



## GASTRONOMIA

—  
Léa Araújo

# A cozinha de Sofia

**TALENTOSA e caprichosa, jovem chef mineira cria caixa cheia de ingredientes de qualidade para preparação dos pratos em casa**

FOTOS / Arquivo Pessoal

Estamos em fase de mudança comportamental, principalmente no ramo do entretenimento. Enquanto a situação do coronavírus não se resolve, o divertimento terá que ser em casa. E têm surgido boas novidades para cozinhar em casa do zero ou somente finalizar um prato. Receber uma caixa em casa cheia de comida de qualidade tem o seu valor e pode durar até além dessa pandemia.

Uma mocinha de 29 anos, muito talentosa, caprichosa e de bom gosto, Sofia Marinho, tem formação em biologia, mas foi na gastronomia que encontrou sua vocação. Começou sua trajetória vendendo massas artesanais para os melhores restaurantes de cidade de Pipa, no Rio Grande do Norte, e chegou a abrir seu próprio restaurante e um café por lá, ambos com o nome "El 29".

Na Faculdade Internacional da Paraíba (FPB), em João Pessoa, fez o curso de pós-graduação em alta gastronomia e nesse meio tempo recebeu um convite para participar da segunda temporada do reality "The Taste Brasil" comandado pelos chefs Felipe Bronze, Claude Troigros e André Mifano.

De volta à sua terra natal - Belo Horizonte - trabalhou com Léo Paixão no Glouton e no Nicolau e foi lá que conheci seu brilhante trabalho, que acompanho até hoje. Foi uma breve passagem, de apenas seis meses em cada um dos restaurantes, já que seu objetivo era mesmo focar em aulas e eventos.

Um de seus cursos foi ministrado na cozinha do Santa Fé e consistiu em seis módulos com petiscos, massas artesanais, risotos, carnes, frutos do mar e sobremesas. Trabalhou também em parceria com o chef Massimo Bataglini e hoje presta consultorias para restaurantes e atua em serviços de personal chef.

Eis que chega em minha casa uma caixa com o nome "A Cozinha de Sofia" e eu já imaginava que o conteúdo estaria carregado de ingredientes de qualidade. Esse é um projeto que Sofia sempre sonhou colocar em prática e, diante das circunstâncias atuais, encontrou o momento ideal.

A produção será pequena, prezando insumos de alto nível, sempre com uma massa para duas pessoas, além de antepastos e sobremesa. A primeira caixa teve tagliatelli feito de ovos caipiras com fonduta de porcini fresquíssimos,

oriundos do sul do Brasil.

Faz pouco tempo que o cogumelo foi descoberto no solo brasileiro e tem sabor potente e textura carnosa. O patê de fígado que ela faz é campeão em encomendas, muito cremoso e coberto por manteiga clarificada para selar e evitar a oxidação.

Outro antepasto fino que veio foi a compota de figo que fica ótima para servir com um queijo curado. Como sobremesa, pavlovas para serem recheadas com creme de requieijão e calda de goiaba em pedaços, dos deuses, suave, naquele típico constraste mineiro de sucesso entre queijo e goiabada, o Romeu e Julieta que já teve tantas releituras.

O kit custa em torno de R\$ 200 com massa, antepastos e sobremesa para duas pessoas e fica disponível toda sexta-feira. Essa semana foi a vez do pappardelle com ragu de pato, chorizo espanhol e laranja como prato principal.

De entrada, Sofia incluiu boursin com parma e mel de aroeira trufado e de sobremesa tarte au citron com merengue e manjerição. Na próxima semana, ela pensa em servir o sorrentino de cordeiro com manteiga de avelã, que inclusive provei e não me esqueci do maravilhoso perfume e sabor que exalava.

Sofia ensinou o preparo em uma das aulas do Espaço Gourmet da Mostra Modernos e Eternos 2018, sob curadoria de Léo Paixão e Massimo Battaglini.

As encomendas podem ser feitas via mensagem no Instagram @acozinhadesofia ou no WhatsApp (31) 98331-8009.

Mais experiências gastronômicas:  
[www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)



[www.intervip.tur.br](http://www.intervip.tur.br)

**INTERVIP**

Intercâmbios e Cursos no Exterior

**HIGH SCHOOL 2021  
MATRÍCULAS ABERTAS**

(31) 9 8421-4804

Nas Redes Sociais: @IntervipIntercambios