ponte Nova que... vamos dizer... continua sendo aí a vitrine minha e do grupo.

**Tatiana:** Então falando de Onildo, me conta aí como é a sua relação com ele.

**Joca Pontes:** Onildo...eu tava até procurando, sabe, procurei aqui no meu celular pra ver quanto foi que eu tinha conhecido Onildo. E... eu não achei. Eu acho que foi por volta de 2014/2015, eu não sei direito assim qual foi a época nem o local, só que assim foi... foi engraçado. Eu acho que foi... ele veio aqui pra... no Quina do Futuro que encontrei com ele, sei lá, alguma coisa assim. Foi engraçado que rolou, uma... uma, vamos dizer que uma sinergia muito boa, até porque assim, eu acho que ele... a pegada dele era muito parecida com o que eu fazia. Então eu acho que rolou uma... uma empatia aí, uma... uma, vamos dizer, uma troca de ideias, uma troca de... Então assim, a gente começou a amizade mais ou menos aí, e de lá pra cá a gente foi ficando mais amigo assim... Hoje eu dia eu sou... me considero bem amigo dele, já conheço a mulher dele, os filhos, já fui pra casa dele, já fui... e ele igualmente aqui, né? E como João Pessoa é muito perto também, cria essa proximidade. Então a gente sempre trocou muita ideia... na verdade assim, eu passei por uma fase de... estar no estudo no exterior, já ia dizendo exterior. De estar no... naqueles negócios, São Paulo, Minas, tal... Foi de 2009, 2010, 2011 mais ou menos. E eu meio que me afastei um pouco assim propositalmente, porque eu não... não tava mais naquela *vibe* de... ah tem que convencer o povo de lá, tem que... assim, aparecer nacionalmente, então me voltei um pouco mais pro... pro meu canto aqui e... e Onildo faz muito isso, né, ele representa muito hoje. Acho que hoje é um nome... se eu não for o mais, é um dos mais representativos aqui do... da cozinha nordestina, e ele topou essa... essa briga assim, essa luta. Até por conta... eu acho que também rola um pouco... aquela história que você, que o reconhecimento que vem tanto de fora, né, pra parte dele que eu imagino assim, quem vem de fora para João Pessoa vai no Rocchia... e, eita desculpa, é que eu tava numa, bati numa... E aqui hoje graças a Deus eu tenho uma clientela local, vamos dizer assim, eu não tô mais nessa de... de... de precisar do... do cliente externo, externo, né, vamos dizer assim... Mas bom, tava falando de uma coisa e comecei a falar é de outra coisa aqui... Sim, eu comecei a fazer eventos com Onildo, ele cozinhou no meu restaurante, eu cozinhei no dele, a gente fez um projeto junto com

Jonatas lá de... Maceió, que era do porco, a gente fez esse mesmo evento no Roccia, depois fez aqui, depois fez, fez em Maceió, nós três sempre cozinhando no mesmo... a gente matou o porco lá no ???, depois fez os produtos, depois fez jantares temáticos nas... nas casas. E sempre assim, vai, pelo menos umas 6 vezes eu acho que ele já cozinhou no meu restaurante e eu cozinhei no dele umas 4 pelo menos, 4/5 vezes. E... e também teve uma época que eu fazia consultoria em Natal, e às vezes eu voltava, parava em João Pessoa, almoçava com ele, voltava... Então a gente desenvolveu uma...uma amizade boa. Várias viagens juntos também, eventos fora, eventos em São Paulo, evento em Fortaleza, evento no Rio de Janeiro, então assim, a gente sempre tava se cruzando, e desenvolvemos essa amizade, e vamos dizer assim, admiração, eu tenho uma admiração grande por ele. Espero que ele tenha (risos)... pelo menos metade de mim. Da admiração por mim.

**Tatiana:** Agora me fala um pouquinho do trabalho dele. Como é que você vê o trabalho dele, por que essa admiração, né, que você falou aí?

**Joca Pontes:** Eu acho que é porque... o principal é ele ter topado essa... essa batalha aí...de usar o ingrediente local, de fazer essa cozinha nordestina, e... e já vem de um certo tempo mas assim, ele realmente pegou essa bandeira, levantou e... e luta, porque eu sei que é difícil você manter um... um restaurante fazendo assim cozinha nordestina, só cozinha nordestina e... é uma batalha grande de ficar fazendo... essa, vamos dizer assim, esse porta-bandeira, essa divulgação da... da cozinha nordestina. E eu acho que ele faz isso muito bem e muito bem executado e muito bem pensado. Vamos dizer, ele tem um suporte bom, que é o buffet que ele tem, e aí ele pode dedicar um tempo legal ao restaurante, né? Então assim, eu acho que é... no desenvolvimento de pesquisa de produto e tal, então assim, eu acho que ele é um cara muito curioso, ele sempre se envolve muito com... com outros cozinheiros, vamos dizer... O Laurent, que é... acho que é o mentor dele, então ele sempre tá envolvido com o Laurent, sempre tá envolvido com o pessoal de São Paulo, do Rio e... ele é um cartão de visita, vamos dizer assim, pra cozinha nordestina.

**Tatiana:** É, ele parece que é bem articulado, né?

**Joca Pontes:** Isso, isso, a articulação dele é muito... muito bem-feita.

**Tatiana:** E até agora eu só ouvi elogios. Muito bem, então você já me falou aí que já trabalhou com ele, já cozinhou na cozinha dele, ele já foi no seu restaurante... Como é que é essa interação aí de vocês? Como é que é trabalhar com ele na cozinha? É diferente a forma dele de cozinhar?

**Joca Pontes:** Não, eu... eu na verdade eu me... eu me dou muito bem com Onildo..., tanto na cozinha quanto fora. A escola dele é francesa, então querendo ou não, minha escola também foi francesa, a gente tem mais essa afinidade (risos), e a gente faz essa cozinha também com pegada nordestina, então a gente meio que... um já capta o... outro assim. O Onildo tem um estilo um pouco mais, vamos dizer, detalhista... eu sei já mais ou menos como ele trabalha, e ele sabe mais ou menos como é que eu trabalho, então eu acho que a gente, meio que assim, eu tenho uma facilidade grande de... trabalhar com ele, assim, são as pessoas... são vários amigos que eu tenho facilidade de trabalhar, eu realmente não tenho dificuldade não, né. Mas assim, aqui eu tenho muita facilidade com ele, com João da terra lá de Maceió, com Biba de Recife, com Saburó... eu tenho uma sinergia grande com esse pessoal, eu acho que... de repente a gente entende eu acho um pouco o outro, o que que o outro pensa, como é que o outro faz, respeita... eu respeito muito uma sugestão dele, como eu acho que ele respeita se eu der uma sugestão pra ele. Então assim, a gente tem muito... um complementa o outro, eu acho. Tem muita... Eu acho que ele trabalha... eu admiro, eu gosto muitas vezes... não sei se é da pergunta, mas a parte técnica dele é muito, muito bem feita, né? Tudo é muito esmero, tudo é muito bonitinho, tudo

é muito acabadinho, tudo é... eu acho que até falta um pouco em mim às vezes isso, eu sou mais prático, eu sempre penso na prática, né?

**Tatiana:** Ele é mais perfeccionista?

**Joca Pontes:** Isso, isso, isso.

**Tatiana:** E já que você falou aí que vocês ficaram amigos, existe uma diferença do Onildo chef e do Onildo amigo, pessoa e o trabalho é diferente?

**Joca Pontes:** Acho que sempre muda, né? Sempre muda o... o amigo e o... vamos dizer, a persona chef de cozinha. Mas assim, eu acho... realmente eu não vejo essa mudança assim tão forte não.

**Tatiana:** Ele é perfeccionista no pessoal também?

**Joca Pontes:** Não, acho que não, acho que como pessoa não, ele é um cara mais *relax*, um cara mais de boa.

**Tatiana:** É só o trabalho mesmo?

**Joca Pontes:** Eu acho que sim, né? Pode ser que ele diga outra coisa (risos). Eu acho que ele é mais no trabalho, essa história de perfeccionista e tal. Se bem que ele é um cara detalhista. Eu fui na casa dele, pra você ver realmente, ele é um cara organizado, a mulher dele também e tudo. Assim, eu acho que na cozinha você tem que ser um pouco mais duro, você tem que ser um pouco mais sério, você tem que ser um pouco mais... e ele é tudo isso na cozinha, vamos dizer. Fora dela é um cara mais simpático eu acho. Vamos dizer, mais aberto, mais...

**Tatiana:** Entendi. E... tem alguma curiosidade sobre ele que você gostaria de contar, algum momento que vocês passaram que foi interessante, que foi diferente, que foi curioso. Pode ser no trabalho, pode ser em casa, como você falou aí a questão dos detalhes... tem alguma coisa diferente que você gostaria de contar?

Joca Pontes – Rapaz, não sei, assim, foi muito interessante esse projeto que a gente fez no... do porco, né, Acho que ficou marcado pra mim, pra ele, pra Jonatas. E a gente foi na... ??? Taquaritinga do Norte aqui em Pernambuco... participamos...

**Tatiana:** Em que ano foi?

**Joca Pontes:** Rapaz, eu acho que foi em 2016 eu acho. Nem sei direito. Mas... a gente viu a matança do porco, o aproveitamento, a gente produziu as linguiças, produziu os negócios lá na ??? Aí depois, 15 dias depois, a gente fez um evento em João Pessoa, e saiu meio que em comitiva. Saiu de João Pessoa, fez em Recife, saiu de Recife, fez em Maceió, e isso gerou uma... um laço de amizade muito... muito forte entre a gente.

**Tatiana:** Ok. Depois eu vou pesquisar sobre esse evento aí, ver se pego umas informações, que eu fiquei interessada.

**Joca Pontes:** Era Porco... acho que era Porco Uni o nome...

**Tatiana:** Tá legal. Bom, e... quais são, na sua opinião, quais são as principais qualidades de Onildo?

**Joca Pontes:** Vamos lá... eu acho que... ele tem essa parte técnica muito explícita, a técnica dele, ele consegue botar isso no, vamos dizer, no prato. Eu acho o... o perfeccionismo dele... perfeccionismo bom, vamos dizer. Porque eu acho que tem o perfeccionismo chato, né? Ele não é um perfeccionista chato. Ele é um perfeccionista, vamos dizer, do bem. E... acho que a articulação dele com... com a mídia, eu acho que é um negócio... o marketing que ele consegue fazer e tal, eu acho uma qualidade. E eu acho que o companheirismo também, a amizade dele também com a gente também seria eu acho que uma grande aptidão dele, uma grande qualidade.

**Tatiana:** E os defeitos?

**Joca Pontes:** Acho que a altura, né? (risos)

**Tatiana:** Por que? Ele é muito alto ou muito baixo? Eu tô te perguntando porque eu não conheço o Onildo pessoalmente.

**Joca Pontes:** É? É mesmo? Então, deixa eu ver...

**Tatiana:** Ele é muito alto ou muito baixo? Baixo, né, não sei. Tenho a impressão que é baixo.

**Joca Pontes:** Não é que ele não tenha defeito não. É... eu realmente eu não... eu não presto muita atenção nessa...

**Tatiana:** Nem no pessoal nem no profissional, você não vê os defeitos?

Joca Pontes – Não, não. É isso que eu tô dizendo, não é que ele não tenha, com certeza ele deve ter. É... mas assim eu realmente as vezes que eu tive com ele, que eu estou com ele, que eu vou conversar com ele não... não tô muito nessa de saber, sei lá, qual o defeito dele, eu realmente eu não... não consigo enxergar essa parte do defeito. É melhor perguntar pra ele.

**Tatiana:** Tá bom (risos). E me diz uma coisa: o que que você acha que é diferente no trabalho de Onildo em relação a outros chefs, vamos dizer assim, no geral? Por que ele é uma pessoa especial? Eu vejo o Onildo como uma referência, como você falou aí, uma referência da gastronomia nordestina, e da paraibana também, sem dúvida. O que é que torna ele diferente?

**Joca Pontes:** Eu acho que é conseguir botar no... no formato da gastronomia a comida do sertão, a comida sertaneja, a comida nordestina. Ele consegue fazer essa transformação muito bem-feita, e com a técnica elevadíssima. O trabalho de pesquisa dele também, eu acho um... grande diferencial, e... fazer um trabalho desse de pesquisar o queijo, pesquisar o feijão, pesquisar o ... é sempre engrandecedor quando a gente faz uma pesquisa e se aprofunda no ingrediente. E eu acho que ele conseguiu isso bem com o feijão verde, com o queijo de cabra. Eu acho que ele se aprofundar no ingrediente, eu acho um grande... diferencial vamos dizer assim.

**Tatiana:** Jóia. Bom, eu não vou mostrar esse vídeo agora para ele, mas se você pudesse dar um recado para ele, como é que seria esse recado? Faz de conta que você tá falando aqui, tá mandando um recado para ele. Ele não vai ver agora, mas... manda aí o seu recado pra ele.

**Joca Pontes:** Grande Onildo... tamo aqui já, acho que nesse... espero que no fim dessa pandemia aqui, e... ansioso aí pra gente poder voltar a se encontrar, fazer de novo um... um menu, jogar conversa fora, planejar algum evento legal em João Pessoa, em Recife ou em Maceió, até em São Paulo e... espero que tu continue esse trabalho massa aí que você faz, e... o que precisar de mim, estou às ordens. Pode ligar, pode mandar um *Whatsapp*. Tamo junto sempre.

**Tatiana:** Tá joia, brigada.

## APENDICE L - ENTREVISTA COM ANDRÉ SABURÓ

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** Eu agradeço antecipadamente a sua disponibilidade. Podemos começar com você se apresentando falando um pouco sobre quem você é o que você faz?

**Saburó:** Eu sou André Saburó, sou natural aqui de Recife, meus pais fundaram restaurantes há mais de 34 anos e a gente sempre trabalhou no ramo de gastronomia. Eu comecei a trabalhar com 17 anos. ajudando primeiro a família e quando eu tinha 24 anos meu pai faleceu. Daí eu comecei a tocar o restaurante sozinho. Eu tenho mais dois irmãos, mais velhos. Mas quando meu pai faleceu eles ainda moravam fora e na tradição da família japonesa, que faz parte da cultura japonesa... existe a questão de você escolher um dos filhos para tocar os negócios da família. Naquele momento, então, meu pai me designou para ser a pessoa que ia tocar os negócios da família.

**Tatiana:** E como foi que você conheceu Onildo?

**Saburó:** Eu lembro muito bem, até fiquei impressionado, no dia que Onildo chegou aqui. Eu estava no balcão de sushi, a gente já tinha se visto antes, mas de repente ele chega entra no restaurante e senta na minha frente. Eu perguntei: “tá fazendo o que aqui?”. Ele disse: “vim jantar”. “Está hospedado onde?”, “Não, eu vim de João Pessoa para jantar aqui e depois volto”. Eu pensei “*danosse! o cara veio de João Pessoa!*”. Ele parou o carro aqui na frente, eu até me lembro do carro dele, era uma S10 na época, e eu fiquei pensando: o cara pegou o carro dele veio aqui só para jantar. Isso é uma vontade de comer sushi danada. E aí ele queria realmente conhecer o sushi feito pelas minhas mãos e eu fiquei honrado com isso. Pensei, “caramba esse cara tem uma vontade de querer conhecer as coisas e de provar!”.

**Tatiana:** Você lembra mais ou menos que ano foi isso ou quanto tempo faz?

**Saburó:** Não lembro, mas talvez ele saiba por conta do carro. Só sei que essa lembrança ficou marcada: ele sentado aqui na frente do balcão e eu fiz um sushi especial, eu mesmo que preparei e coloquei na frente dele a gente conversou muito. E eu nem sabia o que Onildo tinha em João Pessoa nem nada, qual era o ramo dele... eu sabia que era o ramo de alimentação, mas não sabia mais nada. Então eu fiquei meio que sem saber “o que aquele cara tá fazendo aqui?”. E aquilo me chamou a atenção. Eu pensei: “quanta honra!”. O cara veio de Joao Pessoa para jantar aqui. Depois que ele jantou, ele voltou para casa e desde então sempre que a gente ia participar de um festival um evento um congresso ele ia também e nós nos encontrávamos. Quando tinha o *Prato da Boa Lembrança* Onildo sempre é convidado. Entre os anos de 2010 e 2012 eu era Presidente nacional desta associação, do Prato da Boa Lembrança, então a gente sempre se encontrava. E aí teve uma vez que Onildo veio para cá e que ele viu todo mundo muito amigo: cozinheiro, chef de cozinha, dono de restaurante, a gente se encontrava sempre assim, formava uma galera, era uma amizade boa e muito transparente. Ele olhou assim desse: “Poxa isso é muito legal vocês fazem aqui, vocês se ajudam uns aos outros...” Antigamente era assim, eu ia fazer um evento em São Paulo e quando eu ia fazer o jantar surgiam 3, 4 chefs pernambucanos e diziam: “Saburó, viemos ajudar, a gente vai ficar lá dentro fazendo *backstage* para que seu jantar seja massa”. Isso acontecia um com o outro direto, Joca ia ensinar um negócio, Duca ia assinar uma coisa... Claudemir... e a gente ia em conjunto. E automaticamente ele se tornou parte dessa turma. Ele foi... inserido...

**Tatiana:** Foi adotado.

**Saburó:** É, ele foi adotado pelos pernambucanos aqui. Tanto é que quando a gente faz alguma festa aqui...comemorativas... Biba, do Chiwaki, costuma fazer muito estas celebrações aqui. E ele sempre é incluído. O único cara de fora de Pernambuco que participa. Qualquer comemoração interna aqui, Onildo sempre faz parte. Ele realmente é um espelho, como uma pessoa que estuda muito a cozinha nordestina, ele tem muita técnica, é muito respeitado fora da Paraíba, muito respeitado pelo conhecimento que ele tem. Então nos tornamos amigos mesmo. A gente teve a honra de participar de alguns jantares com ele, na Casa Roccia mesmo. Uma vez eu fui fazer um jantar com ele e com Tiago castanho e foi um jantar muito bacana. Foi um jantar surpreendente porque foi assim: a gente se falava pelo whatsapp, trocou as ideias dos pratos pelo whatsapp, eram pratos que a gente nunca tinha feito e tinha que ter... porque Onildo teve a ideia assim: nós vamos fazer um jantar aqui, mas da entrada à sobremesa tem que ter a mão de cada um. Tem que ter uma técnica japonesa, ou um ingrediente, tem que ter algo do norte e do nordeste. E foi tudo pelo whatsapp. A gente não testou nada. Era tudo na cabeça, “eu acho que se eu colocar isso e isso, esse prato vai ficar legal”. E foi assim. Cada um levou seu ingrediente. A gente provava lá na hora! “mistura esse com esse e bota esse aqui”. Já estava todo mundo esperando, a gente provava e dizia: “pronto, ficou bom” e mandava servir. Então existe uma sinergia muito boa. Onildo é uma pessoa muito fácil de lidar, ele é muito transparente, é muito verdadeiro e isso facilita muito. Eu acho que ele escolhe poucas pessoas pra ser amigo de verdade, então é uma honra fazer parte desse rol de amigos que ele tem. Amigo não só de vida, como de fogão, como a gente fala. São amigos que trocam informações o tempo todo e torcem um pelo outro. Isso é muito raro hoje em dia, você ter uma lealdade, a palavra é essa: lealdade. É uma coisa muito rara de se ter hoje em dia.

**Tatiana:** Acho que você já começou a responder a minha próxima pergunta, que era: na sua opinião, quais seriam as qualidades dele?

**Saburó:** Vamos lá! Tem muitas! Logo de cara, quando você conversa com ele, percebe que ele é uma pessoa muito vivida, tem muito know-how do que faz. Ele tem noção do que é fazer um trabalho para mil pessoas, como também fazer um *petit comite* para 10 pessoas. O que encanta é que ele é muito prático, na questão de não esconder, ele é muito verdadeiro. Sempre que eu converso com ele, eu tenho ele como uma pessoa de confiança, muito verdadeira. Ele tem uma transparência... um amor pela família enorme. Isso mostra muito a índole da pessoa. Quando a pessoa tem a sua base na família... ele fala sobre os filhos, várias vezes... Nós trocamos até informações sigilosas, sobre valores do mercado... então eu acho que posso marcar ele como uma pessoa verdadeira. É um amigo leal, que a gente tem conseguido ajudar muito um ao outro, nesse tempo de amizade. E isso tem trazido muitos bons frutos, tanto para a gastronomia brasileira, como para a gastronomia nordestina. A gente sabe o esforço que ele faz, o trabalho que ele capitaneia... Eu já falei pra ele: “você tem que capitanear isso aí na Paraíba, tente trazer uma nova geração junto com você. Você sabe a posição que você tem aí dentro do seu estado e quando você toma uma liderança, uma posição, existe uma cobrança de responsabilidade também. Então você precisa trazer novos talentos, para poder trilhar o caminho que você abriu. Porque ele foi abrindo o caminho e já está lá na frente. Se ele não voltar e começar a buscar novos talentos para seguir com ele, esse caminho que ele abriu se fecha. E aí vai demorar para a Paraíba voltar a ter o destaque que tem. Uma vez eu estava conversando com Alex Atala, já há algum tempo e ele estava falando pra gente sobre a importância das premiações que ele tinha... sétimo melhor do mundo... mas ele até confidenciou uma coisa. Ele falou assim: “Saburó, se eu ficar buscando isso lá na frente e ninguém vier junto comigo, daqui a pouco o Brasil desaparece dessa lista. Então é importante que a gente tenha novos talentos, que a gente

tenha novas pessoas entrando na lista.” E logo depois, várias pessoas entraram nessa lista. Então esse caminho que foi aberto foi muito bom. E eu acho que Onildo fez isso na Paraíba. Ele abriu esse caminho, se destacou, ao mesmo tempo ele estimulou muita gente...

**Tatiana:** E o que você acha dessa escolha dele pelos produtos paraibanos, um trabalho bem diferente do seu, pois ele busca trazer os ingredientes tradicionais da Paraíba e do Nordeste e dar essa “roupagem” de alta gastronomia. O que você acha disso?

**Saburó:** Eu acho que essa nova cozinha nordestina engloba o trabalho que Onildo faz aí, o trabalho que Claudemir faz aqui em Pernambuco... eu acho que o maior pesquisador de Pernambuco é o Claudemir, assim como o maior pesquisador da Paraíba é Onildo. Eu faço um trabalho também nessa linha. Eu uso a técnica japonesa e tenho implantar ingredientes tradicionais dentro da cozinha japonesa. Eu realmente tento que a gente consiga trazer um pouco do *terroir* nordestino, dentro da assinatura da culinária que você faz. Então eu acho que você fazer isso... primeiro que você valoriza os produtos locais e os produtores da sua região... isso é uma pegada que já acontece há uns 10 anos... você fomenta um ganho de projeção do produto que você está fazendo. Então eu acho que é muito mais difícil fazer o que ele está fazendo do que ele comprar os produtos dos melhores produtores do Brasil. Trabalhar com produtos que já são “importados”, é muito mais fácil. O que ele faz é nadar contra a correnteza para não entrar em extinção um produto que é nosso. A gente tem um amigo, chamado Raphael Despirite. Ele nos falou assim: não existe produto ruim, ingrediente ruim. O que existe é cozinheiro sem técnica. Então Onildo tem muita técnica, tem muito conhecimento. Então ele pode pegar qualquer produto do nordeste e transformar esse produto em uma coisa muito boa. Que é o que ele faz. A gente por diversas vezes trocou ideias sobre técnicas. Não tem problema com isso e acontece com frequência. Eu já usei por diversas vezes o feijão crocante de Onildo. Eu levei esse feijão para diversos eventos japoneses. É uma característica do nordeste e a gente fez um furikake, que é um tempero japonês com algas, sementes secas... e eu coloquei o feijão verde no meio desse prato, numa entrada de um jantar muito restrito em São Paulo e foi um sucesso. Essa característica de tentar trabalhar com o que você tem na sua região... às vezes o produto está debaixo dos nossos olhos e a gente só olha pra longe. Se você pegar aquele produto, colocar técnica, que é o que Onildo tem, e apresentar aquilo de uma forma diferente, aquilo encanta... pra quem é da região e pra quem é de fora, que é completamente novo. Então acho que isso foi algo que ele encontrou e que se realizou, porque você vê na cara dele a felicidade que ele tem na hora que ele consegue fazer uma coisa diferente. A gente fica assim vibrando também quando a gente pede autorização para utilizar alguma coisa que ele descobriu, que ele criou. Já diversas vezes eu ligo pra ele e digo: eu vou usar aquele feijão verde, estou autorizado? Ele já vai logo me esculhambando dizendo que eu não preciso pedir autorização pra usar nada dele. Mas é uma forma de carinho e de respeito pelo que ele faz.

**Tatiana:** E os defeitos de Onildo?

**Saburó:** Defeitos? Eu acho que às vezes ele é muito verdadeiro (risos)

**Tatiana:** Isso é uma qualidade e um defeito, né?

**Saburó:** É... às vezes ele é muito verdadeiro no que fala.

**Tatiana:** Já aconteceu alguma situação com você de ele ser muito verdadeiro e dar problema?

**Saburó:** Não, comigo não. Mas eu já vi algumas situações em que ele fala mesmo, como a gente diz aqui, ele não tem muita papa na língua não, ele fala mesmo. Eu sou muito reservado, então eu olhava assim e dizia: “rapaz, ele é muito verdadeiro”. Mas fora isso, eu não tenho nada a dizer não. Somos muito amigos, nossas esposas são amigas, nós convivemos bastante, mas defeito... tem não!

**Tatiana:** E com relação especificamente ao trabalho dele, você acha que tem alguma coisa de diferente no que ele faz?

**Saburó:** Eu acho que a busca que ele tem pela perfeição, é uma coisa positiva. Onildo é muito perfeccionista no que ele faz, que é algo muito de cozinheiro, de fazer alguma coisa e... no Japão é muito comum assim, você faz uma coisa e diz: “ficou ótimo, mas posso tentar melhorar”. E ele fica buscando isso. Pronto, taí... pode ser um defeito dele. Essa busca pela perfeição porque a pessoa nunca fica satisfeita. E tem hora que você precisa relevar um pouco. Não dá pra ser exatamente como você gostaria que fosse. Você fazendo é uma coisa, mas quando você vai fazer em larga escala, não tem como ficar igual. Eu já vi em eventos, a gente fazendo juntos para várias pessoas e ele um pouco chateado porque não estava do jeito que ele queria. Então eu dizia assim: deixa eu provar aqui... está uma delícia, relaxa um pouco! Esse trabalho que ele faz, que ele conseguiu despontar no Brasil é um trabalho inovador. Ele realmente conseguiu fazer algo inovador com relação a ingredientes nordestinos. Além do mais, ele não só fez o trabalho, como ele saiu pra divulgar. O trabalho que ele faz realmente é pioneiro: apresentar os ingredientes nordestinos. Ele não só fez um trabalho de técnica com os ingredientes locais, como ele também levou para o Brasil todo as imagens dos produtores. Aquelas expedições que ele fazia, onde ele mostrava os produtores, as filmagens que ele faz, leva o público a conhecer o quão rico é o nordeste brasileiro. A gastronomia paraibana ganhou muito com as pesquisas que Onildo fez, conectou vários fornecedores, vários produtores, diretamente com os restaurantes, abriu um canal para que houvesse um comércio direto. Porque eu acho que o que acaba com o produto artesanal são os atravessadores que pagam muito pouco para quem produz e conseguem ganhar lucro sem fazer nada. Então acho que ele conseguiu fazer um trabalho que consegue levar o Brasil todo a conhecer a gastronomia paraibana e os produtos locais, mostrando o *terroir* local.

**Tatiana:** E em que dimensão a influência francesa que ele teve é importante para o trabalho dele hoje em dia?

**Saburó:** Aí eu vou precisar falar do chef dos chefs, o Laurent. Na verdade, o Laurent criou uma empatia muito grande com ele. Onildo foi um excelente aluno durante um período e amigo. Então... na última vez que eu estive com o Laurent, eu fui para fazer um curso com ele sobre as técnicas básicas da cozinha francesa. E aí formamos um grupo de chefs do Brasil todo e fomos em grupo ter aula com Laurent. E Onildo estava lá, mas ele estava como convidado do Laurent. E eu posso dizer o seguinte: absorver técnica sempre muito bom. Não quer dizer que você vai utilizar aquilo exatamente como você aprendeu. Mas você vai utilizar a técnica dentro da culinária que você faz. E então você pode melhorar. Eu acredito que Onildo aprendeu a técnica com Laurent, que hoje ele é professor, então ao inserir a técnica ou o rigor da técnica francesa, junto aos ingredientes paraibanos fez com que ele despontasse em todo o Brasil com nova cozinha nordestina. Eu acho que isso foi fundamental para que ele conseguisse trabalhar bem os produtos nordestinos em si e ainda bem que ele teve essa visão para os produtos locais, para o que estava perto dele. E aí tem a questão afetiva, muitos chefs de cozinha trabalham com essa questão afetiva, com o que a minha avó fazia pra mim... e por aí vai. É como falamos antes, ele poderia abrir um bistrô francês e fazer uma comida francesa de altíssimo nível.

**Tatiana:** Sorte nossa. Nós paraibanos é que estamos ganhando com isso. Bom, eu já estou quase encerrando a nossa entrevista e para terminar que gostaria de pedir que você mandasse uma mensagem para o chef Onildo. O que você gostaria de dizer a ele?

**Saburó:** Onildo, meu amigo, é uma honra poder fazer parte desse seu livro. É um documento que você deixa desse seu legado para seus filhos, seus netos que vão poder entender no futuro

e dar valor por tudo que você fez. É uma honra poder participar disso. É uma honra poder ver seu crescimento, a gente vibra muito todas as vezes que você consegue alavancar cada vez mais e levar o nordeste brasileiro para todo mundo ver como ele é rico, graças ao seu trabalho, as suas pesquisas. A verdadeira amizade é aquela que você consegue compartilhar com seus amigos de profissão com o coração aberto e isso você tem aqui em Pernambuco. A gente diz aqui que você é mais pernambucano do que paraibano, tentando roubar você para cá, mas a gente sabe o quanto você é dedicado ao seu ofício e a sua família. Eu só tenho que agradecer por você fazer parte do cenário brasileiro. Muito obrigado.

**Tatiana:** Nada de roubar, viu? Já basta Ariano Suassuna que vocês roubaram. Deixa Onildo aqui! (Risos). Obrigada por essa entrevista, Saburó!

**Saburó:** Eu que agradeço!

## APÊNDICE M - ENTREVISTA COM GUGA ROCHA

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** Podemos começar então?

**Guga Rocha:** Podemos!

**Tatiana:** Bom, eu gostaria, primeiramente, que você se apresentasse, falasse um pouco do seu trabalho...

**Guga Rocha:** Tá. Eu sou o Guga Rocha, sou alagoano, moro em São Paulo há quase 20 anos, sou cozinheiro, chef de cozinha, empreendedor e pesquisador da cozinha brasileira internacional.

**Tatiana:** Obrigada. Vamos começar a falar no nosso assunto de hoje, que é o Chef Onildo. Queria saber como foi que você o conheceu, qual é a sua relação com ele?

