

LÁ EM CASA, UMA HISTÓRIA SABOROSA

Transformar a culinária paraense em sucesso internacional, criar uma griffe gastronômica no norte do Brasil, reconhecida no país e no exterior, é trabalho de gente de talento, gente competente, gente empreendedora.

O pato no tucupi, a maniçoba, o casquinho de caranguejo, os peixes, os docinhos, as frutas regionais, sempre tiveram uma interpretação exclusiva, de sabor superior, no restaurante Lá em Casa, com a orientação direta de Anna Maria Martins, dona do conhecimento das mais valiosas e centenárias tradições da cozinha paraense, que ela recebeu diretamente de seus ancestrais e sempre cultivou com a competência de quem sabe o que faz e com o carinho de quem ama o que faz.

Estes saberes regionais de dona Anna ganharam uma nova arquitetura, incorporando uma visão contemporânea da alta gastronomia internacional, com a entrada em cena de seu filho, o arquiteto Paulo Martins. Os sabores exclusivos da floresta amazônica globalizaram-se, muito antes mesmo do termo globalização ter sido cunhado nas relações mundiais.

O aval dessa globalização favorável aos povos amazônicos tem a aprovação de marcas e personalidades nacionais e internacionais como o jornal The New York Times; o Papa João Paulo II; a revista francesa Marie Claire; os chefs Paul Bocuse, Ferran Adrià e Juan Maria Arzak; a revista italiana Nuova Cucina; o Imperador Akihito, do Japão, as revistas Quatro Rodas e Cláudia, artistas consagrados como Fernanda Montenegro e Paulo Autran, Caetano Veloso ou Gilberto Gil, jornais e roteiros turísticos do país e do exterior.

A vocação culinária começou com Anna Maria ainda jovem, incentivada por seus parentes, diante do sucesso que eram as festinhas de aniversário de seus filhos. Daí, *com muito amor e pouco dinheiro*, como ela mesma dizia, decidiu transformar esse talento em ajuda à renda familiar. Com apoio e preciosos ensinamentos da avó, da madrinha, das tias, começou a fazer e fornecer salgadinhos e doces. O sucesso foi imediato. Mas ela sabia muito mais. As comidas que fazia eram a delícia dos privilegiados que a consumiam em casa.

Esse conhecimento foi criando a fama de grande quituteira.

Apareceu o primeiro convite para organizar um jantar, sucesso absoluto. Daí, não parou mais. Início dos anos 70, o filho Paulo Martins, já arquiteto, sugeriu abrirem um restaurante no mesmo porão da casa onde moravam, com apenas nove mesas. Na época Belém não tinha muitos restaurantes, *foi realmente um ato de audácia*, dizia Anna Maria.

Um ato de audácia e visão de futuro, desde a inovação do nome. Sobre ele Paulo Martins, hoje chef de renome nacional e internacional, explica sua origem e do nome da casa;

“Desde cedo estive preocupado não somente com o paladar da comida, mas principalmente, como prepará-las. Nisso minha grande companhia foi minha

mãe, d. Anna Maria, quituteira de mão cheia. E enquanto crescia, estudava, me formava, também apurava o paladar. Sábia, minha mãe sempre acolheu meus amigos como se fossem também seus filhos. Assim, a casa sempre estava feliz, ruidosa. Sempre, quando aparecia a discussão aonde íramos, eu dizia ... *lá em casa*. Papo bom, brincadeiras, jogos e o tempo passando... vinha o horário do almoço e todos sentávamos na grande mesa e o tempo, ah... voava.

Assim, na hora de abrir o restaurante, o nome já existia. Foi só percebê-lo e adotá-lo.

Outra inovação naquele 1972 foi o cardápio, que tinha como ponto forte a comidinha caseira, despretensiosa, mas muito gostosa: picadinho, carne assada, silveirinha de camarão, guisadinho de camarão com quiabo, além dos chamados pratos da cozinha internacional, que eram obrigatórios em todos os restaurantes. Mas com um diferencial de qualidade. Logo entraram os regionais, preparados como só d. Anna sabia preparar.

O sucesso foi conquistado com muito trabalho, mas a boa qualidade da casa logo encontrou acolhida dos paraenses e dos turistas. Os da terra, até com certo orgulho, de poderem mostrar aos amigos visitantes a qualidade de nossa culinária. Sucesso que o escritor Leandro Tocantins registrou assim em seu livro Santa Maria de Belém do Grão Pará:

"Não é possível fugir ao apelo das comidas paraenses. Saudoso desses paladares que, por assim dizer aperfeiçoam a minha natividade, vou ao restaurante Lá em Casa, de minha amiga Anna Maria Malcher Martins que, nos amplos porões do palacete José da Gama Malcher, ex-governador do Estado e seu avô, armou o mais delicioso salão, onde a gula, pecado capital, torna-se um auto-de-fé nos prazeres dionisíacos da comida paraense."

