

“Acho que o cliente come em três etapas: com os olhos, com o nariz e por último com a boca (...)”

Entrevista com Betinho

*Roberto José da Silva Carvalho, mais conhecido como Betinho, participou do quadro “Super Chef”, no programa **Mais Você** da Ana Maria Braga. Por e-mail, ele nos conta um pouco de sua história e a experiência de ter participado no programa.*

Betinho tem 31 anos, mora atualmente em Jacarepaguá (RJ) com sua mãe e irmão. Ele diz que sua maior qualidade é seu senso de justiça e diz também que seu defeito é querer fazer muitas coisas ao mesmo tempo.



Como surgiu seu interesse pela gastronomia, alguém te inspirou?

Começou desde moleque, pois tenho uma família grande e festeira, mas o interesse profissional iniciou quando eu estudava Agronomia no interior do RJ. Eu morava em uma república com 8 pessoas de diferentes estados. Um dia um amigo, teve a idéia de fazer festas com comidas e música para ganhar dinheiro e ajudar no aluguel da casa. Começamos a fazer feijoadas com caldos de peixes e frutos do mar ao som da banda da República que tocava samba e reggae e eu era um dos vocalistas. Assim surgiu a lendária *Casa da mãe Joana* que até hoje é famosa na cidade de Campos dos Goytacazes no RJ.

Qual a sua formação e há quanto tempo atua na área gastronômica?

Estudei Agronomia até o 7º período, fiz uma pausa de 8 meses, durante esta pausa as festas continuaram fazendo sucesso e dando dinheiro, então decidi voltar para o RJ e fazer Gastronomia. Faz 6 anos que deixei de ser produtor de alimentos para ser o beneficiador. Trabalhei de cozinheiro em quatro restaurantes e como Chef em dois restaurantes e um hotel em Angra dos Reis, que foi onde tive a melhor estrutura de cozinha e organização.

Qual a sua especialidade?

Tenho como especialidade peixes e frutos do mar, por simplesmente gostar de manipular e por gostar de comer.

Alguma mania de Chef?

Minha mania, na verdade é uma metodologia de trabalho, desenho tudo o que vou fazer e escrevo como e porque estou fazendo, só para me organizar melhor.

Como surgiu a ideia de desenhar os pratos antes de serem feitos e de onde você tira suas ideias?

Meu avô sempre foi um artista com o pincel, por isso comecei a desenhar muito cedo e obtive alguns prêmios como desenhista. Me ligo muito na estética das coisas que faço. Acho que o cliente come em três etapas: com os olhos, com o nariz e por último com boca e todas essas etapas são importantes em uma degustação.

Por que você decidiu participar do programa Mais Você no quadro “Super Chef”?

Não me inscrevi, foi uma amiga com quem não conversava há um ano. No trabalho dela, foram convidar pessoas que gostariam de participar da seleção de vídeo e ela informou meu nome e telefone. Assim fui passando em todas as peneiras até chegar ao programa. Simplesmente aconteceu!

Fale como foi participar deste quadro?

O programa foi uma verdadeira vitória profissional e pessoal. Aprendi muito de cozinha e com os melhores! Descobri lá que muitas pessoas gostam de mim e alguns preconceitos foram quebrados com a minha participação e isso pra mim foi o máximo. O mais importante foram as aulas que tivemos. O fato de trabalhar sempre na pressão e ter me saído bem foi legal pra caramba. Levo como aprendizado que, na cozinha, o menos é mais e que devemos ter respeito ao manipular os alimentos para nossos clientes.

Após o programa você teve muitas oportunidades?

Tive e ainda tenho algumas propostas de emprego, mas decidi ficar no RJ pra ficar mais perto da minha mãe. Ao contrário de muitos Chefs que querem ir para SP ou RJ por ter mais visibilidade e oportunidades, eu quero e vou conseguir morar em um lugar tranquilo, e por isso que aceito propostas na esperança de ousar em outros picos. Vida é pra viver! E pra mim vida é conhecer novas almas, culturas e comidas.



Bacalhau contemporâneo com redução de damasco.

O que a gastronomia te ensinou de mais importante?

O aprendizado na cozinha é diário e o grande lance é respeitar tudo e todos. Trabalhando sempre com amor, pois seu estado de espírito reflete diretamente no seu prato.

Que conselho você daria aos iniciantes nesta carreira?

Não pense que irá sair da universidade sendo Chef de cozinha, que vai ficar famoso e ganhar muito dinheiro. Procure aprender com todos que estão a sua volta, tenha humildade de aceitar conselhos dos mais antigos que sempre terão algo a ensinar.

Para finalizar pedimos para o Betinho nos ensinar uma receita rápida e fácil de ser feita.

“Gosto muito de molhos e sempre estou em busca de novas combinações. Gosto muito de um em particular, que serve tanto para comidas quentes como para frias.”

Receita de Molho Picante de Pimentão Vermelho

Ingredientes:

-1 pimentão vermelho sem pele.

-Suco de meio limão.

-50 ml de azeite extra virgem.

-30 ml de molho de ostra.

-pimenta tabasco a gosto.

Modo de fazer:

Bater os ingredientes no liquidificador até homogeneizar tudo.

Por Eduarda Grünfeld, Kethleen de Oliveira e Vincent Ponick