**Guga Rocha:** Então, o Onildo eu conheci no meio da cozinha mesmo, na gastronomia, a gente tinha amigos em comum, e eu acho que admiração mútua pelo trabalho, e... a gente rapidinho ficou amigo, a gente pensa muito, muito parecido em várias questões, e Onildo é um cara que tem uma, uma veia de pesquisa muito grande, que é uma das grandes, grandes partes do meu trabalho, é pesquisar sobre a gastronomia brasileira, eu faço há quase 20 anos já, e a gente rapidinho já clicou e ficamos amigos. Fora que é um cara superdivertido, um cara engraçado, de fácil trato, e que cozinha divinamente bem, então a gente faz meio que parte de um grupo de cozinheiros dessa nova geração aí que são amigos, que são parceiros, que é o que a gente tenta fazer cada vez mais, que a galera se una em prol da cozinha brasileira.

**Tatiana:** Então são... são colegas de profissão. Ou um pouco mais?

**Guga Rocha:** É, somos amigos, né? Somos mais que colegas de profissão, somos amigos mesmo. Já fiz, já fui pra... já fui pra João Pessoa, já fiz eventos... Falar do Onildo especificamente você tem que falar da Paraíba. Então somos mais que colegas e profissão, somos amigos mesmo. Onildo é um cara que mostra a Paraíba pro Brasil, e fez questão de nos levar para fazer eventos aí, então a gente já fez alguns eventos juntos, e...tornou-se um amigo de verdade mesmo, um cara que toda vez que vem pra São Paulo a gente se encontra, já viajamos juntos pra fora do país, a gente faz parte do *Bocuse D'or*, que é um evento internacional, do Instituto Paul Bocuse, onde grandes chefs do mundo competem, a gente faz parte desse grupo seletivo de chefs, viajamos internacionalmente já... é um cara que hoje é muito mais do que colega de profissão, é meu irmão. A gente tem até o mesmo sobrenome, é tudo Rocha.

**Tatiana:** É, engraçado, achei interessante isso também (risos). Não são da mesma família, apesar de terem o mesmo sobrenome.

**Guga Rocha:** Tem Rocha demais no Nordeste, Rocha é um bicho que reproduz. Então tem muito (risos). Mas eu odeio reunião de família, eu só vou quando é tipo Natal, e é sua família tipo mãe e irmãos e tal, eu odeio juntar primos, tia, eu gosto de separadamente ir na casa do primo, na casa da tia, aí tudo bem. Mas quando junta muita gente, é uma bagunça... Dá não pra mim não (risos).

**Tatiana:** Fora que você vai ser chamado pra cozinhar, né?

**Guga Rocha:** Esse é o problema. Se fosse chamado pra tomar cerveja, eu iria. Mas não é, entendeu?

**Tatiana:** Entendi, agora entendi. Muito bem (risos). E você vê alguma semelhança do trabalho de Onildo com o seu?

**Guga Rocha:** Eu vejo semelhança sim, no sentido, até como eu falei da pesquisa, eu acho que de sermos nordestinos, né, mas eu acho que a gente vai por vertentes diferentes da... da cozinha. Onildo é um cara muito focado no *terroir* da Paraíba mesmo, é um cara que tenta desenvolver o produtor local, é isso tudo são semelhanças também, porém eu acho que por ter saído de Maceió e morado foram em São Paulo mais de 20 anos, eu... eu penso mais no Brasil então. Eu viajei todos os estados do Brasil, eu uso produtos de vários lugares, tanto que a cozinha de Onildo é uma nova cozinha nordestina, né, como ele mesmo fala e eu acho super bonito isso. A minha cozinha eu chamo de tropicalista, que é a mistura do que o Brasil tem pra oferecer, com influências de todos os seus estados, de todas as suas culturas e etnias, com que o mundo tem para oferecer. Então eu faço muito essa mescla, mas eu acho que na pesquisa e na paixão pelo Nordeste somos iguais.

**Tatiana:** Bem... E falando especificamente desse trabalho que ele faz, você falou da valorização do *terroir* e... e da pesquisa e tudo, o trabalho de Onildo, é diferente da maioria dos chefs, ele tem alguma coisa de especial?

**Guga Rocha:** Onildo, ele é especial, porque ele primeiro ele é uma pessoa especial, e todas as pessoas são únicas. Então, dentro da sua unicidade ele é um cara que tem uma visão muito bonita da cozinha... a comida de Onildo é uma comida muito poética, muito leve, muito trabalhada tecnicamente. É uma cozinha que leva os sabores da Paraíba com outras texturas, com outros conceitos. É uma modernidade sem ser, sem ser modernoso, entendeu? Porque existe o moderno e existe o modernoso. O modernoso é aquilo que quer ser moderno, e o moderno é o que realmente é moderno, que realmente quebra paradigmas, o que traz algo novo, algo fresco. E Onildo faz isso. Ele traz dentro de coisas que são simples, como sei lá, pipoca de feijão-verde, sabe um bao de tripa. Então essa conexão da raiz com a alta cozinha é muito especial, muito interessante.

**Tatiana:** Legal. E você falou que já fez eventos aqui com ele, já trabalharam juntos, e tal. Tem alguma história interessante pra contar sobre o chef, sobre a pessoa ou sobre o chef?

**Guga Rocha:** Rapaz, as que dá pra contar, deixa eu ver (risos). Tô brincando. Tem várias. A gente fez grandes eventos juntos, aí. Fizemos o *Terroir*, aí, fizemos eventos no próprio cozinha Roccia, que foi muito legal, a gente fez “Prazeres da Mesa” juntos, a gente viajou pra França junto, pra Lyon, a gente teve a oportunidade de jantar em restaurantes incríveis e ter noites sensacionais em restaurantes com 3 estrelas Michelin, tomar grandes vinhos, bater grandes papos, e tal. Mas eu acho que assim, das coisas mais legais são as coisas simples, sabe? Sentar num boteco, trocar uma ideia, de... teve uma vez que eu fui fazer um evento... é uma história engraçada, eu fui fazer um evento aí, e aí o rapaz que tinha fornecido o hotel, o apartamento onde eu ia ficar... se confundiu, não sei o que aconteceu, sei que não tinha meu nome na reserva, e aí eu cheguei de noite, eu tava chegando de Manaus, aí cheguei pra fazer o evento de noite morto de cansado, Onildo me deixou no hotel, e falou: “é só subir lá e falar”, e eu “tá bom”. Quando eu cheguei no hotel, aí o cara falou: “Desculpa, não tem nenhuma reserva com esse nome não”. Aí eu não queria incomodar Onildo, porque era de madrugada, sabe, aqueles voos que chegam de madrugada. Aí eu, sem querer incomodar Onildo, eu peguei minha malinha... eu sou um cara muito simples e quem me conhece sabe disso, e fui procurar outro hotel. Então eu saí à noite, tipo 1:30 da manhã, andando naquela região ali onde fica o Cozinha Roccia, de hotel em hotel tentando procurar e todos os hotéis lotados, tava tendo convenção. Então eu fui nuns 4, e o cara do hotel falando: “Bicho, não fica andando de madrugada, assim com mala no

meio da rua não.” E eu: “Não, que nada”. Fui em 4 hotéis e não tinha. Aí liguei pro Onildo. Falei: “Onildo, desculpa te incomodar...”, e ele: “Não cara, pelo amor de Deus”. Aí pegou o carro, foi comigo e mais uns 4, até que a gente foi lá e conseguiu achar um hotel e assim, esse Onildo, é um cara que é amigo dos amigos, é um cara simples, um cara dedicado, sabe, um cara estudioso, trabalhador, né, um cara do bem, né, fundamental isso. Então assim, tem várias histórias juntos. É um cara divertido.

**Tatiana:** Legal. Gostei dessa, achei interessante, e também achei perigoso, você andar por aí (risos). Mas só fiquei pensando assim: “Bom, a mala deve estar cheia de facas, pelo menos isso”.

**Guga Rocha:** Pior ainda! O cara rouba minha mala, rouba minhas facas todas, e ainda me dá uns tapas porque eu tô com faca dentro da mala.

**Tatiana:** É verdade (risos). A faca só ajudaria se tivesse mais, mais próxima né?

**Guga Rocha:** Mesmo que tivesse próxima, eu não ia fazer nada com esse cara não. Eu ia sair correndo (risos).

**Tatiana:** Ainda bem que deu tudo no final.

**Guga Rocha:** Graças a Deus.

**Tatiana:** E... me diz uma coisa... A gente sabe que a gastronomia em São Paulo deve estar bem mais adiantada do que aqui na Paraíba, mas ainda é uma área carregada de preconceitos algumas pessoas não consideram tanto, não dão a importância que deveriam. Em relação que você conhece do trabalho do Chef Onildo, você acha que ele tem recebido esse reconhecimento pelo trabalho dele?

**Guga Rocha:** Sim, o Onildo é um chef hoje conhecido no meio gastronômico, um cara que tem o nome respeitado e o trabalho admirado. Onildo com certeza se tivesse restaurante aqui em São Paulo, se o restaurante dele fosse aqui, seria muito mais reconhecido, porque os críticos frequentam. Os grandes guias frequentam hoje em dia Rio e São Paulo, então... Mas Onildo é um cara muito reconhecido. Todo mundo sabe quem é Onildo Rocha se você fala entre essa, essa, não diria... esse pequeno universo de grandes chefs de cozinha do Brasil, todo mundo conhece Onildo. Então, realmente é um cara respeitado no meio.

**Tatiana:** E o fato de ele defender essa gastronomia paraibana, ajuda ou atrapalha nesse reconhecimento dele?

**Guga Rocha:** Eu acho que o fato dele defender ajuda demais, inclusive os grandes chefs do mundo que são reconhecidos tem essa característica, de defender o seu lugar, de falar dos produtos da sua terra, seja o René Redzepi do *Noma*, seja o Ferran Adrià do *El Bulli*, em Barcelona, todo mundo que faz um grande trabalho... principalmente um trabalho voltado pra essa mescla da cozinha regional com a cozinha nacional, tem essa vocação... de realmente olhar o produtor, de olhar o produto, olhar a cultura, o artesanato, a produção, então sim, ajuda demais. Imagine, se o Onildo fizesse uma cozinha italiana. Seria um ótimo cozinheiro italiano, porque ele é um ótimo cozinheiro, e faria. Porém, seria mais um. Seria mais uma pessoa fazendo, ele não é italiano, né? Se ele fosse fazer cozinha francesa, ele não é cozinheiro francês. Se fosse fazer cozinha tailandesa, ele não é cozinheiro de cozinha tailandesa. Então seria uma ótima comida, deliciosa, porém faltaria talvez uma verdade, e a verdade por trás da cozinha é muito importante, então Onildo traz essa verdade paraibana, sabe, desse orgulho? E eu sei porque eu tenho a mesma coisa com Alagoas e com o Brasil, porque eu faço muito evento fora do país, então eu tenho esse orgulho de ser brasileiro, tenho muito orgulho de conhecer pessoas como Onildo, que fazem essa, esse mergulho nas raízes do seu lugar, então ajuda demais. Pode ter certeza.

**Tatiana:** E você falou aí uma coisa interessante, que o fato dele ser paraibano e fazer uma gastronomia paraibana faz diferença no resultado final, e outra coisa que também que você disse que é uma característica sua, é da pesquisa. Em que que faz diferença no resultado final? Pesquisar sobre o produto, sobre a gastronomia?

**Guga Rocha:** Então... eu tenho uma frase minha que eu gosto muito que é: “Não existem flores sem raízes”. Então se você quiser ter flores muito bonitas, muito belas muito... se você quiser entregar uma arte muito bonita, você tem que ter raízes muito profundas. Toda cultura vem de uma cultura ancestral, que foi construída desde as técnicas rudimentares até... se parar pra pensar hoje em dia, muitas das técnicas que são usadas no mundo inteiro são técnicas que são da pré Idade Média, né? Muitas que vieram da China, muitas que vieram da Europa medieval e pré-medieval, do mundo árabe. Então, essa pesquisa que a gente faz das próprias raízes do nosso local, é importantíssima não só pela descoberta de coisas novas, como pela manutenção de coisas antigas que estão se perdendo. Então, se Onildo vem pra, pra, pra São Paulo fazer um evento, e faz um... um... sei lá... um *Coq au Vin* francês, né, todo mundo vai falar: “Pô, que legal bem feito, muito gostoso”. Aí ele vem e faz um rubacão. O cara: “O que que é rubacão?” Essa pergunta, “o que que é isso”, de uma certa forma gera uma curiosidade, e ao mesmo tempo dá pra você que pesquisa raiz, uma autenticidade, de “Pô, esse cara sabe uma coisa que eu não sei”, então a pesquisa é fundamental, porque sem pesquisa não existe desenvolvimento. Então, isso de pesquisar é muito mais importante do que simplesmente descobrir novos ingredientes, às vezes é descobrir os antigos que foram esquecidos. E não só ingredientes, como cultura, prato, artesanato, música, folguedos, tudo isso influencia na criação de um chef.

**Tatiana:** Legal. E a gente tá falando aqui já há um tempinho sobre o chef Onildo, mas você não me contou quanto tempo faz que vocês se conhecem. Faz quanto tempo?

**Guga Rocha:** Rapaz, sei não. Não sei. Eu não sei, cinco anos?

**Tatiana:** Ah, então é mais recente isso. Ele já tinha barba então.

**Guga Rocha:** Não sei, já. Não, tava crescendo.

**Tatiana:** Porque eu me lembro que...

**Guga Rocha:** Não, eu acho que quando conheci Onildo ele tava sem barba ainda.

**Tatiana:** Olha aí, tá vendo? Então a gente pode ter mais ou menos ideia do tempo por causa da barba. Eu andei vendo uns vídeos dele mais antigos, e vi que ele tava sem barba.

**Guga Rocha:** Ficou bem melhor de barba, graças a Deus. Vixe, sem barba é uma desgraça. Ele já não é uma beleza, né? Isso é importante deixar isso bem citado assim. Já é uma desgraça, sem barba então aí é uma peste. Mas de barba ele é um homem muito bonito. Parece uma mistura de um Osama bin Laden com Tom Cruise, é muito, muito sensual (risos). Isso não vai pro vídeo pelo amor de Deus, né? Isso é só sacanagem.

**Tatiana:** Não, mas eu vou contar pra ele, viu? (risos)

**Guga Rocha:** Uma outra característica que a gente tem é isso, de brincar um com outro, de sacanear um com outro e tal, isso é muito legal.

**Tatiana:** É muito bom manter o bom humor no trabalho, né?

**Guga Rocha:** Sim, total, total.

**Tatiana:** Mas, falando em bom humor... os vídeos que eu vejo, dele trabalhando, às vezes eu noto ele com a cara muito fechada, muito sério, diferente daquela pessoa que a gente conversa. Ele no trabalho, ele na cozinha ele é realmente sério assim?

**Guga Rocha:** É, eu também, assim, na hora que você tá no trabalho mesmo, é uma coisa que você precisa de concentração. Então, sim, ele é sério sim... Onildo é um cara sério na cozinha, mas todos nós somos, eu acho que na hora que você está realmente fazendo o trabalho é muito

importante você manter um foco, né, obviamente cada um tem o seu estilo, eu tenho um estilo mais leve dentro da cozinha, mais, né, até dou um pouco mais de liberdade pro cozinheiro, eu gosto dessa troca e tal, mas ele é um cara sério, porém não é um cara chato, não é cara mal humorado dentro da cozinha, muito pelo contrário. É um cara divertido, sabe? Mas é focado, então todos nós somos. Na hora do vamos ver tá todo mundo focado.

**Tatiana:** Então ele realmente é mais sério no trabalho.

**Guga Rocha:** É mais sério.

**Tatiana:** Bem, e na sua opinião, quais são as... Você já falou algumas, mas quais são as principais qualidades do chef Onildo?

**Guga Rocha:** Profissionalmente ou pessoalmente?

**Tatiana:** As duas coisas.

**Guga Rocha:** As duas coisas? É, primeiro, é um cara amigo dos amigos, é um cara muito dedicado, trabalhador, um cara apaixonado pela sua terra, isso é uma coisa que eu acho que... talvez foi a primeira coisa que me fez ter admiração por ele, que é... isso é recíproco, eu tenho também essa paixão pela minha terra, e eu acho que é importante a gente ter esse... esse... seguir esse norte... é um cara do bem, um cara que frequenta todas as... todas as esferas da cozinha, todas as panelinhas. Isso talvez seja uma característica que a gente em comum... eu, ele, Thomas Troisgros, uma galerinha... o próprio Ivan Ralston, e tal... a gente meio que frequenta... o Luiz Felipe do Evvai, a gente frequenta todas essas panelinhas. Por que? Porque cara, só o que a gente quer é cozinhar, entendeu? E ser amigo de todo mundo. E Onildo tem essa característica, de fazer uma cozinha muito bem-feita, muito técnica, sabe, muito minuciosa, mas ao mesmo tempo com muito sabor, sem frescura... tipo, essas panelinhas que ele serve, sabe, essa panelinha feita, é uma coisa linda, delicada mas é comida, sabe, mas também tem alta gastronomia, então enfim, Onildo é um chef muito completo, e é um cara muito gente boa, eu gosto muito dele, é um irmão mesmo.

**Tatiana:** E profissionalmente? Então você já falou das duas, essa qualidade dele serve tanto pro lado pessoal como lado profissional, né, esse ser amigo, e é interessante que eu já entrevistei outros chefs por aqui, e vocês tão sempre citando essa união, e eu achava que isso não seria comum. Pelo que a gente vê nas televisões, naqueles *reality shows* que tem, tem muita competição, e parece que entre vocês não tem essa competição.

**Guga Rocha:** Não é comum, na cozinha tem muita competição, principalmente uma geração atrás... muita gente nem se falava, tem muita gente que nem se fala até hoje. Mas eu acho que a partir dessa geração nossa, a gente começou de uma certa forma a interagir mais e aprender mais um com outro, e saber que tem espaço pra todo mundo, né, tipo assim, o meu estilo não briga nem um pouco com de Onildo, Onildo tem o espaço dele e eu tenho o meu, Thomas tem o dele, Luiz Felipe tem o dele, Saburó tem o dele, sabe? Cada um tem o seu espaço e tem espaço para todo mundo. O que tem de gente querendo comer comida boa, sabe, então, a grande coisa que a gente tem que ter é ao contrário... é admiração. Eu acho que as pessoas tem essa característica de se afastar e ficar, sabe, com medo, e o medo gera raiva, a raiva gera ódio, e eu acho que tudo isso tem que ser embrulhado num grande pacote de amor mesmo, de admiração, falar: “Pô, você é bom nisso, hein velho?” Elogiar o outro é muito importante, sabe, tecer elogios é fundamental, e não é elogio pra você querer alguma coisa... tipo, “ah, vou falar, vou falar para ele que ele é fera porque...” Não, não, é elogiar mesmo de verdade, a admiração que você tem pelas pessoas, eu acho que isso é uma constante nesse... nesse universo que a gente frequenta. Até porque eu não consigo dissociar a pessoa da comida. Se o cara é um escroto, a comida dele vai ser uma merda, entendeu, então assim, amizade para mim é uma coisa muito

muito importante. Meus amigos são muito selecionados, eu não sou um cara de milhares de amigos, eu conheço muita gente, sou seguido por muita gente. Muita gente me conhece e etc e tal, mas amizade é uma coisa muito seleta. Então a gente tá num grupo muito legal, que a gente se escolheu assim.

**Tatiana:** Mesmo que vocês morassem na mesma cidade, não haveria essa competição não?

**Guga Rocha:** Não, porque é o estilo de cozinha que a gente faz. A gente tem um estilo de pesquisa parecido, mas um estilo de comida completamente diferente, e ao contrário, acho que se a gente morasse na mesma cidade, seria... seria melhor ainda, a gente iria colaborar muito mais. Possivelmente a gente investiria em coisa juntos, “pô velho, vamos abrir um negócio de não sei o quê, não sei aonde”, “ah, pô, vamos abrir um negócio de delivery só de rubação”, “vamos fazer não sei o quê em São Paulo”. Então tenho certeza que a gente... como aqui em São Paulo a gente faz muito. Eu colaboro demais com vários chefs de cozinha. Acabei de abrir um negócio de nhoque com cara que é do restaurante... do Evvai... então assim a gente, tá colaborando o tempo inteiro. Porque, cara, a gente não pode ser hipócrita. No final é ser feliz e ganhar dinheiro. Na profissão são essas duas coisas: ser feliz e ganhar dinheiro. E dentro de ser feliz tá incluído fazer o bem, fazer feliz, gerar prazer... todos os negócios que eu faço eu tô sempre pensando em como eu posso fazer a sociedade ganhar alguma coisa em cima disso. Como eu posso tentar levar pras comunidades mais carentes, pras pessoas que são os produtores isso aí, pra o cara que trabalha... entendeu? Então assim, ser feliz e o outro é ganhar dinheiro. Então, cara, se a gente tá com vários amigos na mesma profissão e a gente pode ganhar dinheiro junto, a gente não precisa competir, entendeu? É até uma coisa que a gente, por exemplo... Felipe Schaedler, não sei se você vai entrevistar ele, é um chef de Manaus. Felipe... Carol Oda, que é uma menina da cerveja, do café e tal... me ligou e falou: “Guga...” Eu ia abrir o restaurante chamado Moquém, que ia ser só de churrascos, estilo indígena e tal. Aí ela falou: “Acabei de falar com Felipe, ele tá fazendo um restaurante chamado Moquém também” Aí ele me ligou... Como seria antigamente? “Pô, esse nome é meu! Eu vou registrar, não sei que!” Ele me ligou e eu falei: “Pô, você também tá fazendo um restaurante chamado Moquém (risos)”, ele falou: “É”, Então eu: “Então faz aí, vou pegar outro nome”, sabe? Porque você não tem que ter a boçalidade de achar, que tipo “ah, é tudo seu e tal”. Ao contrário! Tem que se dividir as coisas! Quantas e quantas coisas não aparece pra mim que eu indico todo mundo. Eu falo “não, mas isso aí...”. Por exemplo, hoje eu tenho uma tapiocaria, que procuraram primeiro o Carlos Bertolazzi pra fazer. O Carlos falou: “Não, tapioca? Você tem que falar com um alagoano, tem que falar com Guga, cara”. E hoje eu tenho a Tapioteca... Então assim, aparece um negócio de pizza e eu indico ele, sabe? Aí aparece outra coisa, então a vida é isso, né, é você ajudar os outros e cria um ciclo virtuoso.

**Tatiana:** E... e falando até, comparando com a sua experiência pessoal, né, porque você é um nordestino também, que foi pra São Paulo e valoriza a gastronomia nordestina... teria sido mais fácil para Onildo se ele tivesse feito o mesmo, se ele tivesse ido para um grande centro?

**Guga Rocha:** Acho que não, acho que não. Porque eu acho que o Onildo construiu uma história linda, e construiu uma superestrutura, de casamentos e tal, e isso tudo ajudou a ele a criar essa outra Persona que é chef gastronômico, que ele tem essa sustentação. Eu faço parte do 0,00000001 por cento do nordestino que veio para cá, eu cheguei aqui com uma mão a frente e outra atrás, porque eu saí de Maceió atrás de um sonho, cheguei aqui com 500 conto no bolso, sem ter onde ficar, então assim, minha história é de ralação mesmo, e, foi muita sorte. Muito talento, graças a Deus, muito trabalho, mas muita sorte, então assim, são pouquíssimas as pessoas... o que eu vi de gente talentosíssima que veio pra cá e não deu certo. Porque você

precisa de várias... várias coisas. E eu acho que se Onildo tivesse vindo pra cá na época, não havia essa valorização da cozinha nordestina. Principalmente da cozinha nordestina contemporânea. Talvez ele teria confronto com o... o Rodrigo, do Mocotó, que é o cara, entendeu? Talvez ele fosse ficar na sombra disso, entendeu? Ele estando em sua terra, trabalhando seus produtos, trabalhando com suas pessoas, com o povo, com a cultura... ele se torna gigante, porque ele se torna o representante daquele lugar, entendeu? Então, é... é... mas obviamente é um cara supertalentoso, se ele quisesse ter vindo pra cá, ele teria dado certo, óbvio. Mas talvez não tivesse feito tão rapidamente, aparecido pro Brasil inteiro, entendeu? Porque aqui é osso. Aí é osso também, mas aqui é osso. Aqui a competição é uma loucura, é muito difícil.

**Tatiana:** Aí é mais pela competição, e aqui é a falta de reconhecimento, talvez, né, acho que compreensão pelo trabalho.

**Guga Rocha:** Como diz o filósofo, né, ninguém é Messias em sua própria terra, né? Então você não consegue ser... por exemplo, em Maceió, se eu tivesse em Maceió, seria muito mais fácil, no sentido de: “Pô, eu conheço todo mundo, sabe?. Tenho um nome, de família. Sou uma pessoa que faço parte de um... de um grupo específico da sociedade, seria fácil”. Mas não teria talvez o mesmo reconhecimento, porque é a mesma coisa... tenho certeza de que as pessoas comem em Onildo, quem é local, e fala: “Ah, isso aqui eu comi num restaurante que eu fui não sei aonde, e é melhor”... porque isso é normal! As pessoas no Brasil, o brasileiro é um narciso ao contrário. Ele cospe na própria imagem. O brasileiro quando tá fora do Brasil, e alguém fala: “Caramba, você é do Brasil? Que incrível, cara!”, Aí ele fala: “É, mas tem muito assalto, nossa é horrível, é muita favela...”. A gente fala mal do próprio país. Cara, eu fui pra mais de 50 países. Então assim, o Brasil é incrível! Tem seus problemas? Tem, mas todos os países tem problemas. Então, essa coisa regional brasileira é diferente da França. Você vai na Bretanha, você fala: “Pô, que legal, gostei da Bretanha”. “Pô, mas a Borgonha é melhor”, aí ele fala: “Você tá maluco que a Borgonha é melhor! A Bretanha é a melhor do mundo”. Só quem faz isso no Nordeste é Pernambuco e Bahia. Porque Pernambuco é o melhor lugar do mundo, você no Atlântico se originou das junções do rio Beberibe e Capibaribe, e inventaram todos os pratos que tem... e eu acho incrível isso. E a Bahia é o centro da cultura hipergaláctica. E todos os estados deveriam ser assim. A gente deveria ter essa paixão que a gente tem. Só que isso surge através de heróis. E Onildo é esse herói, esse cara que transforma a cultura, e que leva o nome do seu lugar, e que a próxima geração vai falar dele com orgulho, como um ídolo, como um exemplo.

**Tatiana:** Que legal, bonito isso que você falou. Eu concordo com tudo. Espero que realmente a gente comece a falar muito dele, né? A minha intenção é exatamente divulgar o trabalho dele.

**Guga Rocha:** Boa.

**Tatiana:** Bom, a gente falou das qualidades, mas... e o outro lado? E os defeitos? Quais são os defeitos do Onildo?

**Guga Rocha:** Ah, como pessoa não tem muito não que eu saiba. É um cara que não gosta muito de pagar conta, sai antes, meio... meio pilantra nesse sentido, come e bebe mais que todo mundo, vai embora sem pagar (risos). Eu tô brincando. Não tem assim... um defeito... é engraçado falar, mas eu tenho uma característica muito interessante de ver as pessoas. Todo mundo tem defeito. Se você for olhar pra defeito das pessoas, você não tem amigos, cara. Todo mundo tem. Profissionalmente... eu acho que ele já deveria ter aberto um negócio em São Paulo. Achado um investidor e aberto alguma coisa aqui, porque eu tenho certeza que vai arrebentar. Não sei se isso é um defeito, mas é um conselho. E vai rolar, tá ligado? E... pessoalmente... ele é muito

agradável, muito afável, um amigo, um cara gente boa, tenho muito o que falar dele não. Ele só tem que me pagar aqueles R\$ 500,00 que ele tá me devendo lá de Lyon, mas fora isso... (risos)

**Tatiana:** Ah, é? (risos) Quinhentos reais ou quinhentos euros?

**Guga Rocha:** Euros, euros, desculpa. Euros.

**Tatiana:** Aff (risos). Faz uma diferença muito grande. Legal. A gente já tá quase terminando, eu sei que a gente poderia falar aqui por horas, que deve ter assunto, vocês devem ter muita história para contar...

**Guga Rocha:** E eu tenho que ir embora, porque eu tenho outra agorinha.

**Tatiana:** Eu sei que você é uma pessoa muito ocupada... bom... ele não vai ver esse vídeo agora, mas eu queria que você mandasse um recado pra ele. Um dia ele vai ver esse vídeo. Que recado você teria pra ele hoje?

**Guga Rocha:** Onildo, meu irmão... hoje, ontem e amanhã, sempre, saiba que aqui você tem um amigo, um cara que admira o seu trabalho, que aqui você pode contar pro que der e vier o tempo inteiro, você sabe disso. Sou admirador do seu trabalho e mais ainda da sua pessoa. Continue sendo esse cara incrível que você é, com essa paixão que você tem pelo seu lugar, pela sua cultura, pelos ingredientes, pelas pessoas que produzem esses ingredientes, e, sempre velho, saiba que seu lugar na história da cozinha brasileira tá ali ó, marcadinho, porque quem faz as coisas com verdade, com paixão, no final é sempre recompensado. Tamos junto, meu velho.

**Tatiana:** Muito obrigada!

## APÊNDICE N - ENTREVISTA COM LAURENT SUAUDEAU

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** Para começar a nossa entrevista falasse como o senhor conheceu o chef Onildo.

**Laurent:** Onildo na verdade ele estava cursando faculdade de Anhembí Morumbi e ele veio fazer um curso aqui comigo. Depois ele me pediu se tinha como ficar estagiando conosco nesse período que ele estava cursando a faculdade. Dificilmente eu aceito realmente um estagiário, ele foi um dos poucos que eu aceitei. Certamente eu senti nele alguma coisa... que eu tenho esse senso, um pouco do *feeling*... sempre que a pessoa vai ter realmente... ou que tem alguma coisa impercebível, mas eu sinto quando tem a alma do cozinheiro, um talento escondido. O talento a gente nasce com ele, ele pode se aprimorar ou se talhar decorrente de uma carreira, mas eu acho que isso aqui ele já vem na pessoa. Então eu aceitei e ele ficou conosco durante um bom tempo, mais ou menos um ano ou um pouco mais... e aí se criou uma relação de respeitabilidade em ambos... e ele é um dos primeiros a reconhecer que foi um divisor de águas de ter trabalhado aqui conosco durante esse tempo. Então eu fiquei realmente muito feliz com essa postura dele. E depois voltando para a terra dele... eu fui o primeiro a incentivar pra não ficar por aqui, pra voltar para a terra dele e se envolver com todo esse trabalho que ele acabou se envolvendo. E eu diria que até superou o que eu pessoalmente esperava. Superou no tempo, tá? Não pela capacidade. Porque eu sabia que ele tinha essa capacidade e a competência para fazer realmente o que ele está fazendo nesse momento. Talvez, eu volto a dizer, eu não esperava que fosse tão rápido, mas inteligentemente ele se colocou no lugar certo na hora certa, saiu do lugar que ele estava na hora certa... ninguém podia esperar, obviamente, o que estamos vivendo hoje [pandemia], mas eu acho que é passageiro e eu acho que esse trabalho que ele vem fazendo só vai reforçar o “pós” situação que nós estamos vivendo neste momento.

**Tatiana:** E ele fala muito que aprendeu com o senhor as técnicas francesas, mas que preferiu usá-las aqui com os produtos paraibanos. O senhor acha que foi uma escolha certa?

