

/06/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

FUNDADORA do restaurante Xapuri, Nelsa Trombino é homenageada em documentário

Muito antes de a gastronomia ganhar os holofotes atuais, uma paulista vinda de Cubatão já acumulava muitas horas de rodagem no comando de um fogão a lenha. A mão até sangrava ao fazer doces e era preciso tomar analgésico para afastar as dores do corpo após o trabalho intenso na cozinha.

As décadas de dedicação espartana levaram essa força de trabalho a se tornar nome fundamental na gastronomia mineira e brasileira. Trata-se de dona Nelsa Trombino, que acaba de ganhar um documentário em sua homenagem, batizado de "A dona do tacho". A pré-estreia ocorre no dia 16 de maio, na programação do Matula Film Festival, evento inteiramente dedicado a filmes sobre comida e gastronomia. A exibição gratuita será on-line (www.

matulafilmfestival.com.br).

O diretor Marcelo Wanderley teve a missão de contar essa emocionante história de uma cozinheira que olhou para desafios e obstáculos como ingredientes importantes de uma receita que, tempos depois, resultaria em sucesso.

O destino já parecia traçado desde quando, ainda menina, a pequena Nelsa se acomodava num banquinho na cozinha e por lá se metia a aprender receitas com a mãe. Os pais, imigrantes italianos, vieram do país europeu para morar num sítio de bananas do avô. Caçula de uma família de nove filhos, ela acabou se tornando uma jovem atuante nos afazeres domésticos daquela casa movimentada.

O amor a levou a continuar cozinhando. Na fase adulta, fixou moradia em Minas Gerais após casar-se. Residiu em várias



FOTOS / Francisco Dumont

idades, mas foi numa fazenda em Lagoa da Prata onde passou mais tempo. Ali aprendeu a fazer as delícias mais tradicionais da gastronomia mineira, como frango com quiabo, tutu, feijão tropeiro e doces de toda sorte.

Casada e com filhos, Nelsa resolveu se transferir para Belo Horizonte. Escolheram morar na Pampulha, mas numa região onde era raro encontrar vizinhos. No fim da década de 1980, decidiu abrir no local o restaurante Xapuri, nome inspirado em uma fazenda da época.

O bairro, então deserto, começou a ser frequentado por uma clientela atraída pelos aromas e sabores daquela comida que deixava marcas. Ao longo de mais de 30 anos, tanta gente passou pelo endereço que a casa gastronômica se transformou numa espécie de embaixada gastronômica. "O Xapuri é minha paixão", diz.

Mas dona Nelsa Trombino ainda alçaria voos ainda maiores. Convites para festivais pelo País não faltaram, e lá foi ela divulgar a gastronomia mineira. Não deixar a tradição esmorecer e evitar a gourmetização excessiva entre as gerações atuais sempre foi uma de suas grandes preocupações. "Agora tudo leva creme de leite ou é flambado na

frigideira", provoca.

Também percorreu vários países com o mesmo objetivo, sempre mostrando ao mundo as particularidades culinárias do povo de Minas Gerais. Esteve na Espanha, na China e na Inglaterra.

Em 2014, aos 75 anos, dona Nelsa começou a passar o comando do restaurante para Flávio Trombino, seu filho e sucessor. Três anos depois, ela foi homenageada pela Assembleia Legislativa com o título de cidadã honorária de Minas Gerais.

Entre seus pares, o reconhecimento veio de chefs estrelados como Alex Atala, Janaína Rueda, Rodrigo Oliveira, Leonardo Paixão e Ivo Faria. Atualmente com 82 anos, dona Nelsa é uma unanimidade.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br



CARRÉ DE CORDEIRO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla porteña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656