



Casa & Cozinha



O SANDUÍCHE DE METRO É DELA

Edna Queiroz inventou o lanche que virou febre



REPORTAGEM DE BETE HOPPE. PRODUÇÃO DE MREGINA NOTOLINI. FOTOS DE ROGÉRIO ASSIS

Edna Queiroz diz sem disfarçar o orgulho: "A cozinha está na minha veia". A dona do bufê Naturiche recorda-se da avó, Eleonora, no preparo de doces em grandes tachos, em Santa Rita do Passa Quatro, interior de São Paulo. "Aquele alquímia me fascinava." Ainda na cidade natal, Edna lembra do primeiro arroz-doce, que fez aos 13 anos e foi um desastre. "Mudei muito de panela e errei a mão", diverte-se.

Na mesma época, ela se mudou para a capital, onde trabalhou com marketing e até fez curso de sobremesas, "mas meu forte são os salgados", frisa. Em 1984, apostou no DNA e na intuição. "Sentia falta de uma comida rápida saudável", diz Edna. Nasceu então a Naturiche, antes uma sanduicheria *delivery*, agora, um bufê mais elaborado. Pouco depois, ela lançou o sanduíche de metro, que se tornou febre. Culpa de um cliente, que sempre queria um sanduíche maior. No dia 14 de maio, ela saiu da La Baguete com três pães especiais, montou o sanduíche em tábuas de madeira e enviou ao homem com um cartão: "Este tamanho está bom?" Sucesso! "Só esqueci de registrar minha criação." O sanduíche de metro faz sucesso em festa principalmente por causa da simplicidade na hora de servir - não requer prato nem talheres.

Dos tempos de escritório, Edna mantém o

Transformando idéias em sabor.

Av. Rebouças, 2.970 - Pinheiros (próx. Av. Faria Lima)

CEP: 05402-500 - São Paulo - SP

11 3813.6898 - 11 3815.8124

NEXTEL 11 7807.6159 ID 22423*1

naturiche.com.br



Nas páginas anteriores, a cozinha vista da saleta. A estante deixa à mostra a louçaria. A bancada marca a área de trabalho. Abaixo, destaque para a parede laranja. À esq., de cima para baixo: Edna e o namorado, o artista plástico José Pilotto, o rack para vinho horizontal, criação dele; latas de biscoitos suíços, bisnaguas de patês e evicos de mostarda comprados em Paris; casal de bonecos cozinheiros, trazidos da Bahia, e porta-temperos em forma de nó. Ao lado, de cima para baixo: saleta e varanda do espaço gourmet

hábito de celebrar com os amigos em volta da comida. No espaço gourmet, construído há dois anos em seu apartamento, promove almoços comunitários. "Fazemos rodízio de cozinheiros", diz ela.

Temperos

O térreo do duplex, na Cidade Universitária, agrega cozinha, saleta e varanda. Quando o clima permite, a mesa de vime branco e vidro (da Artefacto) vai para o ar livre, onde os convivas podem até colher temperos. No canteiro, salsinha e orégano, entre outros; nos vasos de madeira branca, no acesso à sala, alface crespa, manjeriça roxa, arruda e pimenta dedo-de-moça. O cercado de inox preto ganhou bambu e madeira brezo pontuados por cerâmicas vermelhas - obra de José Luís Pilotto, designer, artista plástico e... namorado.

No interior, mais trabalhos do artista, caso a escultura de inox e couro (cerca de R\$ 4 mil, no Studio PHd) fixada na parede vermelha da saleta. Ele ainda cria peças diferenciadas, como o rack para vinhos horizontal, de eucalipto de reflorestamento (R\$ 140 para 12 garrafas, idem), e o porta-tempero em forma de nó, de PVC (R\$ 15 cada um, na Naturiche). Já Gustavo Freiberg esculpiu a pedra que serve de base para a mesa de vidro, que fica bem no meio da cozinha. Nas pranchas de madeira próximas, taças coloridas, xícaras e pratos variados.

O balcão de teca, sob o paineleiro de metal suspenso, demarca a área de trabalho. Ele apoia máquina de café expresso, cooktop de quatro bocas Arwek e cepo com facas de aço Dynasty. "Minha irmã mora na Suíça e me traz de presente porque sabe que adoro", diz Edna. "Facas são essenciais para fazer uma boa comida." Das banquetas cromadas, notam-se conchas e espátulas no varão de aço; vidros de pimenta-rosa, orégano e salsa da Bombay Herbs & Spices, no suporte da parede; e potes com nozes, castanhas e amêndoas sobre a bancada da pia de granito preto, onde também figura o mixer de aço Hamilton Beach (R\$ 246, na Suxxar).

Fase pink

Atrás da geladeira de aço escovado Bosch, chama atenção a parede laranja. "É uma cor que abre o apetite", explica Edna, que curte os possíveis benefícios das cores e diz estar em uma fase pink nos negócios, "para ter prosperidade". Até os panfletos do bufê são cor-de-rosa.

A correria deixa pouco tempo para viagens. Numa das últimas, ela trouxe chocolates e latas de biscoito de amêndoas de Zurique, além de patês e mostarda da loja Fauchon, de Paris. Só comida? "Compro coisas para o bufê e aproveito para a casa", diz. "Tenho frigideiras de cobre, de Penedo (RJ), só como decoração, e um casal de bonecos cozinheiros, que trouxe da Bahia, há quatro anos." Ah, bom... •



Sanduíche Naturiche

Ingredientes

1 m de pão baguete (tradicional, com gergelim ou parmesão)
150 g de rosbife em fatias bem finas
150 g de queijo prato em fatias

2 tomates grandes em fatias

Molho rosé, azeite, orégano e sal a gosto

Cerejas, azeitonas pretas ou verdes, folhas de alface e fatias de laranja para decorar

Modo de Preparo

Corte o pão ao meio e passe uma camada fina de molho rosé nos dois miolos. Recheie com as fatias de rosbife, o queijo prato e as rodelas de tomate. Tempere com azeite, orégano e sal a gosto. Disponha numa tábua (de madeira, de preferência), corte em pedaços de aproximadamente 5 cm e alterne azeitonas e cerejas, presas por palitos. Finalize a decoração do prato com folhas de alface e fatias de laranja.

Bonito,
inteligente e
bem sucedido
nos negócios.

De 2ª
a sexta

ESTADÃO
É real, mais vida
aqui jornal.

Para anunciar, ligue:
(11) 3856-2262



Transformando idéias em sabor.

Av. Rebouças, 2.970 - Pinheiros (próx. Av. Faria Lima)

CEP: 05402-500 - São Paulo - SP

11 3813.6898 - 11 3815.8124

NEXTEL 11 7807.6159 ID 22423*1

naturiche.com.br