**Laurent:** eu acho que sim. Porque quando a gente se refere à questão da técnica, eu vou muito mais longe e acho que é isso se refere é uma questão de reflexão da escola francesa. A escola francesa é realmente reflexiva, não só na cozinha... mas você como jornalista, sendo uma pessoa intelectual, sabe muito bem que na literatura, na política, é um país que... não porque eu sou francês, pois eu realmente respeito outros países e outras culturas, mas o que diferenciou a França das outras nações e que hoje inclusive está em pauta é a questão da reflexão muito forte. Em meados do século XVIII eu sempre falo que houve uma reflexão profunda de entender essa relação do indivíduo e do coletivo. E nessa relação entre o indivíduo e o coletivo, as ações que vão ser levadas adiante em qualquer área ela tem uma importância muito grande na construção de uma sociedade sólida, de uma sociedade de respeito e a França teve esse momento. Sem querer citar alguns nomes, mas você pega Diderot, Jaques Rousseau, Voltaire e companhia, e que tiveram uma ligação com outros pensadores da época e que desenvolveram esse pensamento muito forte. O que ele nos levou dentro da nossa área e das áreas do artesanato é entender que o gesto tem um porquê de acontecer e esse porquê de acontecer tem que ser realmente questionado de *como* você vai fazer e *por que* você está fazendo... Isso veio até muito antes com Descartes, mas esses caras aprofundaram mais... e teve um chef que chamava Vincent

La Chapelle, o que para mim foi o ponto de referência desse momento reflexivo na cozinha francesa, que coincidentemente viveu na época... Isto é uma tese minha, eu acredito que esse chef, ao viver esse pensamento, começou a entender a questão codificação e da expressão gestual tem uma relação com o intelecto, com a reflexão, que não é simplesmente na questão gestual mas em dizer o quanto a sua ação é importante para reforçar um processo de identificação coletiva. Então eu acho que quando Onildo se refere à questão da técnica... Porque... o que é uma técnica? ela nada mais é do que é uma expressão aprimorada, apurada do gesto, que muitas vezes vem de uma herança gestual, que a gente não sabe bem o porquê disso. E quantos na Paraíba, no Nordeste e outras regiões desse país têm essa herança gestual? E aí vem o profissional e diz: eu tenho que aprimorar isso dentro desse processo reflexivo para definir traduzir isso de uma forma técnica.... então a escola francesa ajuda nesse processo muito bem. A escola francesa não está ali para dizer que que ela é a melhor do mundo. Ela dá os alicerces para que depois a representação do indivíduo, da sua identidade cultural, tem como realmente explicar, processar, escrever isso de uma forma que vai ficar como herança, gravada. Quantas heranças nós temos aqui nesse país que se difundem, a pessoa morre, vai embora e ninguém mais vai seguir? Eu estive este fim de semana no interior do estado de São Paulo, na cidade de São José do Rio Pardo, onde tem um rapaz que trabalhou comigo muitos anos, o Jefferson Rueda, da Casa do Porco, que está fazendo grande sucesso comercial, que está fazendo um trabalho de criação de porco diferenciada, e o irmão dele estava me dizendo que havia uma senhora que fazia um doce como um corneto, mas com muito cuidado... entrelaçado numa fita... e os filhos não deram continuidade. Isso morreu, foi embora. Porque infelizmente no Brasil o que predomina ainda é uma sociedade de consumo exacerbada. Não há o olhar da respeitabilidade... se os próprios filhos tivessem entendido a importância da mãe fazer esse trabalho... talvez eles tivessem esse olhar de dizer: eu vou dar esse seguimento a esse trabalho que a minha mãe fazia, para que amanhã se torne uma identidade na minha cidade para que as pessoas viram para conhecer e amanhã eu vou fazer isso crescer e virar uma empresa maior e aí que começa realmente o desenvolvimento. Então essa postura de humildade ao olhar o gesto... e certamente eu acho que Onildo entendeu muito bem desse trabalho que eu faço, que algumas pessoas me ensinaram, porque eu não acordei um dia e pensei que tinha que fazer isso... eu faço porque algumas pessoas me ensinaram. E se existe um método de reflexão que ajuda a definir uma cozinha paraibana com uma identidade forte que pode ser vista do lado de fora... aí sim! Isso é uma técnica que a gente não conhecia, que eu não tinha. Então eu acho que isso é realmente o que a escola francesa dá: os instrumentos. Tanto que você vê outros chefs do mundo inteiro que têm a humildade de reconhecer que a grande escola deles foi a escola francesa. E eu tenho muito orgulho disso... e me desculpe estender muito nesse ponto, mas eu levo muito isso na questão política de cidadania. Estamos no mundo que a gente precisa reconquistar, o que nós somos, a nossa liberdade individual, com respeitabilidade, sem entrar na questão do xenofobismo, e defender valores que são realmente do conhecimento profundo. Então eu acho que a França é um país que hoje está em ebulição, porque está se começando a perceber que a liberdade individual do pensar, da reflexão, está sendo muito monitorada, muito controlada. E há um grande movimento que está nascendo de pessoas de várias religiões e tendências políticas e pensamentos, dizendo: não podemos mais aceitar o que meia dúzia de pessoas estão querendo nos impor. A gente tem que realmente fazer as coisas acontecerem entendendo que a liberdade individual é a responsabilidade individual como cidadão. Essa questão da reflexão do trabalho, sendo bem executado, tem tudo a ver com uma noção de respeitabilidade. Eu sempre defendo muito essa palavra. O respeito é isso, é respeitar o que a

natureza nos oferece, é respeitar a herança de uma terra, de uma região. E você agregar valor a isso, para reforçá-lo ainda mais. Então eu acho que Onildo entendeu muito bem em certamente, modéstia à parte eu acho que uma grande parte do sucesso dele veio do fato dele ter assimilado isso com muita inteligência.

**Tatiana:** Eu vejo realmente que ele aprendeu muita coisa com o senhor, com as coisas que o senhor faz ou fez. por exemplo eu já li seu livro “Cartas a um jovem chef” e eu me lembro que nele o senhor falava muito dessa questão de ir ao mercado e comprar os produtos que vai cozinhar... Tem mais alguma outra coisa que o senhor acha que o Onildo aprendeu com o senhor? Essa valorização dos produtos realmente veio do senhor?

**Laurent:** Eu não sei se ele realmente aprendeu comigo, mas ele viu a forma como eu estava trabalhando. Ele também tinha lido esse livro e viu a forma como eu me comportava nas conversas que a gente teve e eu insisti muito nele dizendo que quando ele voltasse para lá ele tinha que realmente direcionar dessa forma. E eu me lembro que quando ele me chamou para participar de um jantar num restaurante dele, que ainda ficava lá no primeiro endereço, no Cabo Branco e eu falei: eu quero ir lá no vilarejo dos pescadores para escolher meu peixe. E ele disse que era um local de difícil acesso e eu disse: eu não quero nem saber, eu quero ir lá e o que tiver de peixe fresco para mim é válido. E a gente foi lá e escolheu um peixe, um Dourado se não me engano... e depois eu sei que ele pensou e viu que era o caminho que ele deveria seguir. Depois ele foi lá e me levou no seu Dedé, que estava plantando os vegetais e os legumes. eu fui de balsa lá com ele porque não era muito perto. E realmente precisa confiar numa pessoa que pode vacilar no seu dia a dia de trabalho então essa assistência é importante. Eu me lembro que eu falei para ele que o melhor jardim que você tem está em frente: é o mar. Os peixes que eu vi aí são maravilhosos, tem as algas marinhas... ou seja, se não há tanta coisa para tirar do sertão, porque precisa do trabalho, da mão do homem, de irrigação... enquanto isso eu tenho o mar ali na frente que é uma grande área de pesquisa o que eu acho que precisa que ser mais trabalhado. Tá na cara que para você desenvolver uma gastronomia local, há um tripé que tem que ter: a pesquisa tem que existir através das universidades e faculdades de agronomia, de agricultura, pesqueira... e toda essa informação ser trabalhada com um grupo de chef, que não é obrigatório ser *um*. Tem que saber trabalhar no coletivo, algo muito difícil não só aqui no Brasil, mas na França também porque o latino não tem essa cultura de trabalhar com o coletivo, tem uma mentalidade muito individualista. E peço desculpas porque vou abordar uma questão religiosa, mas o protestantismo trabalha muito mais a questão coletiva do que o cristianismo. O cristianismo tem o discurso do coletivo, mas suas ações são extremamente individualistas. Então voltando a questão que mencionei, para você desenvolver, se você não tem a universidade, com a pesquisa, ligada a um grupo de chefs e do outro lado, o setor público, que está ali para assimilar tudo isso e vender sua identidade para trazer realmente renda para o estado através do turismo de uma coisa inteligente não vai para lugar nenhum. Tem que ter realmente um trabalho baseado nesse tripé para fazer as coisas acontecerem. Então eu acho que o Onildo faz um trabalho extraordinário, mas ele não pode ficar sozinho nisso. Ele tem que buscar parcerias, eu sei que é difícil, mas ele precisa ter esse relacionamento. Ao mesmo tempo, os outros chefs precisam reconhecer nele a liderança. Se Onildo tem um reconhecimento internacional, se ele tem realmente um trabalho diferenciado que agrada num processo de divulgação, então vamos trabalhar junto com ele por um período. É um processo democrático, ele fica a frente por 2 anos depois entra outro. É assim que as coisas precisam acontecer.

**Tatiana:** Eu posso estar errada, mas eu acho que o problema de Onildo em relação a isso, é que aqui na Paraíba não tem um profissional do mesmo nível que ele.

**Laurent:** Eu percebi isso.

**Tatiana:** A não ser que ele faça como o senhor fez e abra uma escola aqui.

**Laurent:** Mas eu acho que não é só a escola que resolve, infelizmente eu preciso dizer que precisa vir alguém de fora. Porque o latino quando percebe que outra pessoa de fora se interessa por algo dele, aí é que ele começa a entender o que ele está fazendo. Então esse trabalho de abrir os corredores internacionais de comunicação para que venham conhecer o trabalho que está sendo feito e o trabalho que está levando, isso é muito importante porque os demais vão começar a dizer: se realmente ele está sendo aplaudido porque que eu também não posso? A escola ela pode estar ali para difundir para aqueles que realmente vão entender o recado. Mas primeiro eu preciso passar um recado e depois a questão da escola. Eu fui o primeiro chef nesse país abrir uma escola, o Onildo quer abrir uma escola na Paraíba, que talvez amanhã pode se tornar um sonho maior, pode ser uma escola a nível regional, mas eu diria que tem que ter muito cuidado pra deixar o pernambucano abrir a escola dele e depois se junta todo mundo numa escola regional. Isso me enche de orgulho, pois eu fui o primeiro a ter feito isso aí e saber que os caras que eu formei, que trabalharam comigo estão se sensibilizando com o trabalho que eu iniciei e colocando isso dentro de uma visão regional, isso pra mim é um presente que não tem tamanho.

**Tatiana:** Eu acho que Onildo se comunica bem com os pernambucanos, e lá tem muita gente do nível de Onildo, e graças a Deus eles se dão muito bem, mas eu sinto realmente falta de outras pessoas aqui na Paraíba que sejam bons chefs, que tenham seu próprio restaurante e façam uma cozinha autoral como ele.

**Laurent:** Mas isso é uma questão de tempo. É igual ao bom caldo, precisa de tempo para apurar e ficar bom. Precisamos reconhecer que os pernambucanos iniciaram primeiro, então estão num estágio mais avançado. Não vou citar nomes, mas no estado de Pernambuco há muitas pessoas extremamente dedicadas e profissionais... mas é o momento... eu acho que se realmente não consegue agregar outros de João Pessoa, vale a pena se aliar a outros chefs nordestinos e fazer um trabalho a nível regional, pois há muitas semelhanças entre eles... eu sou o primeiro a defender que não há *uma* cozinha brasileira, eu acho que temos que falar numa cozinha do Brasil porque aqui há cozinhas muito diferentes que têm identidades regionais e que precisa ter essa construção regional para chegar um dia a ter uma cozinha representada por todos esses chefs regionais para ter uma cozinha do Brasil.

**Tatiana:** Verdade. Há muitas diferenças entre as cozinhas aqui no Brasil. A do Nordeste, por exemplo, é completamente diferente da cozinha do Sudeste.

**Laurent:** Pois é, mas a gente sabe que durante muito tempo, até por questões migratórias, os cozinheiros braçais foram em sua grande maioria os nordestinos. E repetindo com excelência qualquer tipo de cozinha. Então eu vejo agora esse movimento de dizer, e eu falei isso muitas vezes para o Onildo: assuma a sua identidade. E dizer: ok, estamos abertos ao mundo, mas por uma questão de herança cultural, de diferenças humanas que construíram toda essa região nordeste do país, a nossa cozinha é essa. Porque essa é uma forma de mostrar para o mundo, que não conhece o Brasil, que a cozinha que eles vão encontrar nesse país é muito mais complexa do que se possa imaginar.

**Tatiana:** E falando em herança cultural, Onildo relata que está encontrando um pouco de preconceito aqui, como talvez o senhor também tenha enfrentado quando chegou no Brasil, porque os próprios paraibanos não querem reconhecer a sua comida. O senhor acha que existe realmente essa barreira?

**Laurent:** Eu não conheço profundamente o estado da Paraíba para me posicionar de uma forma veemente, mas eu acredito que sim. Como você bem citou, quando eu cheguei no Brasil eu senti isso na pele, as pessoas de uma cidade como Rio de Janeiro, onde existia uma elite carioca, naquele momento extremamente culta e inclusive muito próxima da França, e quando eu comecei a usar o tucupi, semente de coentro ao tucupi, que eu usava no magret, um senhor falou pra mim: ninguém chamou você aqui pra fazer comida indígena. Isso me marcou muito forte na época. E quando eu fiz abóbora recheada, um maitre meu disse que na terra dele quem comia isso era porco. Isso foi, desculpe a expressão, mas uma “porrada na cara” muito grande, pois eu era um jovem de apenas 23 anos. Mas o que não me fez desistir é porque eu amava a minha equipe, que era toda de nordestinos e eu vi a capacidade deles de cozinhar e quando eu ia na feirinha e via todos esses produtos eu pensava: não é possível que não possa usar esses produtos e fazer uma cozinha sem que ela seja estereotipada dentro de uma cozinha chamada de internacional. E graças a Deus, depois de alguns anos foi bem assimilada, bem aceita. Eu me lembro que um dia eu cheguei em São Paulo e tinha uma senhora que quando viu “creme de mandioca com maracujá” no cardápio disse que era um restaurante com comida do nordeste, em tom de desprezo. Então esse desprezo eu senti na pele durante muitos anos, imagina para ele, um filho da terra, que está fazendo todo esse trabalho com os produtos locais para uma clientela local, certamente muita gente ainda não entendeu o recado. É triste dizer isso, mas a clientela é aquele que paga porque tem dinheiro, é aquele que não tem dinheiro, mas que tem a inteligência suficiente para entender o trabalho que está sendo feito, mas não tem o dinheiro pra comprar esse produto, e tem ainda aqueles que têm as duas coisas: a inteligência e a questão financeira. Desculpa para quem vai ouvir isso, mas é a realidade. Não é sempre que o rico tem a cultura adequada, pois quando eu falo de inteligência não estou me referindo ao raciocínio, mas que falta uma bagagem cultural e às vezes um pouco de humildade para entender um recado que tem uma identidade com o que ele é, onde ele nasceu e que está sendo apresentado com muita *finesse*, como é o trabalho que ele [Onildo] está fazendo.

**Tatiana:** E a gastronomia paraibana tem um peso muito forte do sertão. O senhor mencionou o mar, mas a gente tem uma relação muito forte com a alimentação sertaneja. E outro dia eu estava lendo um livro de Câmara Cascudo que fala que o sertanejo ele tem vergonha da própria comida. Quando chega uma pessoa de fora ele faz questão de fazer uma comida de fora para o visitante e não de mostrar o que ele tem. Então eu acho que recebemos esse preconceito como herança e eu espero que o Onildo consiga vencer.

**Laurent:** Mas ele vai conseguir. Ele está mostrando o caminho, isso não quer dizer que ele pessoalmente vai ser o grande beneficiado do reconhecimento por esse trabalho, mas eu tenho certeza que esses jovens cozinheiros que estão aí, olhando ele como uma referência e ele continuando com esse trabalho, esse reconhecimento vai acontecer. E tem uma coisa interessante que você apontou, o que sempre me marcou sobre o estado de Pernambuco, na casa do pernambucano ele faz questão de mostrar a cozinha pernambucana. E você vai no Ceará e você não vai encontrar isso. Você vai no Piauí e também não encontra.

**Tatiana:** acho que só na Bahia e em Pernambuco você vai encontrar isso.

**Laurent:** É, a Bahia então, nem se fala, eu brinco dizendo que o baiano é o francês do Brasil. Ele é o melhor em tudo. Tem hora que é bom achar isso. Principalmente se você tem o embasamento, você tem um conteúdo, tem o alicerce, eu não vejo problema nenhum. E isso se reflete não só na cozinha, como na economia, é a mesma coisa. Mas, eu volto à questão que falamos antes, precisa ter um trabalho que saiba diferenciar o individual e o coletivo, isso é fundamental.

**Tatiana:** Bom, eu sei que o senhor teve vários “pupilos”, como a gente chama aqui, como Onildo, que foi trabalhar com o senhor, e hoje eles estão fazendo sucesso aqui no Brasil. O que diferencia o Onildo dos demais?

**Laurent:** É difícil, eu nunca gosto de dizer assim: esse é melhor. Essa palavra “melhor” me assusta muito. Eu acho que cada um deles é diferente. Inclusive eu estou escrevendo um livro para o próximo ano, que eu vou citar todos eles que trabalharam comigo, os cozinheiros que se destacaram no mercado nacional e até internacional. Então eu aprendi o seguinte: nenhum deles é parecido com o outro. Meu braço direito que ficou comigo aqui na escola e ficou comigo por 16 anos, é paraibano, ele é introvertido, com um lado extremamente burocrático... O Onildo tem um lado introvertido também, ele não é uma pessoa extremamente expansiva e ele tem realmente essa sensibilidade de refletir bastante, de pensar. Eu me lembro de ter visto ele, trabalhando em um horário, focado, um tempo parado e você percebe que ali ele está pensando e depois de pensar ele vai e traduz o que ele pensou. E de forma muito rápida. Então essa forma do raciocínio dele é algo muito intuitivo, mas tem algo ali, como a gente falou, de refletir muito sobre como eu vou chegar lá, onde eu vou chegar. Isso certamente diferencia ele dos outros. E uma das razões de ele estar sendo reconhecido agora internacionalmente pela mídia estrangeira é que o cara lá de fora está percebendo isso. E no toque que ele dá, que parece que faz isso nos dedos. Percebe-se quando o cara tem essa  *finesse*  de expressão que o diferencia do outro. Não estou dizendo que o outro é pior, mas é algo que se diferencia. Minha esposa, óbvio que viu todos eles, e ela sempre fala que tem uns que quando cozinham, se ela fechar os olhos, parece que sou eu ali por trás da panela. Não eram todos que trabalharam comigo que tinham essa característica. Eu diria que Onildo certamente faz parte desse grupo, que não são mais do que 5. Eu não vou citar nomes porque senão eles vão ficar aí cheios de mimimi.

**Tatiana:** Fico feliz por Onildo estar aí nessa lista, por ele ser paraibano e eu defendo muito o meu estado e espero que ele tenha muito sucesso. Minha próxima pergunta eu acho que o senhor já parcialmente respondeu, quando fala da “reflexão”. A pergunta é: quais são as principais qualidades de Onildo?

**Laurent:** Ele tem uma qualidade que é essencial hoje para um chef de cozinha: ele tem o tino comercial e isso é imprescindível. Ele é brilhante. E hoje os cozinheiros chefs que não têm isso, nesse mundo competitivo que estamos vivendo, mesmo pós pandemia, é fundamental que ele tenha essa habilidade. Além das qualidades do cozinheiro, claro, isso também é muito importante. E ele tem personalidade, ele sabe se expressar ele sabe olhar para uma câmera e se explicar bem. Ele tem uma bagagem intelectual realmente acima da média e isso também ajuda bastante nesse mundo que a gente está vivendo.

**Tatiana:** Interessante que eu entrevistei aqui um casal, que teoricamente seriam concorrentes diretos dele, que são os donos da Sonho Doce e eles só falaram coisas positivas dele. E ela, a Yonne, falou exatamente isso que o senhor falou: que ele tem essa visão comercial, essa visão da divulgação e até essa coragem que Onildo tem e eles não.

**Laurent:** Isso é bom porque nesse somatório entrou o interesse coletivo. Porque se estivesse um criticando o outro, isso seria a pior coisa que podia acontecer. Quem vai pagar caro com isso é o mercado da Paraíba.

**Tatiana:** E os defeitos dele?

**Laurent:** Ele tem um lado, uma vaidade grande. Mas não sei se é um defeito. Às vezes, nesse mundo que estamos vivendo agora, talvez não seja um defeito. Mas eu, chef Laurent, analisando ele, acho que ele tem que ter esse lado... paraibano... um pouco... às vezes eu acho que tem que colocar um pouco de água no vinho. Mas sinceramente eu acho que isso também faz parte do

momento, da idade, eu acho que ao longo do tempo... Quem sou eu também para falar algo... eu acho que eu tive um momento em que eu era execrável, que não dava pra aguentar muito. Então às vezes as pessoas confundem porque quando você defende uma posição com tanta veemência, com tanta segurança, com tanta certeza, que às vezes você aparece, aos olhos dos outros como um cara... e às vezes a gente precisa ter cuidado. Quando eu falo isso eu não estou falando do ponto de vista crítico, mas se eu tenho um conselho para dar pra ele é justamente nessa direção, porque gente para puxar tapete não falta.

**Tatiana:** Com certeza. Na área de gastronomia talvez tenha muito.

**Laurent:** É, um monte de ego, não é?

**Tatiana:** Verdade. E o senhor se recorda de algum momento que ele o tenha procurado e pedido sua ajuda em alguma situação, talvez depois que ele voltou para cá.

**Laurent:** De vez em quando ele vem, liga e pergunta. Eu não tenho realmente nenhum momento específico, um exemplo na cabeça...

**Tatiana:** Mas o senhor acha que ele continua o tendo como uma referência?

**Laurent:** Acho... tem só um momento que eu não vou dizer que fiquei magoado, mas eu acho que ele deveria ter agido de uma forma diferente, que foi quando ele resolveu abrir o curso dele e não me avisou. Porque antes disso ele vinha aqui na minha escola e dava esse curso. E ele fez sem ter me avisado. Passou, pra mim já passou, mas naquele momento me chateou um pouco. Porque eu tenho essa questão sempre de agradecer a quem me ensinou, então eu acho que a iniciativa dele... eu acho que a gente não se deve levar só pela ambição. E ele tinha feito uns cursos aqui, que foram sucesso e que por uma razão ou outra a gente não conseguiu mais fechar aqui, pelo custo das passagens e da remuneração, porque nenhum chef vem na escola sem uma remuneração, sem receber, isso eu não aceito. E aí logo depois os meus próprios rapazes aqui me avisaram [que ele estava fazendo o curso aí], então eu acho que faltou um pouco de tato. E talvez eu diria que essa falta que ele teve, eu já tive com outros também, mas que não custava nada ele dizer: chef, já que não vai dar pra fazer aqui, eu acho que eu vou fazer lá em Joao Pessoa. Eu não ia dizer não, nunca. Mas eu acho que às vezes a gente precisa ter muito cuidado com a forma que temos que nos posicionar. Se amanhã ele vai continuar fazendo isso de ser uma referência, que ele pense muito isso, em estabelecer esta postura... Se não teve naquele momento comigo, talvez porque faltou mais experiência... Eu acho que essa geração nova que está vindo aí tem sido “empurrada” muito rapidamente a terem seus próprios negócios, mas eu acho que esse momento de trabalhar muito tempo para os outros é muito importante, voltando a falar do individual/coletivo, eu acho que forja a pessoa, na questão do caráter... e dizer: eu não sou nada. Eu consegui porque alguém me colocou na estrada, alguém me ensinou, alguém me deu um pontapé inicial... isso te marca para o resto da vida. Se você é um cara de alta decência, e passar por essa experiência, você jamais vai tomar alguma iniciativa sem falar para essa pessoa que te colocou na estrada. Mas isso não é uma coisa típica dele, é de toda uma geração nova que temos hoje em dia. Pode ser que essa situação nova que estamos passando agora possa colocar os ponteiros no lugar certo, eu tenho minhas dúvidas, mas... enfim... eu acho que eu nunca falei isso, mas ele sabe. Eu nunca falei isso para ele, mas ele sabe. Ele sabe muito bem. E não sou eu que vou falar, vou esperar que ele venha falar. Ele veio aqui algumas vezes, mas ele nunca abordou, mas eu sei que ele sabe disso. Porque o que vale é isso aqui... o feeling. Pode estar perto ou pode estar longe... a pessoa sente. Mas isso... o resto é... um cara brilhante que eu amo, pra mim, mora no meu coração. Eu adoro a família dele, os pais também.

**Tatiana:** Eu sei que o tempo do senhor é bem corrido, mas antes de passar para a última pergunta, eu queria antes perguntar assim, se o Onildo chegasse hoje e dissesse para o senhor:

chef, eu vou desistir da gastronomia paraibana, eu não estou tendo reconhecimento... se eu abrir um restaurante francês lá na Paraíba eu tenho certeza de que vou fazer sucesso... o que o senhor diria a ele?

**Laurent:** Não faz isso, não. Não faz. De jeito nenhum. Se ele está a fim de abrir um bistrô francês, que abra, mas não fecha o outro. (risos) Por até brincar... se ele acha que de repente... pode ter sucesso comercial com até uma pizzaria, vai lá e faz. Mas não pode abrir mão desse restaurante. Não pode, não. Principalmente agora, que eu tenho certeza por essa nossa conversa hoje, ele virá a ser uma referência daqui a uns 15 anos. Porque o momento está aí, as pessoas precisam se redescobrir e eu quero acreditar que isso está acontecendo.

**Tatiana:** E eu espero que aconteça antes desses 15 anos

**Laurent:** Tem que ser teimoso, igual ao paraibano.

**Tatiana:** E Onildo dizem que ele é bem teimoso.

**Laurent:** É, eu sei disso. E o que é mais importante, para concluir essa conversa, é que esse processo precisa ser representado por filhos da terra. Porque há um DNA, uma raiz que fala muito mais que as palavras. A questão da memória, da lembrança... memória gustativa, olfativa, de relacionamentos familiares... tudo isso é importante para você desenvolver uma cozinha regional. Eu, no meu caso, óbvio, sou um produto importado, mandado para cá... mas por ter essa formação na escola francesa, eu sabia que precisava trabalhar com os produtos locais, sem almejar que amanhã eu fosse ser reconhecido como uma pessoa importante, de forma alguma. Mas eu acho que melhor ainda é que hoje, 40 anos depois, essa identidade de cozinha regional é representada por filhos da terra, sem entrar no conceito de xenofobia, sempre respeitando os outros.

**Tatiana:** Acho que estamos vendo isso, não é? Os “filhos” do Laurent, que são os filhos da terra, estão fazendo sucesso agora. E para finalizar, eu não pretendo mostra a Onildo agora, mas eu gostaria que o senhor mandasse um recado para ele. Se pudesse mandar um recado para ele agora, o que o senhor diria?

**Laurent:** Eu vou dizer em português, apesar de gostar dessa frase em inglês, pois paralelamente eu sou um cara que adora o rock e gosto muito do Peter Gabriel, uma música dele que é *Don't give up*, então é isso: não desista. Você é muito maior que o que os outros podem falar. Deixa pra lá, acredita em você e olha para esse litoral maravilhoso quando você acordar de manhã e diga: essa é minha terra. E olha para o sertão também, óbvio, e pense que você quer é mostrar a sua terra para o mundo. E não desista. *Don't give up*.

**Tatiana:** Me surpreendeu o chef Laurent gostar de Peter Gabriel, mas essa música é realmente linda. Muito obrigada pela sua disponibilidade e pelas suas palavras.

## APÊNDICE O - ENTREVISTA COM ANA LUIZA

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** Vou começar me apresentando: eu sou Tatiana Ramalho, sou aluna do mestrado de jornalismo da UFPB e gosto muito de gastronomia. Eu resolvi fazer minha pesquisa sobre o seu pai porque já tinha ouvido muito falar do trabalho dele e a minha intenção é realmente divulgar o trabalho que ele vem desenvolvendo em prol do nosso estado. Você poderia falar um pouco sobre você?

**Ana Luiza:** Bom, eu sou Ana Luiza, sou filha de Onildo, coincidentemente eu também gosto muito de gastronomia e pretendo seguir no ramo. Modéstia à parte, eu sou uma grande admiradora do trabalho dele e me considero a fã número um do que ele faz.

**Tatiana:** Qual a lembrança mais antiga que você tem do seu pai?

**Ana Luiza:** Essa é difícil porque... é difícil não me emocionar... [pausa] alguns anos atrás... [pausa] Desculpa... [enxuga as lágrimas] quando a gente estava na Casa Rocchia, o primeiro empreendimento dele, que é o buffet, casa de festa e tudo mais... bom... a nossa família sempre gostou muito de festa e eu puxei a ele e a minha família. Então como eu era pequena e nessa época era só minha mãe e meu pai, não tinha ninguém que ajudasse, eu ia muito para o trabalho com ele. E aí, em uma das festas que eu estava, eu fiz uma observação em relação ao serviço, eu disse... tipo... “pai, por que Fulano não está fazendo tal coisa?” Aí ele respondeu: “filha, eu não sei. Mas você quer tomar frente e resolver esse problema pra mim?” Eu falei que achava melhor não porque talvez eles não fossem me ouvir porque eu tinha apenas 6 anos de idade, mas esse fato é marcante porque ele sempre foi assim... ele sempre me apoiou, me deu autonomia para eu fazer o que eu quisesse, independente de eu querer seguir essa profissão ou qualquer outra. Inclusive muita gente pensa que eu só escolhi a gastronomia por causa dele, mas eu tenho certeza que se eu escolhesse qualquer outro caminho ele iria me apoiar, ele me daria a mesma autonomia, a mesma liberdade de escolher e fazer o que eu quisesse, 100%. Eu tenho certeza disso. Acho que essa lembrança foi a mais marcante.

**Tatiana:** Como você descreveria a participação dele na sua infância? Além dessa questão de autonomia que você falou, que outras coisas você lembra da sua infância com ele?

**Ana Luiza:** Eu acho que na minha infância, mais do que na do meu irmão, já que eu sou a mais velha, sou a primeira filha, ele ainda não tinha começado essa parte da carreira que... levou a própria personalidade dele para outros lugares, como ele faz hoje em dia. Acho que talvez isso tenha acontecido de uns 5 anos para cá. Eu tenho 17 anos agora, então acho que quando eu tinha uns 12 essa maior dedicação dele ao trabalho começou e tem aumentado. Mas quando eu era mais nova, ele foi super participativo. Minha mãe às vezes ia trabalhar à noite aí ele ficava comigo, então a gente tem, sempre teve, uma ligação muito forte. Com o meu irmão já foi um pouco mais diferente porque ele tem 8 anos e quando ele nasceu meu pai já tinha essa vida mais agitada, não viajava tanto quanto ele viaja hoje... no caso antes de 2020, da pandemia. Mas ele sempre viaja muito para dar palestras e aulas. Acho que na minha infância ele teve uma participação muito grande como pai e como amigo. Ele sempre ficava comigo e me levava para o colégio e tudo mais.

**Tatiana:** Além do amor pela gastronomia, quais são as outras características que você herdou do seu pai?

**Ana Luiza:** A gente brinca que em outra vida a gente facilmente seria irmãos gêmeos [risos]. Acho que nem um irmão gêmeo seria tão parecido na personalidade quando a gente é, mas eu acho que a questão da determinação... tem várias coisas, na verdade que a gente é muito

parecido... a determinação é uma delas. E também na liderança, porque ele tem um espírito de liderança. As pessoas acham que o líder é sempre uma pessoa chata e “mandona”, mas ele tem liderança e é ao mesmo tempo uma pessoa muito humilde. Ele trata as pessoas de igual para igual, independente do cargo, do nível de sabedoria em relação a cozinha, por exemplo. Então é uma característica que eu admiro muito nele e que eu acho que a gente tem em comum é a questão da liderança, de conseguir liderar, mas não ser grosseiro ou ignorante com os outros.

**Tatiana:** Tem alguma característica que ele tem (que você não tem) e que você gostaria de ter herdado?

**Ana Luiza:** Essa pergunta é difícil... mas eu admiro muito nele a perseverança e a paciência talvez eu não tenha tanto isso quanto ele tem. Ele pensa muito assim: se não conseguiu ele vai conseguir. Por exemplo, essa semana a gente estava conversando e eu falei para ele: “pai, mas você tem que me dizer se isso é possível ou se não é possível” e ele respondeu assim: “a gente vai tornar possível”. Isso é muito a cara dele.

**Tatiana:** E o que você considera que foram os principais ensinamentos que você recebeu do seu pai?

**Ana Luiza:** Primeiro essa liberdade que ele sempre me deu. Ultimamente eu tenho ido trabalhar mais com ele... bom, todo final de ano, na verdade, eu sempre ia na Casa Rocchia para ajudar nas encomendas de Natal. É uma tradição. Outras pessoas da minha família e eu também. Mas ultimamente ele tem me dado mais autonomia para fazer mais coisas lá dentro. Mas além disso, eu acho que ele me ensinou a humildade de nunca querer passar por cima de outra pessoa ou se colocar maior do que outra pessoa porque você sabe disso ou daquilo. Porque, na verdade, ninguém nunca sabe de tudo e eu vejo que ele é assim. Ele sabe de muita coisa, claro, mas ninguém nunca vai saber de tudo. Então ele é muito aberto e sempre quer aprender mais.

**Tatiana:** Qual a lembrança que você tem dele em relação à carreira?

**Ana Luiza:** Bom... a minha família tinha uma lanchonete... acho que você já sabe, a Kokotas. E quando eu nasci, ele tinha ainda uma lanchonete dessas numa faculdade e trabalhava lá. Então a vida dele era muito calma se comparada a de hoje. Então por isso que ele tinha mais tempo comigo, para ficar comigo. Ele só se tornou essa personalidade de chef Onildo Rocha, levando a Paraíba para o mundo afora de uns 7 anos para cá.

**Tatiana:** E quando ele tinha essa lanchonete na universidade o que você achava do trabalho dele? Você gostava? Achava ruim, bom ou não tinha opinião?

**Ana Luiza:** Bom, minha mãe é funcionária pública, então é uma vida um pouco monótona... assim é sempre dentro daqueles quatro pontinhos. E uma coisa que sempre foi forte em mim é que eu nunca gostei da mesmice, da rotina, de ficar sempre fazendo a mesma coisa. E o trabalho dele não era isso. Por mais que tivesse naquela época uma lanchonete só, sempre tinha um problema diferente para resolver: um dia era o frango da coxinha que não tava bom, outro dia era Fulano que não podia ir... Eu gostava de toda essa dinâmica.

**Tatiana:** E você acha que, de alguma forma, em algum momento, o trabalho dele atrapalhou a convivência com você ou com sua família?

**Ana Luiza:** Acho que sim. Em alguns momentos ele não estava aqui, por exemplo. Ele sempre se policiou muito para não viajar ou não ter nenhum compromisso importante em datas importantes, por exemplo no aniversário do meu irmão, meu aniversário, dia dos pais, Natal, ano novo... sempre procurou se preservar para estar presente. Por exemplo no meu aniversário, que é uma data super importante para mim, ele sempre deu um jeito de estar aqui. Já teve um ano que ele chegou na hora, no dia. Mas teve outras ocasiões, tipo festas familiares que ele não estava. E aí era só eu e meu irmão. Então a gente sentia falta, mas eu acho que, por mais que atrapalhasse, ele nunca deixou que isso fosse um problema para gente. Ele nunca deixou que o trabalho dele o afastasse da gente. Ele nunca deixou a nossa relação se distanciar. Se teve momentos que ele não esteve presente, teve muitos outros que ele estava.

**Tatiana:** E você tem alguma lembrança de algum momento em que ele tenha pensado em desistir?

**Ana Luiza:** Sim. Nem sei se posso dizer isso, mas quando ele tinha um restaurante no Cabo Branco, em um hotel, que foi o primeiro restaurante dele. Apesar de já ter a Casa Roccia, que era o buffet, ele nunca estava satisfeito e sempre queria mais. Então ele resolveu que queria ter um restaurante dele e abriu o Cozinha Roccia nesse hotel. E aí teve uma época que ele estava com muitos problemas, porque era uma operação complicada porque envolvia café da manhã do hotel, em servir o hotel e o próprio restaurante, que era aberto para o público externo também. Então ele teve várias dificuldades por conta desse restaurante. Houve um momento que ele estava super desanimado, não queria nem ir lá. Como a gente fala aqui... ele estava com desgosto do restaurante e não tinha mais energia. E acabou que fechou e logo depois teve a oportunidade de abrir o outro, o atual. E quando ele abriu esse segundo, eu o vi realmente empolgado. Porque era um projeto que ele ia fazer com arquiteta, é uma coisa que ele é muito ligado: a arquitetura, o design... ele tem um olhar muito voltado para isso, para a estética. E também para a arte, principalmente a arte popular. Então ele ficou muito animado com a possibilidade de fazer um restaurante do jeito que ele sempre sonhou. Depois de meses de desânimo pensando: “isso não é para mim”, “eu não consigo mais administrar um restaurante”, “eu acho que era um sonho que eu consegui e satisfiz a minha vontade de ter, mas eu acho que eu não quero mais”... E eu sei que ele só dizia isso porque estava muito desanimado. Depois desse momento ruim, graças a Deus, foi só alegria.

**Tatiana:** E você acha que nesse momento ele recebeu apoio de alguém e fez com que ele reverter esse “desgosto”, como você falou?

**Ana Luiza:** Eu acho que primeiramente da família, além do fato de ele saber lidar muito bem com as frustrações. Por exemplo: ele sabe que ele tentou, mas não conseguiu, não tinha mais uma solução viável para aquele restaurante ali. Então ele ficou muito mal por causa disso, mas primeiramente o apoio da família foi muito importante para ele. E depois, com certeza ele já deve ter falado sobre isso, mas o Laurent Suaudeau, que foi seu grande mestre na cozinha, além, de uns 10 amigos que ele fez nesse tempo, no mundo da Gastronomia, que com certeza o ajudaram muito também. Depois que ele colocou o Roccia onde ele está hoje não vimos mais ele falando de desgosto assim. Obviamente que esse ano de 2020 foi bem difícil para todo mundo, foi bem desanimador. Mas acho que hoje ele tem um olhar muito diferente para achar outras opções e como ele já me disse uma vez: o que é impossível, ele faz tornar possível.

**Tatiana:** Como ele achou, né? Na pandemia, todo mundo fechando os restaurantes e ele abre um restaurante novo em Campina Grande!

**Ana Luiza:** Pois é quando eu recebi essa notícia, ele me disse que estava indo para Campina Grande para ver um lugar sobre um possível restaurante. Aí eu nem lembro de ter pensado que não era muito possível, mas não disse nada. Quando eu acordei, no outro dia, já estava notícia nas redes sociais. Aí eu liguei para ele e disse assim: papai, você tá doido? o que que tá acontecendo? E ele disse assim: não, minha filha, foi uma oportunidade muito boa. Vai dar certo.

**Tatiana:** E você confiou, não foi?

**Ana Luiza:** Foi, eu confiei.

**Tatiana:** teve algum outro momento de grande dificuldade que seu pai passou?

**Ana Luiza:** Eu acho que além desse momento do primeiro restaurante dele houve o momento da pandemia em 2020, que foi muito complicado. O Coronavírus mexeu muito com todo mundo, porque quando a gente viu aquela situação de que parar tudo, do nada, fechar restaurante, fechar a loja, fechar comércio, fechar tudo. Eu acho que foi meio que uma tirada de chão para todo mundo. A gente fica meio sem saber o que fazer nessa situação e eu vi muito esse desespero nele. Assim como todo mundo, mas ao mesmo tempo que eu o via esse desespero eu também o via procurando soluções. Ele ficava na mesa da sala de jantar, sentado...

pensando... com celular nas mãos... falando com pessoas, ligando para pessoas... Acho que de alguma forma todo mundo foi afetado pela pandemia tanto no lado profissional, como no pessoal, então acho que foi um momento conturbado.

**Tatiana:** Voltando a falar sobre semelhanças e diferenças entre vocês, tem alguma característica que você tem e seu pai não?

**Ana Luiza:** Essa pergunta é meio difícil... bom, eu acho que talvez eu pudesse falar da organização, mas eu também sou um pouco desorganizada em relação algumas coisas. Tem a questão sentimental, mas ele também é muito sentimental, é muito emotivo. Apesar de aparentar ser bem forte, ele é bem emotivo também. Então, não sei. Não sei dizer uma coisa que que ele eu tenho de diferente dele.

**Tatiana:** Quais as qualidades dele que você mais admira?

**Ana Luiza:** Eu acho que a humildade é a que eu mais admiro. Porque em todo esse tempo de carreira, ele teve um crescimento muito grande, em um período relativamente curto de tempo. Óbvio que ele tem muitos anos de carreira, mas quando ele começou a crescer como personalidade, como Onildo Rocha, o chef paraibano e tudo mais... Por exemplo, houve diversas ocasiões onde ele era colocado como a estrela do lugar. Até hoje ele estranha muito isso. As pessoas colocavam ele para ele ser palestrante de algum evento, então no final as pessoas fazem fila para tirar foto com ele. Mas, mesmo depois de tudo isso, ele continua sendo muito humilde e tratando todo mundo de igual para igual. Ele nem gosta muito dessa vida de celebridade não.

**Tatiana:** Vamos falar agora um pouco do pai Onildo Rocha. Como ele é como pai?

**Ana Luiza:** Nossa! Ele é muito amigo, tanto meu quanto do meu irmão. Apesar do meu irmão ser mais novo que eu, mas ele é muito amigo da gente. Chega a ser engraçado até. Por exemplo, ontem a gente foi tomar um sorvete e aí ele ficava roubando sorvete do meu irmão. A gente pedia: para, pai! E ele continuava. E eu disse: Lucas, essa pessoa parece uma criança! A gente pede para parar ele não para! [risos] Porque ele é assim... ele é muito brincalhão. Ele parece que não cresceu. Ele é muito amigo, muito participativo, é muito aberto para conversar sobre tudo. Ele é muito amigo mesmo. Acho que essa é a principal característica dele como pai.

**Tatiana:** O que você acha do trabalho dele? Você gostaria que ele tivesse outra profissão? Ou mesmo sendo chef, você gostaria que ele fizesse um outro tipo de trabalho?

**Ana Luiza:** Ah, não, de forma alguma! Eu acho que ele está no lugar certo, na hora certa e é isso que ele tem que fazer para o resto da vida. Eu admiro muito o trabalho dele e me inspiro muito, claro. Eu quero seguir o mesmo ramo que ele, até a mesma linha de pensamento de valorizar o que é nosso, que eu acho que foi uma coisa que valorizou muito o trabalho dele. Óbvio que a genialidade dele é indiscutível, mas o diferencial dele é esse de querer levar o nome dele, que não era tão conhecido há 10, 15 anos e se tornar um ponto de referência. Eu acho que, hoje, o Nordeste como um todo é um ponto turístico importante e João Pessoa se tornou mais valorizada, principalmente, em relação à gastronomia, por causa dele. Porque ele faz muito bem o trabalho dele. Eu acho um trabalho muito louvável.

**Tatiana:** Ele já me falou que ele não tem muito reconhecimento das pessoas daqui do estado, que as pessoas vão no restaurante dele e querem comer salmão, bacalhau. E eu também entrevistei chefs de Recife que diziam que no começo faziam um trabalho parecido com de Onildo, mas depois, com a pressão do mercado, resolveram colocar uns pratos mais comerciais... O que você acha dessa resistência dele em manter o que ele começou?

**Ana Luiza:** Eu acho isso foi um dos motivos que o restaurante do Cabo Branco não deu tão certo. Era um restaurante novo e as pessoas colocavam muita expectativa porque ele já era conhecido aqui na cidade, por conta da Casa Rocca, que apesar de ser um buffet, tinha um diferencial, como tudo que ele faz. Mas quando ele abriu o restaurante do Cabo Branco e as pessoas viam a feijão verde, arroz vermelho, essas coisas, eles pensavam: eu não vou sair de casa para comer feijão verde, eu não vou sair de casa para pagar no mesmo nível de outros

restaurantes daqui para comer feijão verde. Ou então assim: a carne de sol que eu como no almoço em casa ou que eu comi em outros restaurantes, na beira de estrada. Então eu acho que esse trabalho dele desde o primeiro restaurante foi muito em cima disso de querer mostrar para as pessoas que a nossa alimentação também pode ser comida de restaurante. Do mesmo jeito que a carne de sol pode ser boa no restaurante X na beira da estrada de Campina Grande, ela também pode ser muito boa no restaurante de um hotel. Então foi um longo trabalho de aceitação do público desta nossa configuração da comida paraibana, da comida nordestina. E essa resistência das pessoas ainda existe, mas acho que as pessoas hoje estão mais acostumadas. Elas viram que é possível, por exemplo, comemorar o meu aniversário no restaurante e comer feijão verde com carne de sol e isso é uma coisa bacana. É tudo uma maneira de olhar, de fazer e de executar o trabalho bem feito.

**Tatiana:** E como você falou que você tem acompanhado o trabalho do seu pai até bem de perto há bastante tempo você conseguiu perceber alguma melhoria no trabalho dele?

**Ana Luiza:** Eu acho que a partir do momento que ele começou a ser convidado para fazer jantares fora, eu via uns pratos bem diferentes. Como eu sempre me interessei pela Gastronomia, não só por causa dele, eu sempre acompanhei o trabalho dele e de outros chefs também, de outros restaurantes. Aí de repente eu via que o meu pai, aquele que estava aqui dentro de casa, estava fazendo um prato esteticamente muito bonito e também de padrão elevado, a nível de chefs internacionais eu ficava muito impressionada. E sempre falava pra ele: “Você é um gênio, pai”. Mas depois de ter passado pela Anhemi Morumbi, de ter trabalhado com o Laurent, eu acho que ele aprimorou muito suas técnicas e quando ele abriu o restaurante atual, o Cozinha Roccia eu vi realmente uma revolução primeiramente estética. Por exemplo, ele tem um prato bastante icônico que é a carne de sol curada com musseline de macaxeira e vinagrete de maxixe. Eu acho um prato lindo e quando eu via as fotografias nas revistas eu ficava muito orgulhosa. E depois que comecei a entender mais e provar tudo eu vejo uma evolução nítida também nos sabores a cada dia.

**Tatiana:** Além desse prato que você mencionou, tem algum outro que você lembra que também impressionou?

**Ana Luiza:** Tem a macaxeira suflada, que é com creme de queijos nordestinos e outra preparação que até está mais popular agora, que é o sagu frito do tartar de carne de sol. Fica com a textura parecida com a de um polvilho.

**Tatiana:** Como você vê a relação do seu pai com os produtores?

**Ana Luiza:** Eu acho que isso foi acontecendo de forma muito natural, ele sempre gostou muito de ir a fundo nas coisas. Ele nunca ficava satisfeito de fazer uma pergunta e a resposta ser “x”, ele queria sempre saber o porquê daquela resposta. Então eu acho que entender a cadeia produtiva foi muito importante para ele. Por exemplo, em relação a Seu Dedé, que foi o primeiro que ele expôs, eu acho que é uma relação muito natural que ele tem. Como eu já falei antes, essa qualidade dele, da humildade, de querer sempre aprender mais, não importa com quem, ele está aprendendo. Do produtor dos legumes que ele usa no restaurante, ao melhor chef do mundo, ele vai aprender alguma coisa, ele vai tirar algum proveito, porque isso é ele, assim... Então eu acho que essa relação dele com seu Dedé com a senhorinha do milho, Dona Lia, e tudo mais.... eu acho que é muito natural dele, esse envolvimento com as pessoas e eu admiro muito isso dele de ter essa relação com todo mundo, saber a importância e valorizar o trabalho de cada um.

**Tatiana:** E o que você sabe sobre a gastronomia Armorial

**Ana Luiza:** eu não sei tanto quanto ele, obviamente, mas eu acho que foi um passo necessário porque o movimento armorial em si envolve diversas artes, mas a gastronomia estava sempre

de lado. Existia a comida regional, mas não tinha essa importância que ele deu para mostrar que a gastronomia também é arte. E eu acho que foi super necessário essa inclusão que ele fez no movimento armorial e toda a pesquisa e de certa forma o desbravamento dessa área que ele fez. Eu acho que poucas pessoas tinham consciência desse movimento. Sabia-se apenas que foi criado por Ariano Suassuna... conheciam talvez o alfabeto armorial e a música. E ponto. Então houve toda uma pesquisa que meu pai fez e começou-se a estudar e ver outras possibilidades para o movimento.

**Tatiana:** Esta é uma das dificuldades que eu enfrento com esse trabalho, que é mostrar para as pessoas, de maneira acadêmica, que a gastronomia é sim uma arte e que pode e deve ser incluída no movimento armorial. Eu já escrevi um artigo sobre a gastronomia armorial do seu pai e pretendo continuar, junto com ele, defendendo essa bandeira. Você acha que a gastronomia é sim uma arte e que pode estar num movimento como o armorial?

Ana Luiza: Concordo. Eu acho que a gastronomia é uma arte e que *deve* sim ser inserida no movimento armorial, porque, assim como toda arte, algumas pessoas acham que não é necessária, mas eu acho que esse ano de pandemia foi o que mais mostrou para gente que aquele que a arte é o que nos faz estar ainda aqui mentalmente sãos. Comer é um ato banal, que as pessoas precisam fazer todo dia para sobreviver e talvez por isso as pessoas não dão tanto valor, mas eu acho que a gastronomia pode expressar sentimento, ideais de um movimento, entre outras coisas.

**Tatiana:** Tem algum prato específico do seu pai que você acha que representa bem a gastronomia armorial?

**Ana Luiza:** eu acho que esse da musseline de macaxeira com carne de sol curada e o vinagrete de maxixe porque esses três elementos estão no dia a dia de todo paraibano, de nordestino. Todo mundo come, é uma coisa muito cotidiana que ele conseguiu fazer com que a gente olhasse esses produtos com outros olhos. E ver aquilo montado naquele prato, que ainda tem um molho rôti de rapadura, que meu Deus do céu... é altamente nordestino e todo mundo ama. Eu acho que esse talvez seja o que mais representa não me vem a memória outro agora, mas eu diria esse.

**Tatiana:** Ele utiliza muito a macaxeira, não é? E é um produto bem nosso.

**Ana Luiza:** É macaxeira, o queijo de cabra... não há nada mais armorial que o queijo das cabras da fazenda de Ariano Suassuna em Taperoá. Tudo que tem queijo de cabra eu acho que é bem característico do movimento. Tinha até um ravioli de queijo de cabra que ele fazia, não sei se você chegou a provar. Tem também a sobremesa que é o bolo de macaxeira com sorvete de queijo de cabra e caramelo de rapadura, muito característico da nossa região.

**Tatiana:** Bom... você disse, e eu já sabia, que você pretende seguir a carreira do pai. Mas me parece que você quer seguir mais a parte da confeitaria?

**Ana Luiza:** Na verdade eu não estou bem decidida por essa área não, mas... a verdade é que meu pai, quer que eu vá para a área de doces porque é a área que ele menos gosta, então ele quer deixar esse cargo para alguém. Então eu digo: “vamos com calma”. Seria realmente bem complementar. Não é uma área que eu desgosto, pelo contrário: adoro comer e adoro fazer. Mas não o meu forte. Eu acho que doce, você tem que ter uma paixão muito grande, porque não é nada fácil, tem que realmente gostar muito e ter muita paciência. E eu acho que a pessoa consegue ser mais livre na cozinha quente, com os salgados. O doce é tudo milimetricamente calculado.

**Tatiana:** Então qual seria hoje a área da gastronomia que você pretende seguir, mesmo que isso possa mudar no futuro?

**Ana Luiza:** Hoje seria a cozinha quente mesmo, que é o que ele faz. Pode ser que mude, mas hoje seria isso. Talvez não siga a gastronomia armorial, que eu acho que é muito dele, mas com certeza uma cozinha regional valorizando o nosso entorno. Eu acho que poucas pessoas fazem isso hoje em dia e eu acho necessária essa divulgação da nossa cultura que é tão rica e tão pouco conhecida.

**Tatiana:** Para todas as pessoas que eu estou entrevistando eu estou pedindo para gravar uma mensagem para ele. Então, qual seria o seu recado para ele?

**Ana Luiza:** É difícil falar sem chorar, eu sou muito emotiva. Papai, você me faz chorar demais, meu filho, pelo amor de Deus! Eu sou muito grata e confesso que reconheço a minha sorte de ter nascido com um pai como você, que sempre me deu todo apoio em 100% das decisões.... Primeiramente acho que não tenho mais nada a fazer a não ser agradecer por todos os ensinamentos que ele me deu, tudo que ele sempre me deu, não só material, mas acho que o que tem mais valor é o que fica pra sempre que é o amor, carinho e os ensinamentos.

## APÊNDICE P - ENTREVISTA 1 COM ONILDO ROCHA

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** Bom, eu tenho algumas perguntinhas poucas para hoje... a minha intenção é fazer várias entrevistas, até pra não ocupar muito seu tempo, eu sei que seu dia a dia tá bem corrido... e eu queria começar hoje falando sobre o início da sua carreira, certo? A gente já conversou da outra vez, mas foi bem informal, agora é mais formal.. e eu queria saber primeiramente como foi que a gastronomia passou a fazer parte da sua vida. Você falou a história da sua família né que tinha, mas... talvez no início fosse um pouco mais de obrigação ou já era prazer desde o início, como é?

**Onildo Rocha:** Então...sempre tem uma história da mãe cozinheira, da vó cozinheira, né, sempre tem isso... ainda mais minha avó que vem de fazenda, de coisa farta né, de fogão de lenha e tal... Mas na verdade eu atribuo a minha entrada na cozinha por ser... hiperativo. Eu era uma criança muito hiperativa, assim... absurdamente hiperativo, de ninguém conseguir segurar, e... e essa hiperatividade me fez entrar na cozinha várias vezes pra resolver o meu problema da comida porque eu não queria esperar ninguém. Eu não gostava de pedir nada a ninguém e nem esperar ninguém fazer nada para mim, então até hoje assim, desde criança ninguém fez meu prato e botou na minha frente pra eu comer. Eu sempre ia à cozinha, escolhia o que eu queria, inventava, botava... cuscuz com chocolate e margarina, não podia ter manteiga, não podia ser chocolate qualquer, tinha que ser chocolate do bom... umas coisas meio doidas assim, que desde criança eu começava a inventar, né? E eu atribuo isso a essa hiperatividade, a essa coisa não querer ficar parado nunca, de querer resolver o próprio problema, e isso foi virando uma paixão... e aí virou profissão... Eu fiz dois outros cursos, eu acho que já te falei. Eu fiz vários cursos, mas dois outros cursos que eu terminei, administração e contabilidade E aí entrei em publicidade e propaganda... não terminei, e aí fiz gastronomia... que Gastronomia eu não tenho diploma, porque eu fiquei devendo duas cadeiras, duas matérias e... deixei para lá, e agora hoje em dia se transformou em cinco... bom, com a mudança de grade curricular se transformou em cinco e assim... a universidade já tentou que eu fizesse on-line, mas eu tinha que estar presencial e aula presencial é muito difícil pra mim junto com os alunos que tão na sala, e aí virou uma coisa que eu não consegui resolver, mas também...

**Tatiana:** Não conseguiu terminar aqui na FPB [faculdade privada que oferece graduação em gastronomia] não?

**Onildo Rocha:** É... Ester [antiga coordenadora do curso de gastronomia da FPB] tentou também já. A gente já tentou fazer isso, mas tem que ser presencial, aqui não tem...

**Tatiana:** É, aqui não tem à distância.

**Onildo Rocha:** É... E aí, enfim... eu acho que a minha entrada na cozinha... entrada geral, sem ser profissional, eu atribuo à hiperatividade.

**Tatiana:** E o fato dos seus pais terem uma lanchonete, isso influenciou ou era mais a ideia de negócio do que de gastronomia mesmo, ideia dos seus pais?

**Onildo Rocha:** É, na verdade... a lanchonete foi pelo meu irmão, né? O meu irmão casou muito cedo... com 16 anos de idade, 17 anos de idade, e precisava de um trabalho. E aí minha mãe fazia um cachorro-quente muito bom e tal, e aí botou essa lanchonete, mas era dele, né? Então, eu era pequeno ainda, aí fui vendo aquilo acontecer, e como eu era... como eu tinha essa

hiperatividade que eu te falei, eu entrava na cozinha da lanchonete, mudava os molhos, fazia composição nova de sanduíche e tal... Terminou que o meu primeiro negócio foi uma filial dessa lanchonete, né? Eu casei também muito novo, com 19 para 20 anos e... botei uma lanchonete dessa que se chamava Kokotas, no Manaíra Shopping. Então a do shopping... aí já foi uma pegada minha, já tinha almoço, prato feito, PF... aí já tinha uma outra pegada, né? E aí isso foi crescendo, a gente chegou a conduzir, a ter franquias... a gente teve uma franquias em Campina Grande, uma em Recife com franqueados, depois não deu certo... E aí fui pra UNIPÊ...pra Universidade, eu tinha uma Kokotas dentro da UNIPÊ, que também foi uma escola. Eu cozinhava todos os dias, fazia almoços... porque universidade é diferente, as pessoas querem jantar, querem comer, querem ter lanches. Então assim, eu inventei vários lanches, e foi lá que eu comecei a fazer eventos. Eu comecei a fazer os *coffee breaks* da universidade, da reitoria. A reitoria me encomendava, eu produzia lá, e mandava. E aí foi crescendo, aí foi tendo congresso, evento maior, pra 50 pessoas, e depois pra 80, pra 100... E aí não coube mais na cozinha do Kokotas da UNIPÊ. Aí eu me associei a Norberto e a Betânia, que são da Padaria Bonfim ali de Tambaú, e a minha sociedade com eles foi pra usar a cozinha deles. Então eu entrei na produção dele, inventava o produto e comprava esse produto que eu tinha produzido (risos)... e foi muito legal porque eu comecei a aprender sobre panificação também, sobre panificação de verdade, né? Porque a gente vê na universidade, mas é uma panificação ali de aula, mas o dia a dia dos padeiros trabalhando, a hora de chegar e tal, e aí foi muito bom, eu interagi muito na padaria e mudei muita coisa lá. Foi um período muito legal, e aí veio a oportunidade de ter a Casa Roccia, e aí... foi uma loucura, eu montei a Casa Roccia sem nada, vendi um apartamento e... aí seguiu, e aí chega em hoje. Aí tem essa historinha no documentário chamado “A casa é sua”...

**Tatiana:** Que tem o livro, né?

**Onildo Rocha:** É. Depois você pode assistir. Tem o documentário e o livro.

**Tatiana:** Certo. E pelo que você tá falando aí, foi tudo como se fosse... da sua parte, seu interesse em buscar... Teve influência de alguém, ou de alguma situação, alguém que o influenciou a seguir nesses caminhos aí ou foi só decisão naturalmente sua?

**Onildo Rocha:** Não, influência pra seguir nesse caminho não tive não... Minha mãe sempre cozinhou muito bem, minha avó não cozinhava, mas mandava cozinhar muito bem, tinha um gosto para comida, para receber, para servir muito bom, mas minha mãe me incentivou muito. Eu acho que o cozinheiro, o chef de cozinha, tem que saber não só de cozinhar mas, de cozinhar pra alguém, de receber. Então tem um capricho no receber, entender o que as pessoas querem, ter interesse que as pessoas comam o que ele tá fazendo, que gostem né? Então não é simplesmente uma coisa de cozinhar e entregar, é muito mais. E trabalhar com festa é assim... minha mãe trabalhou no cerimonial do governo durante muitos anos, a minha infância inteira eu a via trabalhando no cerimonial do governo no palácio da Redenção, e eu acompanhava muito os protocolos, de receber, e tal. Inclusive quando eu comecei a trabalhar com a padaria Bonfim, a gente trabalhou muito pro cerimonial do governo, no Palácio, e pro cerimonial do Tribunal de Justiça. A gente fazia muito chá da tarde, e aí eu estudava toda aquela *mise en scène* do chá, sabe? Aí não tinha material para alugar... Yonne e Roberto da Sonho Doce me emprestavam toalha, emprestavam xícara... Então assim, eu tenho uma relação com outras pessoas do meio muito boa, assim, uma relação de amizade, de acreditar nas pessoas, e das pessoas acreditarem em mim que isso me deixa muito feliz. Então assim, eu tenho uma relação muito boa, inclusive imagina... Roberto e Yonne eram pessoas que faziam chá no palácio, e aí

deixaram de fazer porque eu apareci, e mesmo assim eles não tinham problema em emprestar as coisas, então assim, é uma relação muito boa.

**Tatiana:** Eram concorrentes, mas não disputaram espaço, né?

**Onildo Rocha:** É... então... até hoje a gente é muito amigo e eu, graças a Deus eu não tenho inimigos, pelo menos eu acho que não.

**Tatiana:** Até agora eu não encontrei mesmo não. Encontrei vários amigos (risos). Várias pessoas que falaram bem.

**Onildo Rocha:** Que bom.

**Tatiana:** Legal. E me diz uma coisa: foi uma escolha fácil? Porque eu dei aula pra alunos de Gastronomia, e a maioria me relatava que teve problemas, que a família não queria... Muitas pessoas da área relatam que sofreram preconceitos... foi fácil?

**Onildo Rocha:** Eu não tive esse problema porque eu entrei já no *bussiness*, né? Eu entrei nesse negócio pela família, numa lanchonete, eu assumi a lanchonete, então foi um caminho diferente, não foi um caminho de adolescente de primeira formação...

**Tatiana:** Entrou já pra ter um negócio, e não pra ser chef.

**Onildo Rocha:** Eu já ganhava dinheiro com isso. Eu acho que o preconceito que existe pela profissão é por ser minoria e por ser menor... assim, é por ser sempre abaixo do que o que você poderia ser, então... o preconceito com a gastronomia, por exemplo, em ser cozinheiro, qual é? É em função das pessoas mais antigas, que no tempo delas, os cozinheiros eram pessoas que não tinham instrução... semianalfabetos, pessoas que não tinham “dado” para nenhuma outra profissão, então era como se fosse pedreiro... sabe? E eu acho que hoje, hoje em dia eu fico até abismado quando eu escuto relatos desses... escuto muito isso que você tá me falando. De pessoas dizerem: “Chef, meu pai é totalmente contra, o meu pai queria que eu fosse médico, meu pai queria que eu fosse advogado,” e, gente... não existe mais essas profissões, né? Não faz mais sentido esse tipo de preconceito. Nenhum tipo de preconceito faz sentido, mas esse tipo de preconceito com profissão é tão absurdo quando o preconceito por cor, por sexo, sabe? É tão absurdo, hoje não cabe mais isso. Eu acho que, cada dia que passa, graças a Deus, o mundo tá evoluindo, e tá mudando muito esses conceitos. Eu não tive esse preconceito, mas muita gente me perguntava se eu tinha preconceito quando eu viajava, por ser paraibano. E eu sempre dei a mesma resposta: o preconceito tá em quem sente... em quem tem. Então, eu não tenho preconceito com ninguém, nunca tive. Pra mim, o ser humano é igual em qualquer área, em qualquer aspecto, classe ou tipo de pessoa... e então isso não me pegava. Se eles tinham, perdiam tempo, porque isso nunca chegou a mim.

**Tatiana:** Não afetava, né?

**Onildo Rocha:** Não me afetava mesmo.

**Tatiana:** Legal. Mas... teve algum momento assim, nesse início, que você pensou em desistir?

**Onildo Rocha:** Não.

**Tatiana:** Sempre, desde o início, já teve a ideia de seguir essa carreira...

**Onildo Rocha:** É. Tiveram momentos muito difíceis. Mas nunca eu pensei em desistir. Tiveram momentos difíceis... da lanchonete, eu tive que fechar a loja do shopping, porque ela tava dando prejuízo, e... e eu era casado, precisava manter a minha família, então não sabia como isso ia resolver, mas em nenhum momento eu pensei em desistir, em nenhum momento. Eram coisas que iam passando e que iam se resolvendo.

**Tatiana:** Quem foram as pessoas que no início da sua trajetória... você falou aí da sua família, sua mãe, falou também do pessoal da Sonho Doce... quem foram outras pessoas que incentivaram você a seguir adiante?

**Onildo Rocha:** Ah, tem várias pessoas, que no momento da construção da Casa Roccia, foram pessoas muito importantes. Aparecida Medeiros, que era uma amiga da minha mãe, e é nossa amiga até hoje, e era chefe de cerimonial na época, e ela me contratava e acreditava no meu trabalho... porque ela podia contratar outras empresas, inclusive a Sonho Doce, que era a empresa contratada sempre de lá. E ela me deu a oportunidade de entrar e mudar isso, de mostrar o meu trabalho, então é muito importante isso. Existe também o pessoal do Ministério Público, Lala e Amanda, são duas pessoas que também me deram muita credibilidade, acreditavam muito no meu trabalho, me ajudaram muito... o próprio Noberto e Betânia da Padaria Bonfim, que abriram as portas porque sabiam que eu tinha força de trabalho, que eu tinha imaginação e que eu ia levar adiante, porque a gente levava com o nome da Bonfim, né? Não tinha Roccia, não existia Roccia. Era Bonfim, era o buffet da Bonfim. Então eles colocaram o nome da empresa deles na minha mão, acreditando em mim, então é muita credibilidade... Nossa, eu vou esquecer de muita gente, porque teve muita gente importante... Kainara e Erly Amorim... Erly. Amorim era um construtor, eu não sei se você conheceu...

**Tatiana:** Do Tambiá, né?

**Onildo Rocha:** Do Tambiá, isso.... A construção, o terreno da Casa Roccia, foi tudo eles que resolveram comigo... Acho que é isso. Fora a família, né? Que sempre tá do lado.

**Tatiana:** Que você sempre menciona, né? E como foi... a mudança de... não chega a ser uma mudança, mas... Como foi passar de empresário a chef? Você sempre foi chef, sempre foi cozinheiro,... mas talvez no início esteve mais pro lado empresário...

**Onildo Rocha:** É acúmulo de função, né? Só mais trabalho. (risos)

**Tatiana:** Ah, mas você teve todo interesse de estudar, né? De aprender, de fazer todo um trabalho diferenciado... isso aí já é o trabalho do chef.

**Onildo Rocha:** É, é muito engraçado porque muita gente me criticou na época que eu resolvi fazer Gastronomia, e diziam assim: Mas pra que você vai fazer Gastronomia, porque você vai gastar esse dinheiro, esse tempo, vai ficar longe da sua família, se você já sabe muito, você já sabe tudo, você já é bem sucedido... A Casa Roccia já tinha 4 anos quando fui fazer Gastronomia. E aí eu achava aquelas pessoas tão idiotas em falar isso, porque tipo, ninguém sabe tudo, ninguém sabe muito, sabe? A gente sempre sabe muito pouco, a gente sempre precisa saber mais, e esse sempre foi... sempre foi o meu lema, eu não tenho... como eu te falei, eu sou uma pessoa completamente desprovida de preconceito. Então, tudo que você me mostrar, eu vou querer saber. Posso gostar ou não. Aí é outra história. Mas eu não tenho preconceito em não querer conhecer. Desde religião, qualquer religião... Eu fui criado no modelo católico rígido, fui catequisado pela minha avó, fiz Primeira Comunhão por ela, mas... mas quero saber sobre candomblé, quero saber sobre protestantismo, quero saber sobre tudo, sabe? Eu quero saber. O que eu vou seguir é outra história. Então tinha essa coisa de... de querer entender e saber. A faculdade me trouxe muita informação. Graças a ela, eu consegui melhorar muito minha operação e tudo. Então, é como te falei, é só um acúmulo de função... E hoje eu sinto isso muito forte. Principalmente agora na pandemia, porque tudo é meio que ligado a mim. Administrativamente falando, criativamente falando, financeiramente falando (risos). Então tudo, tudo depende muito de que eu dirija todo mundo, as equipes, pra que a coisa aconteça. Mas, eu gosto do que faço.

**Tatiana:** É, mas... você falou aí nesse acúmulo de função, mas muitas pessoas que estão nessa área foram crescendo, abrindo novos restaurantes, novos negócios dentro do próprio negócio, outro tipo de negócio, nem todo mundo foi para o produto em si, né? Pra ser chef, pra inventar

novas receitas, e você seguiu esse caminho. Foi pensado, programado? Por que você tinha essa habilidade e acabou acontecendo?

**Onildo Rocha:** Eu nunca me senti muito confortável em só reproduzir. Eu sempre quis... diante de tudo que eu faço, de tudo que eu vou fazer... eu sempre quero melhorar ou deixar alguma coisa pra alguém. E eu sempre procurei isso, então o Cozinha Roccia poderia ser muito mais fácil, se eu fizesse uma cozinha internacional como todo mundo espera. Se eu tivesse trufa, massas italianas... se eu tivesse parmegiana, filé Alfredo, sei lá... arroz à *piamontese*, essas coisas... arroz à grega, que todo mundo ama, que todo mundo gosta e que são comidas confortáveis, e que já tem um paladar antigo. Eu escolhi trilhar um caminho diferente... eu escolhi trilhar um caminho que eu construísse uma história, que eu mostrasse que era possível fazer uma gastronomia, uma alta gastronomia, uma gastronomia mais aplicada, usando ingrediente local, acreditando no meu entorno. E o Roccia é uma lição disso. O Roccia sobreviveu durante esse tempo defendendo essa base, a gente usou vários meses 85% dos nossos insumos comprados todos na Paraíba. Então é muito inusitado isso em qualquer lugar do mundo, sabe? Você conseguir fazer um restaurante com um cardápio extenso usando produtos só do seu estado. Agora é difícil, porque o público não entende o meu restaurante não ter salmão, o público não entende o meu restaurante não ter bacalhau... mas eu não consigo comprar salmão, não consigo comprar bacalhau no mar daqui. Então eu não vou ter, né? E é uma coisa que as pessoas daqui consomem muito... Salmão é uma coisa que todo mundo consome muito. Então é um caminho difícil, mas é isso: eu sempre quis deixar alguma coisa. Mesmo na Casa Roccia, que é buffet, que é coisa mais internacional realmente, porque é comercial, a gente trabalha pra outras pessoas, a gente trabalha fazendo o gosto de outras pessoas, mesmo assim a gente tem um trabalho de conversar com a equipe, sabe? De se colocar onde é o nosso lugar, até onde a gente por ir, o respeito que a gente tem que ter... Eu sempre tento encontrar uma forma de deixar uma lição de alguma forma pra o que eu tô fazendo. Eu não tenho interesse só no financeiro. Isso é até uma coisa que me atrapalha... no lado empresarial. Eu sou uma pessoa que penso muito pouco no dinheiro. Eu sempre penso muito na satisfação, na minha satisfação de entregar e na satisfação de quem tá recebendo. Eu sempre penso muito mais nisso, e sempre viabilizo, tipo... isso vai ficar muito caro. Eu sou muito honesto, e falo: ó, isso vai ficar muito caro, se vocês quiserem, a gente abaixa a margem, porque eu também quero realizar, eu também tenho desejo de fazer isso pra vocês. Mas se eu cobrar com a margem que eu preciso, vai ficar muito caro, então traz pra mim uma parte do material, eu faço outra, e eu vou tentando negociar, porque eu quero me realizar. Eu quero realizar. Meu pensamento é meio doido assim (risos) de entender, mas é isso. Eu sou muito desprovido dessa coisa do financeiro, financeiro, financeiro, eu quero ser feliz. Eu quero estar feliz e ser feliz é o principal.

**Tatiana:** Coisa boa. E qual foi a importância do chef Laurent? Todo mundo que eu converso diz: Ah, porque o Onildo era o pupilo de Laurent, porque o Onildo foi estudar com o Laurent... Ele foi a pessoa mais importante em relação ao seu conhecimento, às suas habilidades realmente de cozinhar, ou o papel dele foi mais para as relações... qual foi o papel dele?

**Onildo Rocha:** Ah, total. Ele teve um papel de formação... eu falo muito que Laurent não me passou só técnica, assim, ele não me ensinou só técnica. Ele me ensinou ética também. Muita ética. E se colocar na cozinha, se colocar no meu papel, e me mostrou que... Quando eu abri o meu primeiro restaurante, eu voltei lá nele, com 3 meses que tinha aberto o restaurante, e eu tava desesperado, e eu falei: eu vou fechar. Eu não consigo trabalhar, eu não consigo que as pessoas me entendam, eu não tenho cozinheiro, eu tô ficando doido. Porque o primeiro

restaurante que eu abri, o Cozinha Roccia, foi num hotel. E eu era responsável por toda parte de alimentos e bebidas do hotel, então desde o café da manhã, o *room service*, almoço, janta, tudo. E era alucinante, as pessoas não seguiam o que eu queria, a minha exigência de entrega. E aí eu não dormia, chegava 4 horas da manhã pra poder montar o café da manhã, porque eu não acreditava que ninguém ia conseguir montar. Não é que eu não acreditava, eles não conseguiam mesmo montar da forma, do jeito que eu queria, e saía de lá meia-noite, 1 da manhã, Então, 3 meses disso, eu enlouqueci, voltei pra lá e falei: Chef, vou fechar o restaurante, não consigo. E aí ele me mandou um cozinheiro que tinha sido dele muito tempo, o Wagner, e depois eu contratei o... Nossa Senhora, esqueci o nome dele. Que ele até tem uma padaria agora, então eles dois me deram muita força, e a gente começou a mudar, mas a pergunta foi...

**Tatiana:** Da importância de Laurent.

**Onildo Rocha:** A importância de Laurent... Foi muito doido isso. Eu falo que eu caí na graça dele, porque ele não cair na minha não ia acontecer nunca, porque ele é um ídolo de todo mundo, de todo cozinheiro. Então, ele já fazia parte da minha vida e da minha atenção. Eu tava numa palestra em São Paulo, quando eu fazia faculdade, e vi ele falar nessa palestra, e fiquei encantado, assim, com a forma que ele falava, que ele explicava a Gastronomia, do sacerdócio que ele fala que é a cozinha, e aí eu falei: Nossa! Vou cumprimentá-lo e vou tentar saber como eu faço pra tentar conhecer o trabalho dele. E aí ele tem uma escola de Gastronomia. E aí eu fiz um curso lá e eu falo que foi meio que uma paixão. No primeiro curso que eu fiz, me chamou e falou: eu gostaria que você ficasse aqui mais tempo. E eu falei: não posso. Dê um jeito e venha. E a gente começou a ter essa relação, uma relação muito íntima, de um carinho que ele tinha pelo meu trabalho e uma admiração que ele tinha pelo meu pensamento, pelo que eu pensava do que era a cozinha. E eu assim, ele era o ídolo, né? Então eu fiquei extremamente entregue, e isso me fez abrir muitas portas, me fez entender muitas coisas, e aí o marco dessa credibilidade que ele tinha em mim, foi quando o Consulado da França, convidou pra ele fazer um jantar, que queria que fosse Brasil-França, que expressasse uma relação entre o Brasil e a França, e que ele podia convidar um cozinheiro pra dividir esse jantar com ele, e aí ele me convidou. E ele tinha todos os cozinheiros do Brasil pra convidar, porque todos estão na mão dele. Então, eu fiquei muito feliz, muito tenso, mas muito feliz, e foi o primeiro trabalho que a gente fez juntos, e daí em diante a gente fez vários. E ele veio aqui à Paraíba várias vezes, e veio pra cá só pra ficar na cozinha, e era muito emocionante ele entrar na cozinha, e abrir as gavetas e ver o nosso trabalho, e olhar assim e dizer: caramba, que trabalho bem feito, que trabalho bonito, sabe? Era muito bom, muito bom.

**Tatiana:** É o seu ídolo na sua casa, né?

**Onildo Rocha:** É, pois é, e dando aula pros meus cozinheiros, era muito doido isso. Ele chegava no meu restaurante antes de mim, e aí me ligava: cadê você, por que você não chegou? Aí eu: to chegando, chef. Quando eu chegava, ele já tava dando aula, sabe, de emulsão... Perguntando como eles tinham feito os cálculos, e aí ele corrigia alguma coisa, ou dizia: Nossa Senhora, tá muito bem feito! Então assim, era muito doido isso, um cara que acho que metade dos cozinheiros do Brasil queria ter em casa e eu tinha com essa intimidade, *tenho* com essa intimidade e essa facilidade que a gente tem. E aí assim, só foi coisa boa. A gente já viajou pra França junto, já fez evento fora, já fez muita coisa... e aí é uma história longa.

**Tatiana:** E quando você foi fazer o curso com ele lá, com o Laurent, se você tinha só a lanchonete aqui?

**Onildo Rocha:** Não, já tinha o buffet. Tinha a Casa Roccia. E tava abrindo o restaurante.

**Tatiana:** Certo. E aí você falou que com 3 meses você teve esse desespero, foi lá, e ele lhe deu conselhos, lhe cedeu uns cozinheiros lá, e com isso resolveu seu problema? Você continuou lá no hotel, ou continuou sem dormir, como é que foi? Resolveu?

**Onildo Rocha:** Não, aí teve um tempo de maturação, mas me ajudou muito, e aí continuei com o restaurante, o restaurante passou 3 anos e 8 meses lá no hotel, Cabo Branco Atlântico, e depois veio pra cá onde tá há 3 anos.

**Tatiana:** E foi a única vez que você ficou assim desesperado, achando que não ia dar mais pra continuar? Foi depois desse terceiro mês lá no hotel, ou teve algum outro momento que você pensou que não ia... Só esse?

**Onildo Rocha:** Só esse.

**Tatiana:** E quem lhe ajudou foi o Laurent?

**Onildo Rocha:** E quem me deu uma parte da solução foi ele.

**Tatiana:** E a outra parte?

**Onildo Rocha:** Aí fui eu mesmo (risos). Aí tem que ser a gente mesmo. Ninguém resolve tudo pra gente não. A gente recebe os caminhos, a gente tem que entender os caminhos e seguir.

**Tatiana:** As pessoas me falaram coisas assim, que você é muito líder, que sabe delegar função, etc... mas eu tô vendo que você centraliza muita coisa, que muitas decisões da sua vida foram tomadas por você mesmo, né?

**Onildo Rocha:** Foi. Eu tenho facilidade de liderança, de distribuir tarefas. Mas eu tenho um grande problema que eu... o meu nível de exigência é intolerável. Então assim, eu fico tentando me policiar, principalmente quando eu trabalho com pessoas que são profissionais, então eu tenho um jeito, e eu acho que é isso que eles falam assim, eu tenho um jeito de tentar manipular e de dizer como eu quero que seja...

**Tatiana:** De forma indireta?

**Onildo Rocha:** Que não desagrada, entende? E que as pessoas se entregam e consigam fazer. Então assim, essa parte da liderança e da distribuição é isso. Mas eu quero fazer parte de todas as etapas, eu quero ver todas as etapas, sabe? Eu não consigo... tem muito amigo meu que fica doido. Uma vez a gente viajou, fez um evento na França, que só eu não tinha estrela Michelin. Os outros cozinheiros que tavam comigo todos tinham estrela Michelin. E nenhum deles acompanhou uma *mis en place*. Só eu acompanhei a minha *mis en place*, o pré-preparo do início até o fim, e não fui no quarto tomar banho pra iniciar o jantar. Eu entrei na cozinha às 8 da manhã, saí à 1 da manhã, depois que terminou o jantar. E eles ficaram muito doidos, porque eu cuidei do meu, e ainda salvei o deles. Porque tinha muita coisa que eu via que a galera tava fazendo de outro jeito, e eu falei: isso vai dar merda. E aí já ficava ligado. Então, é cansativo pra mim, é exaustivo, mas eu não consigo. Não consigo me desligar, então essa coisa de centralização é até certo ponto. Mas eu distribuo, eu só quero estar vendo, etapa por etapa. Me entregue etapa por etapa que tá tudo beleza.

**Tatiana:** E desde o início, né, da sua carreira, você falou aí que casou muito jovem, teve filhos, tem 2 filhos né, um menino e uma menina se não me engano?

**Onildo Rocha:** Isso.

**Tatiana:** E, pelo que eu vi, foi meio que surgindo junto né, a carreira e a família, né? Casou, teve filho, ao mesmo tempo tava começando a carreira. Isso não atrapalhou um pouco não? Um lado ou outro?

**Onildo Rocha:** Não, não. A gente, a gente soube administrar isso bem. Sempre.

**Tatiana:** Mas sua esposa sempre apoiou, no início?

**Onildo Rocha:** Sempre, sempre apoiou, e ainda apoia, assim, a gente não tem briga.

**Tatiana:** E os seus filhos, você tem uma menina e um menino, a menina é mais velha?

**Onildo Rocha:** É, a menina é mais velha, vai fazer 17 anos, e é cozinheira. Ela tava indo agora pra Nova York estudar, e aí aconteceu isso, parou, não vai mais, porque não tenho condições financeiras também de mandar, porque agora mudou tudo.

**Tatiana:** Ela vai estudar Gastronomia lá?

**Onildo Rocha:** Ela ia estudar lá no CIA. A gente foi lá ano passado, em junho, ela aplicou, foi aprovada, a gente fez todo o trâmite, e ela ia agora no meio do ano pra morar lá e fazer o curso.

**Tatiana:** Também, você escolheu logo Nova York, que é uma cidade bem baratinha!

**Onildo Rocha:** Né isso! Mas não fui eu, foi ela. O meu sonho é que ela fizesse a *École*, no Instituto Paul Bocuse, que é em Lyon, que eu já tinha... falado lá. Eu fui 3 anos consecutivos, por causa do Bocuse d'Or, pra Lyon... então eu ia, visitava a escola, e já conhecia todo mundo. Eu queria muito que ela estudasse lá. Mas ela pesquisou, e viu que o CIA a melhor escola de gastronomia do mundo, e... realmente é.

**Tatiana:** Mas tem CIA em outras cidades dos Estados Unidos se eu não me engano, não só tem em Nova York?

**Onildo Rocha:** Não, tem em várias. Várias não, tem 3... eu acho que são 3. Tem uma ... agora não lembro, na Indonésia eu acho que tem fora... tem lá, enfim... São 3.

**Tatiana:** Mas nos Estados Unidos é só em Nova York, o CIA? Eu achei que tinha outras...

**Onildo Rocha:** Não, eu acho que tem outra. Tem outra... outra unidade, mas eu não tô lembrando onde. Mas tem. Nos Estados Unidos são duas, e fora dos Estados Unidos tem uma. Eu acho que é na Tailândia.

**Tatiana:** Quer dizer então que ela resolveu seguir o caminho do pai?

**Onildo Rocha:** É, vai seguir (risos).

**Tatiana:** Vai ser legal. E os pais incentivam então, ela continuar a carreira do pai?

**Onildo Rocha:** Demais. Eu tô doida que passe rápido e que ela assuma logo. (risos)

**Tatiana:** E o menino, pelo jeito não quer, né, pelo que você falou?

**Onildo Rocha:** É, ele é muito, muito *vibes* assim. Ele não, ele é mais cientista, ele é muito inteligente, assim, e... ele é até *nerd* demais. A gente até quer que seja menos, ele lê muito, impressionante.

**Tatiana:** Quantos anos ele tem?

**Onildo Rocha:** 8 anos. É um bebê! Mas é muito interessado em livro, em literatura, mitologia, é muito doido. Ele é muito doido. Ele viaja com a gente e fica um dia inteiro dentro de um museu. Aí pra você ver, o meu não gosta de ler no Ipad, ele só lê livro de papel. E ele lê livro assim em um dia, é impressionante. Ele pega um livro e fica parado lendo, e dobra, e risca. É muito doido, né? Ele é muito engraçado assim, porque ele fica... Eu não gosto tanto de ler, eu leio, mas eu leio por necessidade, pra aprender, eu não tenho tipo, eu leio livros porque eu preciso ler, mas eu não tenho esse prazer. Minha sogra tem muito isso, então assim, ela lê muito, e... minha ex-mulher também não tem muito essa coisa de ler não. Mas é dele, eu acho que a escola também. Ele estuda numa escola canadense, então eles incentivam muito isso.

**Tatiana:** Qual é o ano que ele faz?

**Onildo Rocha:** Ele faz *Year Two*.

**Tatiana:** Qual é o nome dele?

**Onildo Rocha:** Lucas. A Luiza fala inglês, italiano, francês, então eles têm uma facilidade com língua absurda, e eu não tenho.

**Tatiana:** Que bom. Legal, muito bom isso. Bom, por hoje era isso.

## APÊNDICE Q - ENTREVISTA 2 COM ONILDO ROCHA

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**Tatiana:** Vamos lá, antes de eu começar o que eu tinha pra começar hoje... Que é um sommelier que todo mundo fala? Acho que é Otoniel, o nome dele.... Ele não tá trabalhando mais contigo?

**Onildo Rocha:** Não, não trabalha mais comigo. Ele se aposentou.

**Tatiana:** Ah, é?

**Onildo Rocha:** É, se aposentou. Ele já é bem senhorzinho já.

**Tatiana:** Ah, é? Porque várias pessoas mencionaram ele, que conheceram você através dele, e tal.

**Onildo Rocha:** Ele trabalhou 22 anos com Laurent. Ele foi *maître* do Laurent 22 anos. Depois veio pra Recife, abriu o projeto com Claudemir Barros, e... depois disso foi pra mim. Aí ficou comigo até parar de trabalhar.

**Tatiana:** E ele, ele é paraibano, né? Você tinha falado, eu acho.

**Onildo Rocha:** É paraibano, fez curso no Instituto *Paul Bocuse*, em Lyon. E ele é muito fera, sabe muito e sabe muito de mim também (risos).

**Tatiana:** Ok. Vamos lá, tenho umas perguntinhas pra fazer hoje.

**Onildo Rocha:** Certo.

**Tatiana:** Começando assim, eu perguntei a todas as pessoas que eu entrevistei, eu perguntei... pedi pra eles descreverem o seu trabalho. Agora eu queria saber de você. Como é que você vê o seu trabalho? Você acha que... você tenta fazer alguma coisa diferente, tenta fazer alguma coisa especial? Descreve pra mim o teu trabalho.

**Onildo Rocha:** Eu... o meu trabalho é acima de tudo, na defesa do entorno, né... fazer um exercício pra trabalhar o ingrediente que a gente tenha, ao nosso lado, e fazer com que isso seja atrativo, né, da forma comercial... entender o público, e substituir a necessidade da... da entrada de produtos que não sejam nossos por nossos. Então assim, é um trabalho que usa muita criatividade, sempre elevando, né, o nível da cozinha, nunca fazendo uma cozinha, nunca fazendo uma cozinha caricata, como eu já falei, tipo, fazer o mais fácil. A gente faz o tradicional, a gente faz rubacão, a gente teve um tempo a buchada na, no restaurante, né, mas sempre colocando alguma técnica nessas preparações, fazendo com que o ingrediente ressalte, né? Então meu trabalho é esse. Meu trabalho é um trabalho de defesa, mostrando que o insumo Paraíba, ingrediente Paraíba, né, é versátil, não preciso fazer aquela coisa, aquela comida nordestina tradicional, que é carregada na nata, na manteiga, né, nos lácteos todos, e a gente consegue equilibrar isso de forma harmoniosa, sem perder a identidade cultural, né. Então meu trabalho é essa junção da... da identidade cultural, o ingrediente local, e a técnica aplicada. É isso.

**Tatiana:** Gostei dessa definição. Ficou bem... bem didática.

**Onildo Rocha:** É, ficou legal isso, né? (risos)

**Tatiana:** (risos). E sempre foi assim, desde o começo, ou em determinado momento você começou a mudar?

**Onildo Rocha:** Não, sempre foi assim. Desde que eu comecei a, desde que eu entendi que eu precisava estudar a gastronomia como academia, eu já fui com esse intuito... de entender as

técnicas internacionais, tudo que ensinava na academia, e trazer pro meu estado, sabe? Aplicar aqui com o que é possível, né? É transformar isso possível, então assim, sempre queria fazer com que os ingredientes fossem protagonistas, os nossos ingredientes fossem protagonistas, já fui no começo muito radical, assim, de não querer cruzar ingredientes de outros lugares com o nosso, parei com isso, porque eu acho que isso é até um pouquinho burro, assim, ficar só naquela, naquele mundo ali. Eu acho que tem, pelo contrário, quando a gente cruza essas... esses ingredientes, por exemplo: a trufa de Alba, a trufa italiana, né? Com a rapadura, por exemplo. É uma junção incrível de sabores que nunca foi feito em outro lugar, porque a rapadura e a trufa não se encontravam em outras culturas, né? Então vieram se encontrar aqui. Quando a gente transforma o munguzá, que é uma preparação muito típica do sertão, e a gente começa a aplicar técnicas que é do *cassoulet*, que tem a mesma... mais ou menos ali a mesma função, o mesmo princípio, você começa a trocar sabores, a mudar. E aí a gente vem e traz esse sertão pro mar, e aí a gente coloca frutos do mar no munguzá, então aí fica mais ainda uma transformação e uma prova de que o ingrediente é versátil, e nem por isso deixa de ser Paraíba, né? Eu tô trazendo o milho no munguzá, num cozido salgado, que é uma preparação típica do sertão, né, porque o munguzá no litoral, ele é doce. Mais por influência de Pernambuco, até, por causa dos engenhos, né, da cana de açúcar que é em abundância. Então, a... não sei se você vê, a literatura gastronômica de Pernambuco, ela tem uma linha muito da doçaria, né? Ela é voltada muito... o bolo Souza Leão, né, o bolo de rolo. Então são coisas muito típicas, características de Pernambuco, que é ligado ao doce. Então o munguzá tem esse traço, o traço do doce, que veio do litoral, ali de Pernambuco, de Recife, aquela região mais próxima do litoral, e o sertão fazendo esse munguzá salgado. Então a gente traz pro litoral, e não põe açúcar, põe frutos do mar, né? Então, meu trabalho é esse assim. É fazer isso acontecer dessa forma.

**Tatiana:** Você falou do doce, eu lembrei, que a gente não tem assim um doce típico, né, pelo menos eu não vejo um doce típico paraibano, e quando Auxiliadora, Dôra Borba, foi lá na UFPB, Esther que é confeitadeira, né, perguntou? Dôra, eu sou do Rio Grande do Norte, qual é o doce típico da Paraíba, o que é o doce de raiz mesmo da Paraíba? E ela falou, eu tô tentando me lembrar o nome, era um pastelzinho, um negócio que eu nunca ouvi falar, eu disse: eu nunca ouvi falar nisso.

**Onildo Rocha:** Beira seca.

**Tatiana:** Beira seca? Acho que é. É?

**Onildo Rocha:** Beira Seca... minha mãe fala muito nesse doce, é um doce feito com goma de tapioca, é uma massa fininha, como se fosse um... você já ouviu falar em barriga de freira?

**Tatiana:** Não.

**Onildo Rocha:** Barriga de freira é um doce, parece um pastel, ele é feito como se fosse uma hóstia de goma e dentro ele é recheado com doce de ovos, das gemas de ovos. E é de freira justamente, porque você sabe da história, né? Dos hábitos, que elas colocavam clara de ovo, e tal, e sobrava muita gema, por isso que a doçaria das freiras é tudo muita gema. Mas tem um doce, que eu não sei se é típico assim, totalmente típico. mas é muito enraizado na minha família, que é umbuzada. A... a umbuzada é...

**Tatiana:** É um doce mesmo ne? Como se fosse... sei lá. Um doce, não é um...

**Onildo Rocha:** É o umbu cozido no leite e açúcar, eles fazem como se fosse um doce de leite com o umbu. Só que o umbu é muito ácido, né, então quando você cozinha no leite o leite talha. Então tem toda uma técnica pra chegar nesse, nessa preparação, depois processa isso, ele fica um creme, como se fosse uma mousse, muito gostoso. Mas eu já vi que Rodrigo Oliveira, lá do Mocotó, ele fez esse, essa sobremesa lá num jantar, e a gente até ficou de debater depois isso e

não debateu. Eu não sei se ele viu isso do lado de Pernambuco, que aí já ultrapassou a margem, os limites de estado, ou se realmente ele buscou daqui. Mas pra mim é uma coisa muito típica da minha família, até hoje, dois meses atrás minha tia fez e mandou pra minha casa, e é de comer de... de pote assim, inteiro.

**Tatiana:** Ah, é?

**Onildo Rocha:** É. Eu sou louco por acidez, então... acidez no doce eu acho bem interessante. E tem um doce, que eu até dou no curso, a gente até faz no curso, que faz até uma preparação como se fosse essa beira seca eles chamam, que eu faço o seguinte: eu faço um doce de gergelim, que é do chouriço doce, que é feito do sangue de porco, né? Só que tá praticamente extinto, essa preparação, e na casa da minha vó fazia muito só com o gergelim. É um doce muito, muito engraçado, na verdade é um pirão doce, porque... não sei se você já ouviu falar nesse doce, doce de gergelim, não? É gergelim preto torrado, tem gente que faz com preto e branco, na casa da minha vó fazia só preto... gergelim preto, rapadura, mel de rapadura, né, um melaço, cravo, canela, pimenta do reino, manteiga de garrafa, leite de coco e farinha de mandioca, então a gente faz aquela calda bem aromatizada, com muitas especiarias... e depois coloca a farinha de mandioca e vai batendo, e vai fazendo, e vai engrossando, e aí ele vira um pirão doce. Ele é sensacional esse doce.

**Tatiana:** Mais paraibano impossível, né? Todos os elementos, né?

**Onildo Rocha:** Pois é, pois é, mas assim, eu nunca aprofundei pra saber se realmente poderia ser considerado como doce típico paraibano. E aí a gente faz lá no curso, a gente faz ele e recheia uma tapioca, uma mini tapiquinha, e a gente faz uma tapioca bem fina, né, recheia e dobra ele, vira um pastelzinho, então assim, e a gente deixa secar. Então aquela tapioca, aquela camada da tapioca muito fininha vai virar um biscoito crocante. E aí quando você morde, tem o... o cremoso do doce dentro.

**Tatiana:** Então realmente parece com o que Dora falou, que é com gergelim também né?

**Onildo Rocha:** Ah tá. Então deve ser esse, de repente.

**Tatiana:** Pode ser. E aí, você fez a ideia de como você queria fazer seu trabalho, e aí você montou seu primeiro restaurante. Como foi essa sensação de ver concretizado esse sonho?

**Onildo Rocha:** Bicho, foi uma loucura (risos). A princípio, foi uma loucura, porque... eu como sempre, eu vou muito pela empolgação em tudo que eu faço. E eu não quero perder isso. Todas as atitudes que eu tenho, todas as...eu me empolgo, acredito muito naquilo e não vejo como não dar certo. Então isso é uma coisa que me dá, que me dá coragem de enfrentar, né? É aquele ditado. Eu acho que é uma coisa que é uma peça fundamental na minha vida é quando eu sigo adiante acreditando que aquilo é o melhor caminho. Então, eu tinha muita vontade de me expressar, colocar minha expressão gastronômica e sentir a troca... o... com o cliente, e falei... não, vou ter que pôr um restaurante, porque buffet, a gente serve quinhentas pessoas, oitocentas... então assim, não tem essa proximidade, essa aproximação. Não tem como a gente fazer uma gastronomia mais aplicada, com mais técnica, com mais pesquisa, na verdade. Porque é de volume. Não que o buffet não seja uma coisa preparada com muita técnica, com muita qualidade, mas é ... você tá me entendendo que é completamente diferente de você fazer aquela coisa minimalista ali, né? De você fazer acontecer e estar próximo, né? Do... do que a gente... do que a gente sempre faz... eu me perdi, que chegou uma mensagem aqui...

**Tatiana:** E é menos limitado também, no restaurante você tem a chance de usar tudo que você precisa, né?

**Onildo Rocha:** É, e aí eu abri um restaurante num hotel, e assim, e aí tinha todo o serviço de hotel, todas as dificuldades que, que um restaurante pode ter, um restaurante que atende um hotel, café da manhã, *room service*, tudo isso.

**Tatiana:** Ele era interno, externo, ele abria pro público e também servia aos hóspedes?

**Onildo Rocha:** É, ele era um restaurante pra cidade, até que, por isso o meu trabalho ficou reconhecido, né? Era um trabalho muito... e nessa época eu era muito protecionista. Nessa época não entrava nada, eu virava a cabeça pra conseguir fazer um cardápio que agradasse o paraibano usando ingrediente paraibano, mas que não fosse caricato paraibano, porque senão eles não iam lá comer. Tem essa coisa de... o turista, ele entendia e delirava, mas o paraibano não gostava. E eu dependia do paraibano, porque o meu restaurante era aqui, e não fazia sentido algum eu defender uma bandeira de ingrediente paraibano, gastronomia paraibana, e o paraibano não consumir.

**Tatiana:** Verdade.

**Onildo Rocha:** Então isso foi muito difícil pra mim, porque eles não consumiam mesmo. Até hoje, eles têm um certo... preconceito com o Cozinha Roccia, que é um restaurante muito chique, que a comida é muito pouca, e que é muito exótico. Então assim, eu já escutei muito isso, a gente já fez várias pesquisas e nos dá esse resultado, só que assim, eu não sei mais o que fazer, porque a gente agora tem galinhada, arroz de costelinha, rubacão, as panelinhas lá no bar, a gente criou o bar na verdade pra aproximar as pessoas da cidade né? De mostrar que aquilo ali era um mito, a gente trabalha com ingrediente local. E... conseguimos, né? Conseguimos, mas mesmo assim os períodos de maior pico do restaurante são os períodos de férias, né, que a gente recebe muito turista, então é muito engraçado, porque a gente trabalha com reserva, e nessa época, dezembro, janeiro, fevereiro, junho, que... do São João, que vem muita gente de fora pra Campina Grande, é muito engraçado como as reservas esgotam, sabe no mês inteiro. E eu, a gente olha pro restaurante, e vê que são caras novas, de pessoas que pesquisaram, e é muito gratificante isso também, você receber no seu restaurante pessoas que pesquisaram sobre você... que sabem um pouquinho da sua história, né? Que tá comendo ali coisas que eles viram muito no instagram, ou numa matéria de uma revista ou num programa de televisão, enfim, eles tão ali tipo consolidando um sonho de conhecer. A gente tem uma tarefa muito difícil, que é satisfazer essa pessoa, entregar o que eles esperavam, graças a Deus a gente tem tipo, 90% de aceitação. Temos críticas? Temos, temos pessoas que não entendem e acham que o restaurante poderia ser muito melhor ou que não era aquilo que esperavam? A gente tem também, faz parte da diversidade do gosto das pessoas, mas é isso. O... a gente teve esse trabalho aí pra se colocar.

**Tatiana:** Ainda estão tendo né?

**Onildo Rocha:** Isso. Ainda temos.

**Tatiana:** Tem... é... Aí eu fiquei pensando aqui agora no que você falou... porque que eu nunca fui no seu restaurante. Eu tenho um casal de amigos que são fãs da sua comida, que são meus melhores amigos. E tenho meu irmão, que são três pessoas bem próximas a mim e que sempre falaram bem, que sempre comeram e que eu nunca fui. Eu fiquei pensando, por que que eu nunca fui?

**Onildo Rocha:** Nunca conseguiram lhe arrastar.

**Tatiana:** É, não. E realmente tem essa, essa ideia... tô falando de mim né, de que é um restaurante chique, que é um restaurante caro. Embora eles digam: não, tem prato barato, não sei o que....

**Onildo Rocha:** É, mas tem... Mas vamos agora.. Será minha convidada já.

**Tatiana:** (risos) Que bom, que bom. Vamos marcar depois. Quando tudo abrir, né?

**Onildo Rocha:** Quando as coisas voltarem ao normal aí, ao novo normal

**Tatiana:** É, nesse novo normal, exatamente. E, continuando a falar sobre o Cozinha Roccia... ele é exatamente como você pensou? Você falou que do hotel teve uns certos contratemplos, e tal, mas esse não. Esse você fez, é só seu, ele é exatamente do jeito que você planejou?

**Onildo Rocha:** Nunca é, né? Nunca é.

**Tatiana:** E falta o que?

**Onildo Rocha:** E não teria, e não teria graça se fosse. Tem uma frase muito interessante, que eu acho que já até falei pra você, que um cozinheiro chega pro chef e diz que: hoje eu fiz o melhor caldo da minha vida. E aí o chef olha pra ele e diz: então você pode morrer. Não faz mais sentido viver. Então, se a gente conseguir chegar na perfeição, em tudo que a gente esperava assim, 100%, perde a graça da vida né? Porque a gente tá sempre em busca de conseguir realizar alguma coisa... Esse restaurante me deu muito, muito, muito prazer assim, foi realmente muito pensado, desde a arquitetura, da cozinha totalmente aberta, dos objetos de decoração... do que a gente consegue servir à mesa, da aceitação do público, enfim, o treinamento do pessoal... eu consegui realmente realizar tudo que eu queria. Trazer pessoas de fora pra fazer palestras, incentivar os garçons a entender o que são restrições alimentares, fazer um cardápio que atenda a todas as restrições alimentares, desde o veganismo até restrições... de, de questões de saúde, né? Por exemplo, sem glúten, sem lactose, né? Então realmente a gente tá, conseguiu chegar próximo do que a gente queria, mas nunca é total. A gente tá sempre em busca de melhorar mais coisas, ou de conseguir colocar algumas criações... eu tenho um dia da semana que eu vou pra cozinha, e a gente cria, né? E isso vai ficando catalogado. Mas muitas vezes essas criações são incríveis pra gente, em termos de criação e de técnica aplicada e tal, mas inviável de colocar no cardápio, ou porque o cliente não vai consumir, ou porque vai ficar muito difícil a *mis en place*, o pré-preparo, vai ficar difícil manter, vai ser uma coisa que não é fácil sair, que a gente não tem uma equipe e não tem um valor agregado do prato que vá pagar, então assim... nem tudo a gente consegue colocar em prática. A gente testa, a gente sabe fazer, mas não consegue por no mercado. Então deixa a gente um pouquinho a par de que a gente poderia ser melhor. Então por isso nunca tá 100%.

**Tatiana:** Então seria mais com relação ao cardápio e o que vai servir, mas em relação à estrutura...

**Onildo Rocha:** Não, estrutura não tenho o que reclamar. A gente tem tudo que há de, de tecnologia que possa ser utilizado no restaurante, tudo que há de estrutura... a minha equipe não pode... disso eles não podem reclamar nada, assim, a gente tem uma, uma estrutura de trabalho que... acho que... nem sei, né, nem, poucos restaurantes no Nordeste têm.

**Tatiana:** E você falou também que você colocou elementos da cultura paraibana na decoração, fala um pouquinho dessa decoração.

**Onildo Rocha:** Sim, eu coleciono, eu coleciono cultura popular, arte popular, então a gente fez uma curadoria com Sérgio Matos, não sei se você conhece. É um designer... ele faz, ele é cuiabano, ele é de Cuiabá, mas ele é erradicado na Paraíba em Campina Grande, fez, fez Design em Campina Grande na UFPB, e... eu acho que é UFPB né que tem Design, será?

**Tatiana:** Pode ser UEPB.

**Onildo Rocha:** UEPB, eu acho que sim. E ficou lá, e o trabalho dele é superpremiado, ele é um cara que pesquisou muito a Paraíba e todas as suas atividades culturais, todos os seus artistas em termos de escultura, sabe de trabalho de barro, de madeira, então assim, eu já conhecia muito mas precisava de um aval técnico, então eu combinei com a arquiteta, que é Ana Sybele, e foi uma pessoa assim, extremamente importante pra o projeto porque atendeu a todas as

minhas expectativas, viajava comigo nas minhas loucuras de, de querer fazer diferente, de não querer aquela coisa muito ostensiva sabe, de muito luxo. Não eu quero o que é nosso, a gente vai conseguir ter um lugar bacana, requintado, mas com características nossas e a gente conseguiu. Então desde aquele, aquela entrada não sei você não foi lá, né? Você tem que ir, antes de lançar esse livro... quando a gente entra no restaurante tem um painel gigante em toda a escadaria, em toda a entrada, que é de Clóvis Júnior, né? Clóvis pintou pra mim e eu queria... e eu dirigi muito isso, até não me senti muito bem, porque eu acho que o artista a gente tem que deixar ele livre, mas nesse aspecto eu queria que fosse uma coisa que tivesse muito a ver comigo, então eu conversei muito com ele, pra poder eu não ser tipo, taxativo de dizer: não eu fiz o que ele pediu, né? Eu queria que ele se ele se encontrasse ali naquele ambiente, mas que ele me atendesse. Então a gente conversou e foi muito produtivo. Ele fez, a gente, eu queria que fosse barro, a textura da parede fosse barro e ele pintasse, no bar, né, e ele pintasse em preto e branco, que não tivesse cores. E Clóvis tem uma paleta de cores, tem uma paleta muito colorida, todos os trabalhos dele é muito colorido né, que faz parte até da expressão artística que ele, que ele pinta, que é, Nossa Senhora me perdi agora... como chama o trabalho?

**Tatiana:** Naif?

**Onildo Rocha:** Naif. Exatamente. É Naif. Ele é uma das pessoas mais representativas da arte Naif. Enfim, então eu consegui colocar o Clóvis na entrada... gigante.... no barro e preto e branco. E um pouco do cordel, e um pouco da, do alfabeto armorial, né, então tem de tudo ali. Conta a história do Nordeste, das figuras folclórica do Nordeste, dos imaginários, e tal... faz um pouco de xilogravura, mas não é uma xilo caricata, então é exatamente tudo que eu faço na mesa. É incrível. Então a entrada é isso, logo depois que você entra no restaurante tem uma estante, que tem uma coleção de pássaros de... Bento do Sumé, que é um cara assim... incrível. Beto vende um pássaro desse por R\$ 50 aqui João Pessoa, esse pássaro é vendido por 380 euros na França, então assim, e é super procurado na França, é uma briga, e ele é um cara analfabeto, que só sabe colocar as iniciais dele no pássaro, embaixo do pássaro. E fez aquilo ali vendo os pássaros da região, com um pedaço de árvore. Mas é um trabalho incrível, aí tem um vaso que é da Comunidade das Mulheres dos Pescadores, que elas fazem flores de escama de peixe, aí tem um vaso também das louçarias de Oziel, que são umas senhoras que fazem cerâmica de barro muito primitiva, muito primitiva, e é incrível. E aí vai entrando, aí tem o... tem os galos de... tem os galos de Oziel, aí tem um cachorro que eu esqueci o nome da artista, e aí vai... as poltronas de Sérgio Mattos... E aí vai enchendo tudo ali de arte paraibana. Chico Ferreira, que tá nos pratos, na louça, em várias coisas, enfim... tem tanta gente, tem umas telas de Miguel dos Santos, tem escultura de Miguel dos Santos, tem muita coisa.

**Tatiana:** Bom... a próxima pergunta é o seguinte: você falou aí que seu restaurante tem mais ou menos a sua cara, o que você pensou... você acha que ele hoje, quando ele tava aberto claro né, reflete a sua proposta autoral, ou seja, você faz exatamente aquilo que você criou, que você quer, ou tem alguma coisa no cardápio que você tem que seguir o... o mercado, o que as pessoas querem?

**Onildo Rocha:** Cada vez mais.

**Tatiana:** É?

**Onildo Rocha:** Infelizmente...a gente tem que atender algumas, algumas necessidades do pessoense, e foi nisso que eu comecei aprender a utilizar, a fazer interferências, por exemplo trufa, a gente... jamais eu colocaria em um cardápio que que fosse entregue pra mim, assim... não precisa ser comercial, você vai criar e vai concorrer a um concurso aí... de criatividade ou de ???... Não teria trufa de forma alguma. Então, hoje tem... a gente faz um rôti de rapadura

com trufa que ficou incrível, maravilhoso, mas que eu não gostaria de ter. Tem risoto com arroz arbóreo, que é outra coisa que eu não gostaria de ter, mas a gente teve que introduzir porque a gente tem vários arrozes... a gente tem o arroz de polvo, que é feito com arroz agulhinha, a gente tem um arroz de pato que é feito com arroz vermelho, né? Com o arroz vermelho da Paraíba, a gente tem um arroz de rabada, mas são arrozes, coisas que a gente consome de verdade. Risoto é uma coisa muito italiana, muito... eu não gostaria de ter, mas tenho... Que mais? Eu consegui ainda não ter salmão e bacalhau, que são duas coisas que me incomodam bastante ser obrigado a ter, porque... primeiro que o salmão que chega no Brasil é qualquer coisa, menos salmão, né, uma coisa cheia de antibiótico, cheio de química, criado tudo em cativeiro... a gente não tem salmão na América Latina, salmão de boa procedência... e bacalhau... também a gente não tem, é uma coisa muito Nórdica, que Portugal consome, que é muito interessante essa história, não sei se você já sabe, mas em Portugal não existe esse peixe no mar português, né, e virou tradição pela salga...os peixes vinham dos países nórdicos, desembarcavam no Porto e eram feitas as salgas, as melhores salgas desse peixe eram feitas em Portugal, e aí por isso ficou tão famoso em Portugal, mas também não tem nada a ver. E a gente já fez salga, já fizemos curas em peixes paraibanos, assim, peixes do mar do Nordeste, que a gente consegue pescar aqui: Arabaiana, Pescada do mar, Pescada..., galo do alto, enfim, e ficaram incríveis, bem legais, assim, tivemos resultados bem positivos. Mas é isso, eu ainda consigo não ter esses dois, espero que por muito tempo, e tive que introduzir algumas coisas que não gostaria, mas por mim tá tudo certo.

**Tatiana:** Mas tem muita coisa que você gostaria, né?

**Onildo Rocha:** Muita.

**Tatiana:** Ainda bem. E falando sobre isso, juntando tudo que você vem falando aí, essa questão dos produtos, do regional... como foi que surgiu a proposta de fazer parte, né, do movimento armorial?

**Onildo Rocha:** Então, foi muito muito muito muito f\*\*\*, a palavra mais certa (risos). Eu sempre fui alucinado por Ariano Suassuna e pela obra, eu acho que eu li quase todas as obras dele. As comerciais, né, as publicadas. Tive a oportunidade de conhecer... tive a oportunidade de conversar, de conhecer, e descobri o movimento armorial muito depois de tudo que eu já tinha lido dele, assim, das obras e dos livros, e fiquei meio... fiquei me sentindo culpado de não conhecer o que era o movimento armorial, que eu me encantei de uma forma absurda. E como tudo que eu faço, eu começo a levar pro meu lado, né? Então eu lia sobre movimento e pensava em mim, fazia: “mas é isso que eu faço”? Eu fui conhecer o movimento depois de dois anos que eu já tinha o restaurante no hotel. E aí conheci a Fazenda Carnaúba, conheci Manelito, conheci Inês, e fui conhecendo os filhos, e a gente foi se aproximando, fazendo um trabalho muito bacana... e aí cheguei a conhecer Manu, que é o filho de Ariano, que é artista plástico... e a gente começou a conversar sobre isso, e eu falei: “Manu, tem uma coisa que me incomoda muito no movimento... é que não existe, Ariano não cita gastronomia né, arte culinária que fosse, não cita nenhum momento de alimentação. Eu já falei isso para você, não né”? E aí ele falou: “Pois é, papai não falava sobre isso, eu acho que papai nem se ligava nisso e tal”, mas nunca me aprofundava isso. E assim, e eu falava: “Cara, eu faço uma cozinha que é completamente dentro do movimento, é uma cozinha de defesa”... É uma cozinha completamente dentro do movimento, eu defendo o que é nosso, né? Trago exatamente do popular, do ingrediente popular, da coisa sem valor, sem valor, pra o erudito, que é uma das características mais fortes do movimento armorial, é levar a cultura, a música, a arte, né, do estado popular ao erudito, mostrar que aquilo ali é a nossa riqueza. Então era o que eu fazia. E

aí eu pedi permissão, falei: Nossa, eu quero, eu quero fazer uma gastronomia armorial. Eu quero fazer uma cozinha armorial, eu quero ter título, porque eu já faço. Mas eu quero que vocês me batizem, que a gente faça uma pesquisa que consiga colocar isso como sendo uma cozinha armorial. Ele falou: Nossa, vamos fazer, portas abertas e tal. E aí, eu fui... eu conheci Ana Rita Suassuna, que acho que você conhece, e ela me contou a história, eu falava: mas isso me incomoda e tal. Ela falou: “Onildo, Ariano, ele se alimentava por subsistência. Ele não tinha prazer em comer. Você vê pelo, pelo físico, né, dele. Ele era magérrimo. Então assim, ele não tinha prazer em comer. E um artista, um autor, ele geralmente coloca nas suas obras o que mais tem tesão, o que ele mais ama”. Então realmente, aí ela falou: “Releia as obras e procure algum momento em que exista o ato de se alimentar, um banquete a mesa, ou uma coisa assim”. A Pedra do reino, a pedra do Reino é o único livro que tem mais passagens, mas são poucas assim, e citados muito rápido, e são coisas assim, que a gente nem pode... era arribaçã, preá, coisas que não dá pra cozinhar mais, que é proibido... e tem umbuzada, ele fala na umbuzada, ele fala na... enfim, e aí foi isso, assim, aí eu voltei para Manu e falei: “Descobri, teu pai não gostava de comer, não tinha prazer, não tinha tesão nisso, então não ia incluir no movimento. Vamos fazer isso, me permita incluir a gastronomia no movimento armorial”. E aí ele falou lá com os outros conselheiros, e a gente fez um estudo, um trabalho, e há três anos, acho que três anos atrás, a gente, eu subi ao palco do Mesa Tendências, que é o Congresso Internacional de Gastronomia que a gente tem no Brasil, pra introduzir a gastronomia no movimento armorial. Então, tem essa história da introdução da literatura paraibana na gastronomia, sabe, tem uma coisa bem interessante, e foi lindo, assim, mega emocionante. Eu sou um superchorão, fiquei mega emocionado em subir e fazer isso acontecer, só que isso ainda não tem força, a gente precisa ter, a gente precisa ter um livro, ou algo que seja mais pesado, que é o que a gente tá fazendo com a Andrea d’Egmont, que eu acho que você entrevistou, né?

**Tatiana:** Você tá fazendo o que? Um livro sobre a gastronomia armorial?

**Onildo Rocha:** Sobre... sobre a gastronomia armorial. Eu quero fazer um livro superdidático inclusive assim, mostrando receitas e fazendo... deixar registros para as pessoas estudarem isso. Seria exclusivo sobre isso, é diferente de você por exemplo que vai citar, né? Pode ser um capítulo, pode ser uma citação, não sei como é que você vai... não sei como vai se comportar isso, mas eu quero fazer um livro mesmo, assim, com muito material, que gere conteúdo para as pessoas... fazendo trabalho se inspirarem, e vê que é possível unir a literatura e a gastronomia, superpossível. Sabe o que eu acho? A gente perdeu Ariano para Pernambuco, né? Por causa da briga política. Então...

**Tatiana:** Mas ele não deixou de falar da Paraíba.

**Onildo Rocha:** Não, não.

**Tatiana:** As histórias são todas na Paraíba.

**Onildo Rocha:** É, não deixou. Tudo acontece ali no... de onde ele cresceu.

**Tatiana:** Taperoá.

**Onildo Rocha:** Em Taperoá, e adjacências ali. Só que a gente perdeu nesse sentido, porque o movimento armorial, ele era um dos pensadores. Ele não é o cara do momento armorial, ele era o cara de visibilidade, assim, ele tornou o movimento uma coisa mais popular, né? Porque ele é o cara que tinha acesso a tudo, o que ele falava era ecoado como... como nunca. Mas os pensadores, que eram vários, a maioria era pernambucano. A maioria era pernambucano, então, então... ficou mais ali por aquela região. Por isso que a gente descobriu depois, pra gente não se culpar muito. Mas é isso, faz parte, né, a força do sul do país para dentro é muito maior do que ao contrário, né? Sempre foi. Até hoje é assim.

**Tatiana:** Vamos mudar isso. Vamos mostrar...

**Onildo Rocha:** Inclusive eu tenho muita vergonha de dizer isso, mas o meu trabalho foi reconhecido na minha cidade depois que foi reconhecido lá fora. As pessoas só começaram a se interessar em conhecer o meu trabalho de verdade e a valorizar depois que eu tinha tido valorização do Sul e Sudeste. São Paulo e Rio foram os primeiros... a maior, a primeira matéria grande que saiu comigo foi na... no jornal O Globo, que foi capa do jornal O Globo, e tal, que teve uma repercussão absurda. Então os críticos cariocas começaram a querer vir à Paraíba para entender que trabalho era esse. Chamou os críticos de São Paulo, que é a capital do país na verdade, gastronômica, né, que é quem dita o que tá acontecendo, é o que acontece mais freneticamente simultaneamente do que pode acontecer no mundo. Em São Paulo acontece... Simultaneamente o que tá acontecendo em Nova York, está acontecendo em Paris, acontece em São Paulo. Então, essas pessoas vieram para o restaurante e eu comecei a ficar assustado, porque tipo, eu começava a fazer uma coisa para mim que era muito simples, eu não tava fazendo nada por prêmio, nem para aparecer e nem para dizer que que era bacana. Eu tava fazendo realmente porque era o que eu entendia, era do meu entendimento. Eu escolhi fazer gastronomia paraibana porque pra mim seria muito mais inteligente eu trabalhar uma cultura, uma gastronomia, os ingredientes que eu vivi, do que eu ia ainda pesquisar e tratar e saber o que acontecia. Além dessa coisa da defesa do meu povo mesmo, que eu tenho, que isso é, isso é inegável. Então foi isso, então precisou sair matéria no Sul, precisou aparecer na televisão para depois as pessoas dizerem: “Ah, esse cara deve ter algum valor, tá aparecendo lá fora”! É triste isso. É vergonhoso.

**Tatiana:** Mas não se sinta muito mal, não. Acho que eu já lhe falei isso, que uma coisa que me chamou atenção, que eu achei num livro de Câmara Cascudo de anos atrás, né, dizendo que o sertanejo tem vergonha da sua própria alimentação. Quando chega uma pessoa de fora ele oferece a comida de fora, ele não quer oferecer a comida dele, porque ele acha que não é digna de outras pessoas.

**Onildo Rocha:** Isso é uma coisa que até cito em algumas palestras. Eu desfiz o pensamento de Câmara Cascudo, porque aqui agora o meu restaurante serve como referência. As pessoas não frequentam o Roccia. Os paraibanos não frequentam com muita assiduidade, mas quando recebem uma visita ou alguém muito importante, eles levam para o Roccia. Então é o contrário, eles apresentam, eles têm orgulho de apresentar o Roccia para os convidados deles pras pessoas importantes que vem visitar a cidade, mas eles não frequentam com tanta, com tanta assiduidade, entendeu? Então, isso muda.

**Tatiana:** Você mudou, tá vendo? Você mudou. Você conseguiu fazer uma gastronomia que dá orgulho aos paraibanos.

**Onildo Rocha:** É, mas eu ainda vou conseguir dar orgulho e... e fazer frequentar mais (risos).

**Tatiana:** Vai, vai, com certeza. É isso, por hoje eu queria falar sobre isso, depois eu vou marcar outra, tá certo? Pra poder a gente ficar se conhecendo mais também.

**Onildo Rocha:** Tá joia, brigadão.

**Tatiana:** Não esqueça, se for visitar seu Dedé, ou alguém, algum produtor, me avisa, tá bom?

**Onildo Rocha:** Tá bom. Aviso sim.

**Tatiana:** Obrigada, viu?

**Onildo Rocha:** Nada!

Tatiana Ramalho Barbosa

# Paraíba no Prato, Orgulho no Peito



Copyright by Tatiana Ramalho Barbosa – 2021  
ISBN: 978-65-00-25910-0

Arte da capa: Paulo Santos @psantosbr  
Imagem de capa: Clóvis Jr. @clovisdjunior

**Entrevistados:**

André Athayde  
Ester Carvalho  
Roberto e Yonne Pimenta  
Giovana Rossini  
Seu Dedé  
Suelma Moraes  
Manuel D. V. Suassuna  
Claudemir Barros  
Duca Lapenda  
Joca Pontes  
André Saburó  
Guga Rocha  
Laurent Suaudeau  
Ana Luiza Rocha

**Em homenagem ao: *Chef Onildo Rocha***

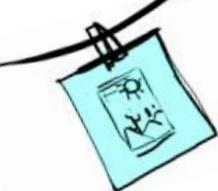
**Agradecimento especial a: *Sebastião Ferreira Filho***

Comida é cultura quando  
consumida, porque o  
homem, embora podendo  
comer de tudo, ou talvez  
justamente por isso, na  
verdade não come  
qualquer coisa, mas  
escolhe a própria comida.  
*Massimo Montanari*

# Sumário

<b>Prefácio .....</b>	<b>5</b>
<b>Capítulo 1 – A entrada .....</b>	<b>7</b>
<b>Capítulo 2 – Como tudo começou .....</b>	<b>14</b>
<b>Capítulo 3 – O primeiro desafio .....</b>	<b>17</b>
<b>Capítulo 4 – A ajuda do grande mentor .....</b>	<b>21</b>
<b>Capítulo 5 – Um restaurante do jeito que sempre sonhou .....</b>	<b>24</b>
<b>Capítulo 6 – É impossível ser feliz sozinho .....</b>	<b>30</b>
<b>Capítulo 7 – A inspiração Armorial .....</b>	<b>41</b>
<b>Capítulo 8 – O legado .....</b>	<b>47</b>





## Prefácio

O ano era 2020. Passando despretensiosamente pela *timeline* de minha rede social, paro em um vídeo com uma apresentação do chef paraibano Onildo Rocha. Atraiu a minha atenção o orgulho genuíno de colocar a Paraíba no prato que estava estampado no peito e no sorriso dele. Naquele momento, eu já estava pesquisando sobre gastronomia há um ano, mas a pandemia de Covid-19 interrompeu minhas idas ao sertão e eu estava completamente incerta de como poderia concluir o mestrado em Jornalismo pela Universidade Federal da Paraíba.

No vídeo, gravado em 2013, ele contava a experiência de cozinhar em um local que vagava pelo imaginário de qualquer chef: o restaurante do Hotel Copacabana Palace no Rio de Janeiro. Seu trabalho já o levava a lugares emblemáticos antes, cozinhou pelo mundo, dividiu panelas com chefs renomados, mas “no Copa é diferente”, dizia. E, de repente, lá estava o jovem chef paraibano. Radiante por estar servindo o que de mais afetivo ele podia: os sabores de sua terra.

Comida para aquecer o coração, encher os olhos e emocionar o paladar. Ele mostra um prato de porcelana azul celeste com musseline de macaxeira disposta à esquerda. Uma rodela de carne de sol curada em meio a um brilhante roti<sup>1</sup> de rapadura à direita. No centro, o grande protagonista,

---

<sup>1</sup> Roti é um molho que tradicionalmente é feito com o líquido que as carnes soltam ao serem cozidas, acrescentado de verduras e/ou especiarias.

o maxixe. Recheado com vinagrete e queijo de cabra da fazenda Carnaúba, em Taperoá. Terras de Ariano Suassuna. Em cima do vinagrete de maxixe, delicados brotos, que não só enfeitam, como também agregam sabor e valor nutricional ao prato.

Tanto zelo e amor pelo que faz despertaram meu interesse e passei a investigar a fundo seu trabalho, sua vida e o que encontrei foi um homem à frente de seu tempo, que tem orgulho de ser cozinheiro e defender suas origens, custe o que custar. E assim, vem fazendo e escrevendo uma história dentro da gastronomia brasileira que valia a pena ser contada e registrada.

Nascia, naquele momento, meu novo objeto de pesquisa e a certeza de que precisava escrever sua trajetória em forma de livro. Assim, convido os leitores a sentar conosco à mesa e conhecer um pouco mais sobre as raízes da nossa alimentação, sobre a história de uma nova cozinha nordestina, que contarei a partir de agora.

Ao longo deste livro, vocês encontrarão vários QR-Codes com links para vídeos com informações extras, bem como trechos das entrevistas que realizei para traçar a jornada desse jovem talento paraibano.

Bom apetite!





## A entrada

**D**esde que nasci eu vejo e escuto meu pai cozinhar. Sem ter com quem ficar em casa, eu acabava indo para o trabalho dele: uma casa de recepções. Minhas primeiras lembranças são dessa época. Eu tinha apenas 6 anos de idade, mas parecia já fazer parte daquele mundo.

Naquela noite, que ficou marcada na minha lembrança, eu o vi preocupado. A casa estava cheia, era uma cerimônia de pessoas importantes. Pelo menos na minha cabeça eles deveriam ser. Para mim, todo casamento parecia igual: os noivos eram sempre os mais sorridentes e bem-vestidos. Em volta deles, vários casais vestidos com a mesma cor, um pai ou uma mãe enxugando as lágrimas e algumas crianças, com roupas desconfortáveis para suas idades, correndo para todo lado. Porém, o item mais representativo e que diferenciava um casamento do outro era o véu da noiva. Eu sempre acreditei que quanto maior ele fosse, mais influentes e abonados seriam os noivos. Ou, pelo menos, os pais dos noivos. E o véu dessa noite era especialmente imenso.

Bem no meio do salão lá estavam eles, agora marido e mulher, entre uma infinidade de luzes e por trás da câmera. Brindando à nova vida que estavam começando a partir daquele dia. Estavam felizes, ou pelo menos pareciam. Aquele brinde foi repetido diversas vezes, à procura do melhor ângulo, da mais favorável expressão, do movimento perfeito. Em seguida, o beijo. Sim, após o brinde, do dissimulado gole no champanhe, havia de ter um beijo. Uma

*troca de olhares apaixonados e o beijo, que selaria a cena mais importante da vida daquele casal até então. Por trás deles, algo me chamou a atenção: havia umas cinco ou seis mesas, com pratos e copos vazios. Os garçons estavam correndo de um lado para o outro, mas nenhum ia para aquele lado.*

*- Pai, por que nenhum garçom está servindo aquelas pessoas ali?*

*- Não sei, filha, mas você poderia tomar a frente e resolver esse problema para mim? Respondeu ele com a convicção de que seria corriqueiramente comum uma menina de 6 anos dar ordens em uma recepção de casamento.*

*Esse momento marcou minha vida e minha memória. Quando eu estava preocupada em não conseguir tirar uma nota boa na prova de matemática eu pensava: um dia alguém acreditou que aos seis anos de idade eu poderia comandar um buffet. E essa era a motivação que faltava e a lembrança que trazia confiança em mim mesma, incentivo para continuar e enfrentar todos os obstáculos.*

**Ana Luiza Rocha**

Esse pai é Onildo Rocha, chef de cozinha, apaixonado por todas as coisas dotadas de sabor e por inventar receitas com um toque de poesia. Hoje reconhecido pelo seu trabalho em todo país e até fora dele, mas que não perdeu a humildade e o desejo de valorizar as pessoas da sua terra e o que elas comem. Mas sua carreira foi recheada de percalços, os quais aprendeu a superar com muito suor e força de vontade. Assim, venceu preconceitos e criou uma

cozinha autoral armorial que eleva o ingrediente popular ao padrão erudito.

Sua história vem sendo construída com arroz vermelho, purê de batata doce laranja, pipoca de feijão verde, tartar de carne de sol, xerém. “Teria sido mais fácil fazer uma cozinha internacional, como todo mundo espera”, comenta. Ele estava certo, mas talvez ele não tenha previsto que ia ser tão difícil encontrar o tom exato do gosto dos paraibanos. “Seria mais fácil se eu tivesse no restaurante trufa, massas italianas... se eu tivesse parmegiana, filé Alfredo, sei lá... arroz à *piamontese*, essas coisas... arroz à grega, que todo mundo ama, que todo mundo gosta e que são comidas confortáveis, e que já tem um paladar antigo”, desabafa.

Nascido em João Pessoa, capital da Paraíba, Onildo estudou Gastronomia na faculdade Anhembi Morumbi em São Paulo, onde também fez cursos de técnicas francesas na Escola de Artes Culinárias do chef Laurent Suaudeau, radicado no Brasil desde a década de 1980, quando veio da França para comandar a cozinha do restaurante do hotel Méridien, no Rio de Janeiro.

Onildo é um entusiasta da cozinha da região Nordeste, em especial do seu estado, a Paraíba, e defende a proposta de trazer a matéria prima popular, o alimento do dia a dia, para uma cozinha contemporânea autoral, que funde a influência da técnica precisa francesa com a utilização de aromas e sabores locais. Ele se destaca dos demais pela valorização das origens, pelo zelo com os alimentos, o estímulo à produção local e a demonstração que é possível trazer as raízes paraibanas para o contexto de gastronomia erudita.

Seu restaurante, o Cozinha Roccia conquistou prêmios nacionais e internacionais, tais como: o prêmio melhores do ano da revista prazeres da mesa como melhor restaurante do Nordeste em 2017 e um dos melhores do Brasil de acordo com o guia italiano *Identità Golose* em 2018 e 2019.

Sua trajetória de *chef* tem início quando ainda era adolescente, como veremos a seguir, e contou com o apoio incondicional de sua família. Ainda jovem, teve a possibilidade de seguir a vida dos outros garotos da cidade onde nasceu, mas contrariando o senso comum, ele decide fazer da cozinha seu lugar de trabalho.

No começo, parecia que ele seguiria o ofício da família, que era dona de uma sanduicheria que ficava à beira mar da praia de Manaíra, área nobre da cidade, chamada Kokotas. Os sanduíches vendidos ali eram mais que simples mistos, baurus ou *cheeseburguers*. Havia diversas opções de ingredientes, carne, frango, bacon etc. E o grande diferencial era a mistura de molhos, criados para cada sanduíche. Desde os quinze anos, passou a ir ao local nos fins de semana opinar sobre os sanduíches, os sabores e inventar novidades.

Antes mesmo que pudesse pensar em seguir outro caminho, as responsabilidades de homem adulto o forçaram a tomar decisões: casou-se aos dezenove anos no mesmo ano que foi aprovado no vestibular do curso de Administração de Empresas. Para ganhar dinheiro e sustentar sua nova família, ele abre uma filial da Kokotas.

O resto da história poderia ser bem “lugar-comum”: torna-se um empresário de sucesso e fim. Mas Onildo estava

prestes a descobrir um talento excepcional que o faria conquistar, por exemplo, o prêmio melhores do ano da revista prazeres da mesa como melhor restaurante do Nordeste em 2017. E que também o levou a participar de programas de TV, como Mais Você e Super Chef, ambos da Rede Globo.

Mais uma vez, supera o usual e se especializa em uma área ainda desconhecida, a gastronomia armorial, inspirada no Movimento liderado por outro paraibano, o escritor e dramaturgo Ariano Suassuna. De tal modo, passa a desenvolver receitas únicas, utilizando ingredientes locais, valorizando a cultura nordestina e levando seu nome e seu estado a patamares nunca antes alcançados.

Hoje está à frente do Grupo Roccia, que engloba o restaurante Cozinha Roccia, para o qual dedicaremos um capítulo inteiro deste livro para descrever; o Roccia Bar, criado com a intenção de levar seu trabalho a mais pessoas; o bufê e espaço para eventos Casa Roccia, uma das mais prestigiadas da cidade e a assessoria de festas *OR Concept*, que, nas palavras de Onildo, “surgiu para dar apoio especialmente aos casais que planejam transformar sua cerimônia de casamento em um evento inesquecível”.

O vídeo a seguir mostra um pouco da história da Casa Roccia. Em seguida, fotos dos seus empreendimentos.





Imagens Instagram: @omilbrocha

Casa Roccia - Ambiente para realização de eventos

Imagens Instagram: @onildorochoa



Roccia bar: Com a proposta de tornar a gastronomia acessível a mais pessoas.

Imagens Instagram: @onildorochoa



Inauguração da OR Concept, 14 de julho de 2016.



## Como tudo começou



*Eu atribuo a minha entrada na cozinha por ser... hiperativo. Eu era uma criança muito hiperativa, assim... absurdamente hiperativo, de ninguém conseguir segurar, e... e essa hiperatividade me fez entrar na cozinha várias vezes pra resolver o meu problema da comida porque eu não queria esperar ninguém. Eu não gostava de pedir nada a ninguém e nem esperar ninguém fazer nada para mim, até hoje é assim. Desde criança ninguém fez meu prato e botou na minha frente pra eu comer. Eu sempre ia à cozinha, escolhia o que eu queria, inventava, botava... cuscuz com chocolate e margarina e não podia ser chocolate qualquer, tinha que ser chocolate do bom... umas coisas meio doidas assim, que desde criança eu começo a inventar...*

14

**Onildo**

A década de 1980 foi de bastante sucesso para os Rocha, originalmente Roccia. Onildo conta que seu bisavô, Osni Roccia, era italiano e ao imigrar para o Brasil teve seu nome abasileirado pelo registro nacional. A Kokotas, lanchonete fundada por sua família, era um exemplo de sucesso e seus sanduíches ficaram famosos em toda a cidade. Desde seus quinze anos, ele tem recordações de frequentar o lugar, sugerir molhos, misturar ingredientes, inovar.

A primeira unidade ficava na beira bar de Manaíra, João Pessoa, capital do estado da Paraíba, e era gerenciada por seu irmão, Vinícius Rocha, que se casara aos 17 anos e

precisou de uma fonte de renda. Seguindo seus passos, Onildo também teve um casamento precoce, aos 19 anos, e abriu uma filial da sanduicheria no recém-inaugurado Shopping Manaíra, primeiro grande centro de compras da cidade.

No entanto, buscando aliar oportunidade com comodidade, decidiu fechar a sanduicheria no shopping e abrir uma Kokotas dentro da Unipê, faculdade particular onde ele estava começando a fazer o curso de Administração de Empresas. A princípio, o local funcionava tal como a matriz em Manaíra: servindo sanduíches diversos. Mas com o tino comercial que lhe é peculiar, começou a adaptar seu cardápio ao gosto dos clientes e, aos poucos, inserindo sua própria identidade culinária.

Por outro lado, os relacionamentos que passou a construir dentro da instituição – afinal simpatia e boa conversa sempre fizeram parte de sua personalidade – conduziram o paraibano a entrar na área de eventos. Aos poucos, ele começou a fornecer comida durante os *coffee breaks* na faculdade.

A qualidade de seu trabalho começa a ser percebida e o *chef* passa a fazer também eventos similares, fora do âmbito da instituição de ensino superior. “Foi uma loucura”, lembra. “Eu não tinha nem espaço para produzir, então fiz uma parceria com Noberto e Betânia, da padaria Bonfim e passei a utilizar cozinha deles”.

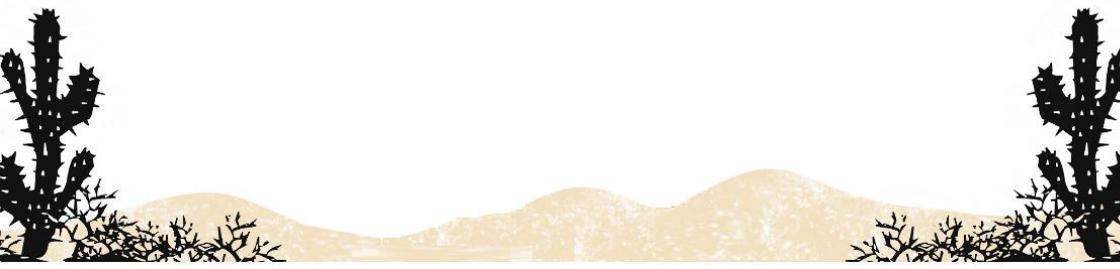
Um dos locais que passaram a contratar os serviços dele foi o cerimonial do governo do estado, onde o contato com pessoas da alta sociedade paraibana traria bons frutos mais adiante. Antes de Onildo, aquela que viria a ser sua

maior concorrente, a Sonho Doce, pertencente aos empresários Roberto e Yonne Pimenta, era a empresa que atendia ao cerimonial. Aos poucos, o bufê de Onildo foi ganhando espaço.

O chef conta que houve um momento em que ele não tinha louça suficiente para o serviço e teve que pedir emprestado. Ironicamente, aqueles que mais o ajudaram nesse sentido foram Roberto e Yonne, que frequentemente cederam material para ele. “Nós sempre buscamos nos dar bem com todas as pessoas da área. Nem sempre foi possível, mas com Onildo, essa relação de respeito sempre existiu”, relembra Yonne.

Ao contrário da maioria dos jovens que decidem ser cozinheiros ou *chefs*, como profissão, Onildo teve apoio incondicional da família. No entanto, talvez por não vislumbrar o nível de habilidade e o retorno que ele teria no futuro, Rocha ainda tentou investir em outras carreiras. Administração e contabilidade foram os cursos que ele concluiu, e ainda tentou outros, que ficaram incompletos.

O que faltava para que o bufê pudesse conquistar definitivamente sua independência e consolidar-se no ramo de eventos era um espaço próprio. Foi então que, junto com Ana Cristina, mãe de seus dois filhos, e com o apoio dos pais e dos sogros, ele decide vender o único bem que tinham: o apartamento onde morava. Com o dinheiro, comprou o terreno para estabelecer a Casa Roccia, seu primeiro grande empreendimento.





## O primeiro grande desafio

**H**ouve uma época que ele estava com muitos problemas, porque era uma operação complicada porque envolvia café da manhã do hotel, em servir o hotel e o próprio restaurante, que era aberto para o público externo também. Então ele teve várias dificuldades por conta desse restaurante. Houve um momento que ele estava super desanimado, não queria nem ir lá. Como a gente fala aqui... ele estava com desgosto do restaurante e não tinha mais energia. Foram meses de desânimo, pensando: “isso não é para mim”, “eu não consigo mais administrar um restaurante”, “eu acho que era um sonho que eu consegui e satisfiz a minha vontade de ter, mas eu acho que eu não quero mais”... E eu sei que ele só dizia isso porque estava muito desanimado. Depois desse momento ruim, graças a Deus, foi só alegria.

**Ana Luiza**

A Casa Roccia ia conquistando seu espaço com vigoroso trabalho e intensa dedicação. Mas o inquieto Onildo não estava satisfeito. Ele tinha a urgência de se expressar, de colocar sua própria história no seu ofício. Então decidiu estudar gastronomia em São Paulo e foi a partir desse momento que sua carreira começou a tomar a forma que hoje o consagra. Foi precisamente durante este período que, como dissemos anteriormente, conheceu o prestigiado *chef* francês Laurent Suaudeau, de quem ficou muito próximo ainda quando era aluno da Escola.

Em pouco tempo Laurent se tornou seu mentor, com quem aprenderia não só as técnicas, mas também toda a filosofia por trás da culinária daquele país. “A escola francesa é extremamente reflexiva”, opina Suaudeau, para quem a França, a partir de meados do século XVIII, por influência dos grandes pensadores da época, passou por um momento de profunda reflexão de sua própria identidade.

E essa percepção sobre si mesmo, sobre saber diferenciar o individual do coletivo, acabou por agregar uma comoção nacionalista que se reflete até hoje em dia na arte francesa como um todo, inclusive na gastronomia. E este talvez tenha sido um dos maiores ensinamentos de Laurent a Onildo. “Eu fui um dos primeiros a incentivá-lo a não ficar em São Paulo, a voltar para a sua terra”, lembra Suaudeau. Ele precisava voltar para defender seu passado, suas raízes.

Seguindo seus conselhos, Onildo volta para João Pessoa e, em 2013, abre o seu primeiro restaurante, o Cozinha Roccia, dentro de um hotel na orla da praia de Cabo Branco a poucos metros de um dos mais importantes pontos turísticos da cidade, a Ponta do Seixas, tido como o ponto mais oriental das américas. O lugar era frequentado por muitos turistas, que provavam da boa gastronomia local através das preparações do chef.

Foi lá que os primeiros pratos autorais e toda concepção do seu trabalho começou a tomar forma. Entre pesquisas, cursos e muita dedicação, quis fazer um cardápio que não fosse tão caricato, mas que representasse seu estado. “Eu nunca me senti muito confortável em apenas reproduzir pratos. Eu sempre quis... diante de tudo que eu faço, de tudo que eu vou fazer, eu sempre quero melhorar ou

deixar alguma coisa pra alguém. E eu sempre procurei isso”, explica.

No entanto, o restaurante tinha uma operação complicada por ter duas frentes distintas: era aberto ao público externo e também era responsável por toda a parte de refeições e bebidas do hotel. Isso o obrigava a começar a trabalhar bem cedo, por volta das quatro da manhã e ter que lidar com gostos distintos: o do paraibano e o do turista em visita à cidade.

Onildo relembra que nessa época ele “virava a cabeça pra conseguir fazer um cardápio que agradasse o paraibano usando ingrediente paraibano, mas que não fosse caricato paraibano, porque senão eles não iam lá comer”. Para ele, o turista, ele entendia e delirava, mas o paraibano não gostava e isso era um grande desafio para ele. Eu dependia do paraibano, porque o meu restaurante era aqui, e não fazia sentido algum eu defender uma bandeira de ingrediente paraibano, gastronomia paraibana, e o paraibano não consumir”, completa.

Foi um momento complicado em sua carreira e quase o fez desistir. Sua perseverança, que para uns é pura teimosia, foi a principal força para que ele buscasse soluções. De repente, viu-se trabalhando das quatro da manhã até meia noite para dar conta de tudo. Chegou a recorrer à ajuda de Laurent, que o aconselhou a tentar um pouco mais e até indicou um profissional para trabalhar com ele.

Não foi suficiente. No final, o fechamento do restaurante foi a solução mais palpável. O que mais levou em consideração na sua decisão foi o fato de não conseguir conquistar o paladar dos conterrâneos. Esta foi (e ainda é)

uma missão não totalmente alcançada. Onildo ganhou reconhecimento por onde passou: não só em outros estados como também em outros países. Mas suas preparações, naquele primeiro momento, não conquistaram os paraibanos e, somando as dificuldades logísticas, decidiu fechar o restaurante.

Claudemir Barros, *chef* pernambucano, acredita que Onildo ainda hoje não tem o merecido reconhecimento dentro do seu próprio estado, apesar de ter um trabalho louvável e digno de admiração. Para Barros, a frustração de não ser considerado e compreendido tiveram forte impacto no fechamento do restaurante.

Por outro lado, *chefs* paraibanos, como André Athayde e Ester Carvalho, ambos também professores de gastronomia, ressaltam a importância dele na construção da identidade da alimentação no estado. “Ele é fonte de inspiração para qualquer aspirante a cozinheiro e já está conseguindo adeptos ao seu estilo”, resalta André.

Este foi, talvez, o momento que mais se questionou se deveria continuar na profissão, na linha de pensamento autoral e, inclusive, se não era melhor focar apenas na casa de festas, que já se tornara o local de eventos preferido das casses A e A+ da cidade.





## A ajuda do grande mentor

*Ele estava cursando Gastronomia na Faculdade aqui em São Paulo e veio fazer um curso comigo. Ao final ele pediu para ficar estagiando aqui. Dificilmente eu aceito estagiários, mas certamente eu senti nele alguma coisa... eu tenho esse feeling quando sinto que a pessoa tem a alma de cozinheiro, tem aquele talento escondido. Eu sabia que ele tinha a capacidade e a competência para conquistar tudo que ele está fazendo hoje, mas ele superou minha expectativa com a rapidez que ele atingiu isso.*

21

**Laurent**

Ainda estudante de Gastronomia, Rocha procurou Laurent Suaudeau, para aprender o fino trato das técnicas francesas, mas para aplicá-las aos produtos brasileiros, especialmente os nordestinos. Dessa forma, valorizou suas raízes no regional/ local, sem, contudo, tirar os olhos do que é internacional e erudito. A chef de cozinha e professora de gastronomia Ester Carvalho vê a relação dos dois como a de pai e filho e ressalta que o respeito que Onildo tem por Laurent revela o caráter do paraibano, pois ele, “mesmo alcançando os patamares que ele vem alcançando, ele não perde isso. Nem por um instante esquece de onde ele veio.”

O chef paraibano admite que aprendeu com Suaudeau não só a técnica, mas principalmente a ética. “Eu falo que eu caí na graça dele, porque ele não cair na minha não ia acontecer nunca, porque ele é um ídolo de todo mundo, de todo cozinheiro”, confessa.

De fato, os dois ficaram bem próximos. Tanto que quando foi convidado para fazer um coquetel para o Consulado da França, em novembro de 2014, Laurent o convidou. “Eu fiquei extremamente lisonjeado, pois ele tinha todos os cozinheiros do Brasil para chamar e me escolheu”, lembra com entusiasmo. No cardápio, seis preparações franco-brasileiras, três de cada chef, propondo um diálogo entre os ingredientes daqui o *know-how* de lá, a cultura daqui e o patrimônio de lá.

Para abrir o evento, Onildo escolheu um ingrediente bem nordestino e que corre risco de extinção, o arroz vermelho, também conhecido como arroz da terra, acompanhando o polvo com vinagrete de acerola. Tudo minimalista, como é característica da cozinha francesa, servido em um prato fundo branco, que ressaltou ainda mais a cor marrom-telha do arroz, sob pedaços rosados de polvo adornado com o vermelho vivo da acerola e a folha de agrião.

Em seguida, foi a vez do Medalhão de lagosta, na infusão de umbu-cajá, cujo equilíbrio entre o ácido da fruta e a gordura da lagosta surpreendeu os presentes. “O umbu é algo bem típico da minha família, desde a minha infância eles fazem como se fosse um doce de leite, só que de umbu, fica com uma consistência de mousse e muito saboroso. E eu quis trazer essa minha memória afetiva nessa preparação, dessa vez com o umbu-cajá, que é um pouco menos cítrico, descreve.

Para finalizar a noite, a última preparação do paraibano foi a carne de sol, cortada em rodelas, harmonizando com a batata doce laranja, iguaria típica dos Estados Unidos, mas que vem sendo amplamente cultivada no

Nordeste brasileiro, ambas envoltas em uma emulsão de manteiga de garrafa e adornada com duas delicadas folhas de trevinho em formato de coração.



Imagens Instagram: @onilborocha



Acima à esquerda, Laurent e Onildo; à direita arroz vermelho de polvo; abaixo e à esquerda, o medalhão de lagosta e à direita a carne de sol com batata doce laranja.





## Um restaurante do jeito que sempre sonhou

**P**rimero de fevereiro de 2017. Esta data marcou uma ocasião inesquecível para Onildo Rocha: dia da inauguração do novo Cozinha Roccia, na praia de Tambaú, em João Pessoa. Dessa vez não seria um restaurante de hotel, mas um local só dele e agora que já estava consolidada a sua identidade de gastronomia armorial autoral poderia fazer tudo que sempre quis.

Seguindo seus princípios de valorização do local e do entorno, nada mais sofisticado do que recheiar o restaurante com obras de artistas paraibanos. É possível encontrar no local: obras de Maria dos Mares, Joca dos Galos, Miguel dos Santos, Sérgio Matos, Bento de Sumé, Clóvis Júnior, Chico Ferreira e Oziel de Itabaiana. São peças de decoração, louças, quadros, murais etc. “A gente se sente honrado de ter em nosso espaço obras de grandes artesãos que falam de quem somos nesse grande desenrolar de histórias que é a vida”, analisa Onildo.

Ana Luiza, sua filha, comenta que após fechar o primeiro restaurante, era a primeira vez que via o pai tão empolgado. Ana Luiza completa: “Ele é muito voltado para essa área de decoração, então contratou uma excelente arquiteta, Ana Sybelle e o serviço de curadoria artística de Sergio Matos”. Nomes de peso para dar ao lugar o ambiente sonhado pelo chef: aconchegante, moderno, identitário, cultural.

O restaurante também trouxe algo até então inédito na cidade: uma cozinha com paredes de vidro. “Somos um lugar

de profundo respeito pelo insumo e para envolver os clientes nesse pensamento, temos uma cozinha totalmente visível, onde é possível acompanhar cada estágio da composição do seu prato, o balé dos cozinheiros, garçons, cumins, auxiliares e, é claro, os alimentos”, descreve Onildo. Para Yonne Pimenta, proprietária da Sonho Doce, mostra o quanto o chef é corajoso, pois os clientes podem ver todo o processo de produção dos pratos e qualquer “deslize” pode ser detectado.



Vista do salão com a cozinha ao fundo

A cozinha “aberta” impressiona. Mas o ponto mais representativo da identidade do restaurante talvez seja o acervo de artistas locais. À esquerda da entrada do restaurante, há um espaço com uma estante, onde várias obras são expostas, além de outros elementos ao redor,

como a manto de barro colocado na parede de Maria das Mares, que nasceu no Maranhão, mas está radicada a mais de quarenta anos na Paraíba. Mares tem como sua principal forma de arte o barro, sem, contudo, limitar-se a ele. “Para nós, a obra fala da passagem do tempo e da coleção de momentos que carregamos conosco ao longo da vida”, analisa Onildo.

Imagem Instagram: @onildorochoa



**Manto Maracatu traz o barro da Paraíba moldado pelas mãos da artista Maria dos Mares.**

Neste mesmo ambiente há uma escultura de Miguel dos Santos, grande artista pernambucano, mas que se considera paraibano, pois está radicado aqui há muitos anos. Sua obra com inspirações únicas no realismo mágico dá forma a diversos mitos nordestinos, que encantam e provocam a imaginação. Na foto abaixo, é possível ver a escultura ao fundo, em frente à parede de trás, sob iluminação. Na frente, a estante com obras de outros artistas, além da cadeira com colheres de pau, feita por Sérgio Matos, com exclusividade para o Cozinha Roccia.

Imagem Instagram: @onildorochoa



A intenção de Onildo ao escolher a decoração foi proporcionar clima intimista e simpático, “como a casa de um amigo onde nos sentimos a vontade para frequentar em noites amenas” frisa.

De fato, cada detalhe do restaurante parece ter sido cuidadosamente escolhido: desde a decoração, os uniformes dos garçons, até a composição do cardápio. A professora e pesquisadora da obra de Ariano Suassuna, Suelma Moraes, ressalta que “é belíssima a forma como ele apresenta seus pratos. O zelo, a beleza, delicadeza... e que você não vai encontrar em outro lugar. É interessante que só de você olhar, você quer experimentar. É uma arte que não vai ficar na parede, mas é uma arte do espírito, se a gente puder dizer isso... porque ela traz sabor, ela traz alquimia nesses processos. E se ela traz alquimia, ela traz essa erudição do armorial. Ao trabalhar a alquimia nesses pratos, a beleza e o cuidado no preparo, eu diria é uma arte que traz uma percepção que está para além de algo que permaneceria ali e que movimenta outros planos sensíveis do ser humano”.

Imagem: @omildorochoa



Na foto, detalhe do banco Ipê, inspirado na copa da árvore que tão bem representa o Brasil. A criação é do designer Sergio Matos.

As panelinhas feitas em cerâmica preta pela artesã Dona Nevinha, de Itabaiana/PB. Nelas são servidos os PFs: pratos com comidas tradicionais, vendidos por um preço mais acessível, no intuito de atrair mais clientes.



Imagem: @omildorochoa







## É impossível ser feliz sozinho



*Onildo é especial, porque ele é uma pessoa especial, e todas as pessoas são únicas. Então, dentro da sua unicidade ele é um cara que tem uma visão muito bonita da cozinha.*

30

*A comida de Onildo é muito poética, muito leve, muito trabalhada tecnicamente. É uma cozinha que leva os sabores da Paraíba com outras texturas, com outros efeitos. É uma modernidade sem ser modernoso, sabe? Porque existe o moderno e existe o modernoso. O modernoso é aquilo que quer ser moderno, e o moderno é o que realmente é moderno, que realmente quebra paradigmas, o que traz algo novo, algo fresco. E Onildo faz isso. Ele traz dentro de coisas que são simples, como por exemplo, pipoca de feijão-verde... ou um bao de tripa.... Então essa conexão da raiz com a alta cozinha é muito especial, muito interessante.*

*Ele é um cara muito focado no terroir da Paraíba que tenta desenvolver o produtor local. E o que ele faz, como ele mesmo chama, é uma nova cozinha. Ele é muito conhecido no meio gastronômico, tem o nome respeitado e o trabalho admirado. Com certeza se o restaurante dele fosse em São Paulo, seria muito mais reconhecido, porque os críticos e os grandes guias frequentariam. Mesmo estando em João Pessoa, ele é um cara muito reconhecido na área. Todo mundo sabe quem é Onildo Rocha nesse pequeno universo de grandes chefs de cozinha do Brasil. Realmente é um cara respeitado no meio e com mérito.*



*O trabalho de Onildo é, sem dúvida, o mais importante da gastronomia paraibana de todos os tempos. Além de divulgar a nossa culinária, ele faz um trabalho de resgate cultural incrível. Ele fala de produtores, dos ceramistas, de toda nossa cultura. Ele divulga a alta cozinha paraibana, com os nossos ingredientes. Pega as nossas receitas tradicionais, faz uma repaginada, trabalha com alta cozinha e divulga isso no Brasil todo e no mundo todo. E aí todas as pessoas que trabalham com gastronomia na Paraíba vão junto porque ele leva o nome de todo mundo junto. Então assim, é respeitável e de se aplaudir o que ele faz.*



*Onildo sempre foi uma pessoa muito ocupada, mas ele sempre tentou dizer sim para todo mundo. Então ele é muito presente aqui em João Pessoa, na nossa área. Quando a gente precisa dele na faculdade, para participar de um evento, fazer uma palestra... é só marcar com antecedência suficiente, que ele vai. Uma qualidade dele é a teimosia, que faz com que ele melhore a cada dia como profissional. Ele também é muito comunicativo, fala sempre bem, sorrindo, sempre alegre.*

*Outra coisa que é muito presente nele é a humildade. Eu acho que ele trabalhou bastante e nunca passou por cima de ninguém pra chegar aonde ele chegou, muito pelo contrário, ele traz as pessoas junto com ele.*

*Dentro da cozinha, ele é muito exigente, como tem que ser, porque ele trabalhou, estudou, ele tem seus valores profissionais e segue com determinação. Mas se você faz o seu trabalho bem, tá tudo certo: ele sorri, ele conversa... é muito tranquilo. Eu nunca peguei nenhum momento que a cozinha fizesse alguma bobagem... ou estivesse atrasada, então nunca tive nenhum problema ao trabalhar com ele.*



*Eu fui apresentado ao Onildo, na época que ele trabalhava uma cozinha completamente clássica e muito bem executada, advinda do seu mestre, que é o Laurent. Então eu posso dizer que eu vi o*

*desenvolver desse chef até os dias de hoje.*

*Eu acho necessário falar da paixão que Onildo tem pela gastronomia. Ele é assim no trabalho, é assim em casa... É um ser humano apaixonado pelo que faz, mas que também chora e sofre com as dificuldades que enfrenta. Hoje a gente vê que ele está num patamar muito alto, mas, lamentavelmente, a gente não olha para trás e pensa: esse cara sofreu muito para chegar aqui. Então talvez quem tem algumas críticas referente a ele, não trafegou pelo seu passado. Ele é esse cara agora porque sofreu muito antes. E posso acrescentar ainda o seguinte: ele tá fazendo a cozinha que ele faz, levantando a bandeira da gastronomia brasileira e paraibana e, certamente, ele está sofrendo mais ainda a cada dia, porque não é fácil. Eu posso dizer isso em nome de César Santos em nome do Alex Atala em nome do Jefferson Rueda, em nome de tantos outros chefs consagrados: fazer uma cozinha brasileira não é fácil.*

*E Onildo tem um trabalho peculiar que me faz admirá-lo. E essa peculiaridade dele traz a identidade no prato e faz com que ele tenha uma cozinha diferente de tantos outros.*

*Uma vez eu fui convidado para fazer um jantar com ele no Roccia. Olhar Onildo trabalhando é incrível. O objetivo dele naquele momento não era ganhar dinheiro. Era fazer com que as pessoas conhecessem o trabalho dele. Eu conheci um cara que é apaixonante. E quem tá falando isso é um outro chef, de uma outra cidade que poderia ser concorrente dele, mas posso afirmar com convicção que o que ele faz é lindo, o que ele faz tem que ser aplaudido.*

**A** comida nordestina é pesada e Onildo consegue, com maestria, dar uma leveza a ela. Ele faz uma comida leve, muito bem apresentada, esteticamente bem-feita. Ele é detalhista, perfeccionista e alia a técnica ao conhecimento, ao sabor, algo muito importante quando você está representando uma determinada cozinha. Há uma conexão sensorial com ela. Ele pode criar um prato francês até bem, mas não vai ter essa ligação afetiva genética que ele tem com a gastronomia paraibana.



Como profissional ele é um camarada exemplar, com uma técnica muito apurada, de uma grande persistência e com um poder de observação muito grande, além de um uma capacidade laboral enorme. Ele consegue atribuir funções para outras pessoas, consegue delegar muito bem, comandar. Ou seja, é um líder. E isso são qualidades essenciais em um profissional. Ele é de uma responsabilidade extrema, de uma competência também extrema e de muita lealdade. Trabalhar com Onildo é sempre especial, porque ele é um exemplo para os chefs aqui de Pernambuco. É sempre um norte para todos. Mesmo eu sendo mais velho do que ele, tenho ele como exemplo. Eu olho para ele como um exemplo.

A primeira qualidade dele é a ousadia e depois a persistência. Ele não desiste diante das dificuldades de seguir persistindo numa cozinha que não é fácil: vender para o público local, o que é local. Cobrar pelo local bem-feito ao local. Então Onildo tem essa qualidade da persistência de fazer cozinha brasileira, essencialmente paraibana, com produtos da Paraíba, mesmo com todas as dificuldades. Eu não vou falar de caráter, de personalidade porque isso é inerente ao ser humano de bem e ele é muito do bem. Além disso, ele é um exemplo de companheirismo e de generosidade.



**Q**uando ele estava na faculdade de Gastronomia, ele veio fazer um curso aqui comigo. Em seguida ele me pediu para ficar estagiando conosco nesse período que ele estava na estudando.

34

*Difícilmente eu aceito um estagiário, ele foi um dos poucos que eu aceitei. Eu posso dizer que tenho um feeling... sempre que a pessoa tem a alma do cozinheiro, um talento escondido. Pra mim, talento é uma herança que recebemos ao nascer. Ele pode ser aprimorado ou talhado decorrente de uma carreira ou do esforço pessoal, mas eu acho que ele já vem na pessoa. E eu vi esse talento no Onildo.*

*Eu aceitei e ele ficou conosco durante um bom tempo, mais ou menos um ano ou um pouco mais. Aí se criou uma relação de respeitabilidade em ambos, e ele é um dos primeiros a reconhecer que foi um divisor de águas ter trabalhado aqui conosco durante esse tempo. Eu fiquei muito feliz com essa postura dele. E, depois, eu fui o primeiro a incentivar pra não ficar por aqui, pra voltar para a terra dele e se envolver com todo esse trabalho que ele acabou se envolvendo. E eu diria que até superou o que eu pessoalmente esperava. Superou no tempo, não pela capacidade. Porque eu sabia que ele tinha essa capacidade e a competência para fazer o que ele está fazendo nesse momento. Talvez, eu volto a dizer, eu não esperava que fosse tão rápido.*

*A minha mulher conviveu com todos os chefs que já passaram pela minha escola, em especial os grandes cozinheiros que hoje estão fazendo muito sucesso pelo país. E ela costuma dizer que alguns deles, quando cozinham, se ela fecha os olhos, parece que sou eu por trás do fogão. Não são muitos que têm essa característica, mas eu diria que Onildo é, certamente, um deles.*



*Eu lembro muito bem, até fiquei impressionado, a primeira vez que Onildo veio no meu restaurante aqui em Recife pela primeira vez. Eu estava no balcão de sushi, a gente já tinha se visto antes, mas de repente ele entra no restaurante e se senta na minha frente. Eu perguntei: “tá fazendo o que aqui?”. Ele disse: “vim jantar”. “Está hospedado onde?”, “Não, eu vim só jantar aqui e depois volto pra casa”. Eu pensei: Danosse! O cara saiu de João Pessoa, pegou o carro e veio aqui só para jantar?! Isso é uma vontade de comer sushi danada”. E o que ele queria realmente conhecer o sushi feito pelas minhas mãos e eu fiquei honrado com isso. Pensei, caramba esse cara tem uma vontade de querer conhecer as coisas, as pessoas e de provar as comidas!*



*Ele foi adotado pelos chefs pernambucanos. Tanto que quando a gente faz algum jantar especial, alguma festa comemorativa, ele sempre é incluído. É sempre o único cozinheiro de fora de Pernambuco que participa. Qualquer comemoração interna aqui, Onildo faz parte. Ele realmente é um espelho pra gente, como uma pessoa que estuda muito a cozinha nordestina. Ele tem muita técnica e é muito respeitado fora da Paraíba pelo conhecimento que ele tem.*

*Logo de cara, quando você conversa com ele, percebe que ele é uma pessoa muito vivida, tem muito know-how do que faz. Ele tem noção do que é fazer um trabalho para mil pessoas, como também fazer um petit comite para 10 pessoas. Sempre que eu converso com ele, sinto que é uma pessoa de confiança e muito verdadeiro, então ele se tornou além de um parceiro de profissão, um grande amigo. É interessante que mesmo considerando essa amizade, quando eu vou incluir, por exemplo, a pipoca de feijão verde em algum evento que eu faço, eu ligo pra ele pra pedir autorização pra usar a técnica que ele criou. E toda vez ele diz que eu nem preciso pedir!*



*Onildo é uma referência na gastronomia nordestina. Ele consegue dar forma à comida do sertaneja, fazendo uma transformação de ingredientes muito bem-feita e utilizando uma técnica elevadíssima.*

*O trabalho de pesquisa dele é um grande diferencial: se aprofundar no produto traz resultados riquíssimos. Eu acho que ele conseguiu isso bem com o feijão verde, com o queijo de cabra e com o arroz vermelho.*

*Profissionalmente, ele tem essa parte técnica muito explícita e consegue botar isso no prato. Mas a principal qualidade dele, na minha opinião, é o perfeccionismo. Embora muitos pensem que isso seja ruim, acho que ele é um perfeccionista, vamos dizer assim, do bem. Ele também é muito articulado com a mídia, faz um marketing do negócio dele muito bem-feito. Como pessoa, eu acho que a maior qualidade dele é o companheirismo e a amizade. Eu acho que na cozinha a gente tem que ser um pouco mais duro, tem que ser um pouco mais sério e ele é assim quando está trabalhando. Fora da cozinha, é um cara mais simpático e muito amigo.*

*Quanto aos defeitos... Bom... eu só posso falar de um, que é a altura. Tem uma história engraçada que aconteceu: uma vez tiramos uma foto em São Paulo: nós dois, o André Saburó e o Alex Atala. Depois o Saburó postou a foto e todo mundo comentou que o Onildo saiu de ponta de pé na foto. E ainda era o mais baixo!*



*N*ós trabalhamos na mesma área, fazendo as mesmas coisas: os eventos, o restaurante que ele tem, a gente também tem, mas eu diria que sempre foi uma concorrência super saudável, de contato, de amizade mesmo.



Na realidade, a gente nunca teve esse problema de concorrência, mas é muito presente, na relação com Onildo, essa coisa da lealdade, de saber respeitar cada um tem seu espaço. A gente reconhece realmente o valor dele no mercado, como reconhecemos nosso valor e vamos trabalhando. Foi uma via de mão dupla: esse respeito sempre foi mútuo. Procuramos com vários outros concorrentes essa aproximação e amizade, mas nem sempre conseguimos. Com Onildo ela sempre existiu.



*E*le viu a minha forma de trabalhar aí então ele se encantou com o jeito que eu trabalho. Porque a natureza está pedindo socorro e o pessoal não tá querendo atender. E eu faço esse trabalho, eu atendo a natureza o amor, com dedicação, respeitando os limites dela. E é assim que funciona: quando eu lhe ajudo, então você sente a necessidade de me ajudar.

Ele tinha dificuldade de encontrar miniprodutos: mini milho, mini alface, mini cenoura... O produto que a gente ia descartar era o que ele estava interessado porque ele usa para enfeitar os pratos. E aí ele passou a divulgar meus produtos, meu trabalho e eu passei a ter mais clientes. É uma parceria que traz bons resultados para os dois lados.



*N*a época que eu conheci o chef Onildo, ele estava com o buffet da Casa Roccia, mas ainda não tinha o restaurante, então o nosso primeiro contato foi bem no início da carreira dele e da minha carreira em Joao Pessoa também.

*Ele começando realmente o trabalho dele como chef de cozinha, tendo um restaurante que levava o nome dele, no qual ele assinava o cardápio, formava a equipe, etc., e eu à frente da faculdade, montando o curso de gastronomia do zero, construindo as cozinhas, então nós tivemos esse decolar juntos aí nessa fase dele, e na minha fase profissional também. E ele sempre foi extremamente receptivo, amável, disponível a contribuir com a gastronomia do estado, e também com o desejo e a vontade de apresentar a identidade da gastronomia paraibana para as pessoas, tanto para nossos estudantes em vários momentos, inclusive a gente teve a oportunidade de tê-lo na faculdade falando sobre isso, apresentando seus projetos, como também a gente teve a oportunidade de desenvolver alguns projetos juntos.*

*Sabemos que cada estado tem sua identidade, e o trabalho que o chef Onildo faz muito bem é identificar isso: não só os ingredientes e produtores locais, como essa identidade alimentar paraibana. Por exemplo, o arroz vermelho, que hoje é plantado na região do Vale do Piancó, é um ingrediente que está sumindo por uma questão comercial. Aí o chef faz um trabalho muito forte de divulgação, de proteção, coloca no cardápio dele valoriza esse ingrediente. Além de outros, como maxixe, o quiabo, a própria carne de sol. E pra mim, o chef Onildo foi um dos meus grandes parceiros aí na Paraíba na formação dos alunos de gastronomia. Eu nunca vou ter palavras suficiente pra agradecer a essa generosidade que ele tem. É uma pessoa que eu vou levar pra sempre na minha vida como referência em todos os aspectos.*



**GIOVANA ROSSINI**  
EDITORA DE TELEVISÃO

*Eu acho Onildo uma referência porque ele valoriza as coisas daqui, ele compra aqui e girar economia local. É todo um ciclo. Na minha opinião a Paraíba estava um pouco perdida na identidade culinária.*

*É diferente de Recife, por exemplo, que tem o bolo de rolo de Recife, o Souza Leão... tem uma referência gastronômica. A Paraíba não tem. Agora é que está despertando e eu acho que isso veio com Onildo. Ele sabe valorizar o que temos e sabe que dá para fazer algo contemporâneo, modernizando os ingredientes que a gente já conhece. Eu também percebi que ele agrega muito na questão do ensinar, tem feito cursos e tem demonstrado que não faz questão de esconder as receitas dele, como outros chefs.*



**SUELMA MORAES**  
PROFESSORA E PESQUISADORA

*É interessante que só de você olhar para os pratos de Onildo, você quer experimentar. É uma arte que não vai ficar na parede, mas é uma arte do espírito, se a gente puder dizer isso... porque ela traz sabor, ela traz alquimia nesses processos. E se ela traz alquimia, ela traz essa erudição do movimento armorial. Ao trabalhar a alquimia nesses pratos, a beleza e o cuidado no preparo, eu diria é uma arte que traz uma percepção que está para além de algo que permaneceria ali e que movimenta outros planos sensíveis do ser humano. Então eu penso que a gastronomia pode ser considerada sim como uma arte armorial e que nós ganharemos muito com isso na nossa região, na Paraíba. Porque além de tudo é uma valorização, é um diferencial. Eu penso que o que Onildo faz é um salto, é uma inovação, é algo que deveria acontecer cada vez mais na Paraíba.*



*Ele é muito amigo, tanto meu quanto do meu irmão. É muito participativo e muito aberto para conversar sobre tudo. Ele é muito amigo mesmo. Acho que essa é a principal característica dele como pai.*

*Eu acho que ele está no lugar certo, na hora certa e é isso que ele tem que fazer para o resto da vida. Eu admiro muito o trabalho dele e me inspiro muito. Eu quero seguir o mesmo ramo, até a mesma linha de pensamento de valorizar o que é nosso, que eu acho que foi uma coisa que deu muita visibilidade ao trabalho dele. Óbvio que a genialidade dele é indiscutível, mas o diferencial é esse, de querer levar seu nome, que não era tão conhecido há 10, 15 anos e se tornar um ponto de referência. E eu acho o que ele faz hoje muito louvável.*

*As pessoas acham que o líder é sempre uma pessoa chata e “mandona”, mas ele tem liderança e é ao mesmo tempo uma pessoa muito humilde. Ele trata as pessoas de igual para igual, independente do cargo, do nível de sabedoria em relação a cozinha, por exemplo. Então é uma característica que eu admiro muito nele e que eu acho que a gente tem em comum é essa questão da liderança, de conseguir liderar, mas não ser grosseiro ou ignorante com os outros.*

*Eu também admiro muito nele a perseverança e a paciência. Ele pensa muito assim: se tem algo que ele não conseguiu ainda, ele vai conseguir. Por exemplo, essa semana a gente estava conversando e eu falei para ele: “pai, mas você tem que me dizer se isso é possível ou se não é possível” e ele respondeu assim: “a gente vai tornar possível”. Isso é muito a cara dele.*



## A inspiração Armorial

*Meu pai queria que o Brasil inteiro fosse Armorial, então tem um leque de caminhos para fazer essa transformação, um deles é a culinária.*

**Manuel Suassuna**

41

Defender a culinária regional sempre foi sua bandeira, porém, Rocha queria fugir do lugar-comum, queria inovar e mostrar sua identidade para o mundo. Com isso, passou a pesquisar sobre os produtos que são a base da alimentação paraibana, em especial do sertanejo, que segundo suas observações, ainda traz costumes dos nossos antepassados.

Foi então, a partir dos seus estudos, que se deparou com os conceitos do Movimento Armorial, idealizado e liderado por outro paraibano, de quem Onildo sempre foi forte admirador, Ariano Suassuna, que defendia que a essência da cultura brasileira estava na tríade de formação do país: o indígena, o africano e o europeu, especialmente os portugueses. Estes foram os pilares sob os quais se ergueram os costumes, valores e a identidade nacional.

Assim, o Movimento propôs elevar ao patamar de erudito tudo aquilo que fosse popular e derivado dessa miscigenação primária, raiz da estruturação do Brasil. E Onildo se reconheceu dentro destes princípios, mas não havia, desde sua criação até hoje, uma visão que incluísse a gastronomia. Ora, considerando a comida, ou o ato de alimentar-se, elemento intrínseco da cultura de um povo. “por que não inserir a gastronomia dentro do Movimento Armorial?”, indaga.

Com efeito, a busca por esta resposta norteou a concepção e execução do seu trabalho de forma mais consistente quando começou a estudar Gastronomia na faculdade Anhembi Morumbi. Ao contrário da maioria de seus colegas de turma, que se dividiam entre a *Nouvelle Cuisine* francesa e as novidades da gastronomia molecular, proposta, à época, pelo espanhol Ferrán Adrià, Onildo buscava suas raízes, suas origens e passou a moldar seu trabalho em torno do Movimento Armorial.

A partir de então, tornou-se missão compor pratos autorais que transformassem ingredientes populares, comuns do dia a dia dos paraibanos, em preparações com técnica e visual de alta gastronomia. No entanto, esta foi a parte mais simples para o chef, pois o mais difícil estava por vir: convencer as pessoas que seu trabalho é arte e, por isso, poderia ser inserida no Movimento.

Para isso, contou com o apoio da professora Suelma Moraes, para quem o “Armorial” não é algo que ficou estancado lá na década de 1970 e sim um processo de continuidade, de criação que Ariano deu início. “Ele mostrou as ferramentas, trouxe uma teoria, discussões... mas a gente sabe que ao longo do tempo ele vai ganhando um corpo próprio”, pondera.

Suelma acredita, portanto, que outros processos podem ser incluídos, mesmo que posteriormente à criação do Movimento. “Pode haver um momento de redescoberta, ou ainda, de reconhecimento da cultura, dos processos que podem ser observados a partir dela. E, na realidade, o Armorial vai na cultura popular e faz uma ligação para a erudita”, completa.

Para a professora, há uma discussão atualmente se a gastronomia seria arte ou cultura e se no Movimento caberia só as chamadas “belas-artes”. Mas para ela, Armorial é cultura popular e está voltado para essa busca da confluência com o erudito. Deste modo, Moraes acredita que a gastronomia é cultura sim e, da forma como ela se apresenta, não é só cultura. Ela também é uma arte. “Nós temos várias possibilidades de leitura do que é arte. A gente não pode partir do princípio de que a arte é só aquilo que os gregos fizeram, uma arte clássica e dos gregos. Isso é limitar demais o processo criativo da arte. Por exemplo, nós enquanto brasileiros, temos uma cultura riquíssima que é a dos indígenas. Temos uma cultura riquíssima da arte rupestre. Isso é arte. Por que não a gastronomia? Para mim quando a gastronomia segue esse rumo ela é arte”, conclui.

Os pratos mostrados a seguir dão a dimensão dessa junção de arte/cultura mais gastronomia/Armorial feita pelo chef paraibano.

Imagens Instagram: @onildorocha



Mil Folhas de Macaxeira (à esquerda) e de Inhame (à direita)

Nas fotografias estão as seguintes preparações: à esquerda, Mil Folhas de Macaxeira, também conhecida por aipim ou mandioca, dependendo da região do Brasil; e à direita, a preparação Mil Folhas de Inhame (ou cará). Ambos trazem implícitos diversos conceitos armoriais, sendo o principal deles a utilização de ingredientes genuinamente brasileiros: a macaxeira, herança dos índios pré-cabralinos e o inhame, que nos foi trazido pelos portugueses e pelos escravos africanos. Estas raízes são bastante consumidas, em especial no Nordeste. Ademais, o chef transforma o ingrediente em uma “obra de arte”, utilizando técnicas francesas e inspirado em um doce muito tradicional em Portugal.

O doce Mil Folhas, originalmente o francês *mille-feuille* é considerado um clássico da alta gastronomia francesa, cuja primeira receita foi publicada no início do século XVIII. No entanto, em Portugal o doce é conhecido por Bolo Napoleão, ou simplesmente Napoleão. E é a versão portuguesa que influencia a doçaria brasileira.

Na versão da macaxeira, Rocha desconstrói a ideia do doce clássico e o transforma em uma preparação salgada, servido em seu restaurante com terrine de rabada, delicadamente adornado com agrião. A junção de “folhas sobre folhas” também está presente na variação com inhame, elaborada especialmente para o festival *Aromas y Sabores* que aconteceu em outubro de 2019, em Punta Del Leste, no Uruguai. A beleza colorida do prato, surpreende pela técnica e também pela combinação do leite de tigre com azeite de coentro e flores comestíveis.



Tartar de carne de sol na tapioca suflada: uma declaração de amor à Paraíba em forma de obra de arte.

Manuel Suassuna acredita que para ser considerada Armorial, qualquer arte precisa ter como premissa a tríade de formação Brasil, índios, ibéricos e africanos. Desta forma, percebe-se a intencionalidade de Onildo na utilização dos ingredientes herdados destes povos, combinada com técnicas sofisticadas.

Além disso, há uma preocupação em contemplar o Nordeste e sua alimentação, como podemos observar no tartar de carne de sol, proteína bastante consumida na região, servida na tapioca suflada com maionese de pesto de coentro e picles de maxixe. O tartar é um prato muito comum na Europa, no entanto, ao invés de utilizar a carne de vaca tradicional, ele opta pela de sol e acrescenta sabor e cor com dois elementos bem paraibanos: o coentro da maionese e o maxixe, em forma de picles. Para completar toda a nordestinidade da preparação, estes ingredientes são delicadamente arrumados sobre uma espécie de “tela de bolinhas brancas”, a tapioca suflada, que é feita a partir do sagu – fécula de mandioca granulada (em formato de bolinhas) extraída do amido da macaxeira, surpreendendo no visual e no sabor.

Intitulada como a rainha do Brasil pelo historiador e escritor Câmara Cascudo, a macaxeira (mandioca) também é utilizada por Onildo para fazer o bolo que compõe a sobremesa mostrada acima. Além deste versátil insumo, também acompanha o caramelo feito a partir da rapadura e sorvete de queijo de cabra.

Imagem Instagram: @onildorocha



Bolo de macaxeira com sorvete de queijo de cabra

Para exemplificar o cuidado com suas escolhas, ingredientes e fornecedores, Rocha informa que o queijo é adquirido da Fazenda Carnaúba, de propriedade da família de Ariano. Sobre isso, Manuel Suassuna explica que seu pai, ao receber um prêmio em dinheiro pela obra A Pedra do Reino, juntou-se em sociedade com o primo do dramaturgo, conhecido por Manelito Dantas e, no intuito de tornar a fazenda mais produtiva, resolveu comprar 200 cabras. Hoje, a Carnaúba possui um dos maiores rebanhos caprinos do Brasil e produz quatro tipos de queijo diferentes, sendo três feitos do leite de cabra e um de leite de vaca.





## O legado

*O trabalho de Onildo tem trazido muitos bons frutos, tanto para a gastronomia brasileira, como para a gastronomia nordestina. Eu já falei pra ele: “você tem que capitanear isso aí na Paraíba, tente trazer uma nova geração junto com você. Você sabe a posição que você tem aí dentro do seu estado e quando você toma uma liderança, uma posição, existe uma cobrança de responsabilidade também. Então você precisa trazer novos talentos, para poder trilhar o caminho que você abriu”. Porque ele foi abrindo o caminho e já está lá na frente. Se ele não voltar e começar a buscar novos talentos para seguir com ele, esse caminho que ele abriu se fecha. E aí vai demorar para a Paraíba voltar a ter o destaque que tem.*

**Saburó**

Ciente de seu papel social, Onildo sempre tentou passar seus conhecimentos adiante, sem restrições. A professora de gastronomia Ester Carvalho conta que o chef sempre esteve muito presente na formação dos novos cozinheiros “a gente teve a oportunidade de tê-lo na faculdade falando sobre isso, apresentando seus projetos, como também a gente teve a oportunidade de desenvolver alguns projetos juntos”, confirma. Ester conta que Rocha sempre a procurava para que ela indicasse alunos para trabalhar em alguns eventos, que voltavam encantados com a oportunidade de aprendizado que tiveram.

E o maior e mais importante de todos os eventos do qual esteve a frente foi o Fórum de Governança da Internet

(IGF) da Organização das Nações Unidas, a ONU, onde estiveram presentes mais de quatro mil pessoas e a Casa Roccia foi responsável por todas as refeições durante cinco dias, em novembro de 2015.

Ester relembra o desafio: “as pessoas passavam o dia lá então tinha café da manhã, lanche e almoço. Não foi fácil manter 4.000 pessoas alimentadas, e pessoas dos mais diversos lugares do mundo, com os mais diversos hábitos e restrições alimentares”. A professora complementa que o chef a procurou duas semanas antes e disse que precisava de 150 alunos para trabalhar no evento e que o treinamento já iniciaria na semana seguinte. “Foi experiência que até hoje os alunos comentam comigo que não esqueceram”, ressalta.

Também sobre esse evento, Roberto e Yonne comentam que passaram a admirar ainda mais o trabalho de Onildo depois do IGF. “Aquele evento veio pra gente fazer, mas eu não tive coragem”, confessa a proprietária da Sonho Doce.

Participar de solenidades, apresentando seu trabalho também tem sido uma constante, não só no Brasil, como também em países como França, Estados Unidos, Portugal, Uruguai. E, como disse André Athayde, ele não vai sozinho, leva toda a Paraíba junto com ele. E não só figurativamente. Seu Dedé, produtor rural da cidade de Lucena, litoral do estado, narra uma das maiores emoções que teve: “houve um evento em São Paulo que ele foi apresentar alguns pratos e ele me levou junto com o pessoal da fazenda Carnaúba para mostrar às pessoas quem estava por trás dos produtos que ele utilizava”. Para o agricultor, a parceria com Onildo é benéfica para os dois.



Pode-se dizer, no entanto, que um dos maiores legados que o chef vem dando à gastronomia são os cursos que tem ministrado. O Cozinha Contemporânea Nordestina teve duas edições realizadas na Escola de Laurent Suaudeau, em São Paulo. “Eu me senti muito especial dando aula na escola onde eu fui aluno”, declara.

Imagens Instagram: @onildorochoa

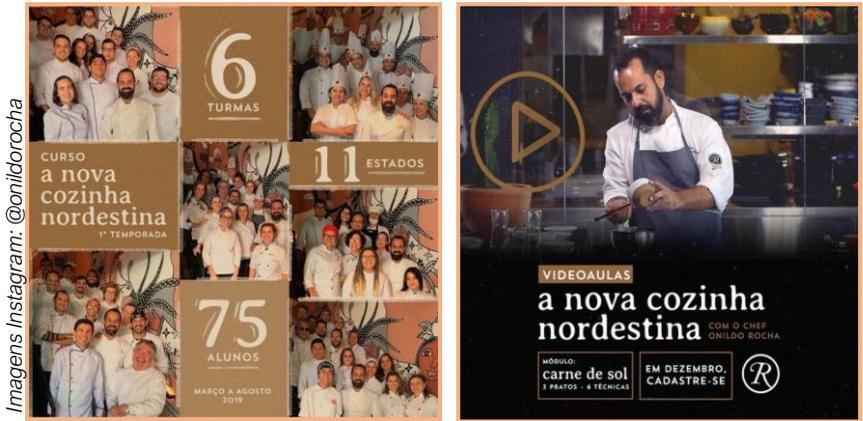


Registro da primeira turma na Escola de Laurent, em junho de 2018

A partir de março de 2019, passou a oferecer turmas também em seu restaurante em Joao Pessoa. Naquele ano, foram seis edições onde mais de setenta pessoas, de diversos estados, tiveram a oportunidade de aprender a preparar algumas de suas receitas mais tradicionais. No ano seguinte, mais turmas estavam programadas, porém devido à pandemia de covid-19, que o obrigou a fechar o restaurante por diversas vezes, elas acabaram não acontecendo.

Outra inovação foi a gravação de videoaulas, vendidas em módulos, que oportunizaram o acesso às pessoas que não conseguiram participar presencialmente dos cursos. O

primeiro módulo oferecido foi o de Carne de Sol, lançado em dezembro de 2019, contou com nove videoaulas. Em seguida, os módulos de Milho e Macaxeira completaram a primeira parte da Nova Cozinha Nordestina proposta pelo chef. “A gente tem a intenção de fazer novos módulos, mas tem outros projetos acontecendo no momento que estão precisando da minha atenção”, explica Onildo.



As videoaulas foram uma valiosa alternativa para o momento de “portas fechadas” durante a pandemia

Enquanto o setor de alimentação passava por momentos difíceis com o fechamento temporário de restaurantes e restrições de clientes e horários, Onildo buscou alternativas para enfrentar a crise.

Para Ana Luiza, sua filha, a covid-19 mexeu muito com todo mundo, “porque quando a gente viu aquela situação de que parar tudo, do nada, fechar restaurante, fechar a loja, fechar comércio, fechar tudo, a gente fica meio sem saber o que fazer nessa situação e eu vi muito esse desespero nele”.

Ela ressalta também que apesar da situação complicada, seu pai estava sempre procurando soluções. “Ele ficava na mesa da sala de jantar, sentado, pensando, com celular nas mãos, falando com pessoas, ligando para pessoas”, completa. A primeira ideia já foi concretizada, no dia 08 de outubro de 2020 foi inaugurado o Cozinha Roccia na cidade de Campina Grande, interior da Paraíba.

Imagem Instagram: @onildorochoa



Imagem Instagram: @onildorochoa



Entrada e salão do Cozinha Roccia em Campina Grande

Não há como negar que 2020 foi um ano complicado para todo mundo, mas para Onildo, a pausa forçada serviu para que ele refletisse e começasse a executar muita coisa nova. “Eu nunca imaginei um prato meu sendo colocado dentro de um recipiente quadrado de plástico, rodando por toda a cidade”, confessa. Mas algo precisava ser feito, principalmente para preservar o emprego das pessoas, o trabalho dos produtores, então o *delivery* passou a ser essencial. Tanto que até fez *lives* e palestras sob o título “Delivery dá certo”.

Imagem Instagram: @onildorochoa



Sacolas, cardápio em papel, embalagens. Tudo testado e aprovado para levar a comida do Roccia para a casa das pessoas

E por falar em novidades, o chef garante que vem muita coisa boa por aí. Para 2021, devem ser divulgadas novas unidades do buffet e do restaurante, além de edições especiais do curso do Chef Onildo Rocha e um novo complexo gastronômico em um *roof top* em São Paulo. “São

projetos ainda em andamento, mas pode esperar que vem muita coisa boa por aí!”, exclama.

Apesar de tudo que já construiu, talvez seu maior legado esteja começando a nascer: sua filha e grande admiradora do seu trabalho, deu o primeiro grande passo para seguir a carreira do pai ao iniciar o curso de gastronomia no primeiro semestre de 2021.

*Muita gente pensa que eu só escolhi a gastronomia por causa dele, mas eu tenho certeza de que se eu escolhesse qualquer outro caminho ele iria me apoiar, ele me daria a mesma autonomia, a mesma liberdade de escolher e fazer o que eu quiser, 100%. Mas como eu fiz a escolha por ser cozinheira, ele quer me induzir a seguir a área de doces porque é a que ele menos gosta, então ele quer deixar esse cargo para alguém. Seria realmente bem complementar. Não é uma área que eu desgosto, pelo contrário: adoro comer e adoro fazer. Mas não é o meu forte. Eu acho que doce, você tem que ter uma paixão muito grande, porque não é nada fácil, tem que realmente gostar muito e ter muita paciência. E eu acho que a pessoa consegue ser mais livre na cozinha quente, com os salgados. O doce é tudo milimetricamente calculado.*

*Pode ser que mude, mas hoje minha área seria a cozinha quente mesmo, que é o que ele faz. Talvez não siga a gastronomia armorial, que eu acho que é muito dele, mas com certeza uma cozinha regional valorizando o nosso entorno. Eu acho que poucas pessoas fazem isso hoje em dia e eu acho necessária essa divulgação da nossa cultura que é tão rica e tão pouco conhecida.*

*É difícil falar dele sem chorar, eu sou muito emotiva. Eu sou muito grata e confesso que reconheço a minha sorte de ter nascido com um pai como ele, que sempre me deu todo apoio em 100% das decisões. Acho que não tenho mais nada a fazer a não ser agradecer por todos os ensinamentos que ele me deu, tudo que ele sempre me deu, não só material, mas acho que o que tem mais valor é o que fica pra sempre que é o amor, carinho e os ensinamentos.*

*Eu admiro muito nele a perseverança e a paciência talvez eu não tenha tanto isso quanto ele tem. Ele me ensinou a humildade de nunca querer passar por cima de outra pessoa ou se colocar maior do que outra pessoa porque você sabe disso ou daquilo. Porque, na verdade, ninguém nunca sabe de tudo e eu vejo que ele é assim. Ele sabe de muita coisa, claro, mas ninguém nunca vai saber de tudo. Então ele é muito aberto e sempre quer aprender mais.*

***“Pai, mas você tem que me dizer se isso é possível ou se não é possível” e ele respondeu assim: “a gente vai tornar possível”.***

Ana Luiza



Imagem Instagram: @onildorocha

FIM

Ou recomeço?