O **Lá em Casa** também se especializou em grandes eventos, entre os maiores já realizados no Estado, como o clássico jantar de abertura do congresso da ABAV em Belém, para 3.000 pessoas ou as duas recepções oferecidas ao Imperador Akihito, do Japão, nas duas vezes em que visitou o Pará.

Anna Maria na indicação do saudoso colunista Edwaldo Martins, para quem ela é "quituteira com mãos de fada, realçadas em livros, revistas de todos os cantos e ao lado disso, figura de sociedade estimadíssima, integrante de uma das mais tradicionais famílias paraenses. Além do mais, mulher simpaticíssima, de sorriso constante, encantadora, sempre disposta a um papo gostoso com os amigos, especialmente quando Belém, sua gente e suas coisas fazem o tema."

O reconhecimento deixa de ser apenas por parte dos paraenses. Salta as fronteiras do Estado, ultrapassa o território brasileiro. Jornais e revistas do Brasil e do exterior louvam a cozinha paraense, que aprendem a amar no Lá em Casa. Na versão original em inglês do livro "1000 lugares para conhecer antes de morrer" o "Lá em Casa" é o único restaurante do Brasil citado.

Qual paraense, pelo menos nos tempos mais recentes, mereceu meia página do jornal norte-americano The New York Times?

Revistas de todo o mundo como Marie Claire, Paris Match, Nuova Cucina, Prime Garden, Cláudia, Gula, Casa Cláudia, Desfile, Prazeres da Mesa. Veja, Época, Isto É gente, Flash, Veja Rio, Veja São Paulo, Veja Belém, já dedicaram reportagens ao Lá em Casa.

Isso sem falar no apoio constante e permanente dos veículos de comunicação do Pará e do Brasil, O Liberal, Diário do Pará, Jornal do Brasil, Folha de São Paulo, sempre reconhecendo e divulgando a cruzada do **Lá em Casa** pelas coisas do Pará.

Em premiações o Lá em Casa também se sai muito bem. Destaque no Guia Quatro Rodas são permanentes, desde 1986 é o único restaurante de Belém estrelado e desde 2003 é apontado pelo Guia como o *melhor restaurante de comida paraense do Brasil*.

Entre os reconhecimentos internacionais destaca-se o **Troféu Internacional de Turismo e Hotelaria**, atribuído pela revista espanhola de circulação internacional Green Gold. A revista reconheceu assim o nível do **Lá em Casa**: "O restaurante tem tido muito sucesso, especialmente por uma de suas especialidades, a comida caseira, sendo um dos preferidos pelos turistas e executivos, recebendo constantemente cartas e reconhecimentos de todo o Brasil e do estrangeiro."

O arquiteto Paulo Martins começou com as idéias, com os desenhos das mesas, cadeiras, a decoração da casa. O resultado do conhecimento que ele assumiu com as informações de sua mãe, da experiência do exemplo de competência que tinha em casa, da visão externa, de viajante e freqüentador de bons e modernos restaurantes e da sua forte criatividade foi a transformação do arquiteto no chef de tantas criações gastronômicas que são marca registrada do **Lá em Casa** e que se transformam aos poucos em novos pratos da já exuberante culinária paraense.

Nos idos de 1995 o jornal **A Província do Pará** publicou matéria de página inteira com o título: *Vai uma pupunha com roquefort?*. O texto anuncia: "Quem está acostumado a ver sempre duplas como jambu com tucupi, pupunha com cafezinho ou mel de cana, pirarucu assado com açaí, que se prepare. Esses ilustres paraenses andam em novas e insuspeitas parcerias, revolucionando a tradicional cozinha paraense".

Tudo isso começou em um restaurante experimental que Paulo comandou: o **Resto's**, onde ele exercitou sua dupla faceta criativa, a de arquiteto e a de chef nos pratos revolucionários que lançou, *combinando os sabores regionais com o melhor da culinária internacional*.

As experiências fizeram sucesso, foram consagradas e logo pularam para o cardápio do **Lá em Casa**. Vêm daí a já citada pupunha com recheio de queijo roquefort, o pirarucu fresco com massa negra, o haddock paraense e tantas outras novidades, como o uso do bacuri em prato de camarões (Camarão a Resto's).

Algumas das criações desse verdadeiro laboratório da gastronomia paraense já são encontradas em outros estabelecimentos. É o caso do Arroz de Jambu, do Picadinho de Tambaqui, do Arroz de Tacacá. A pupunha ao roquefort está em muitos coquetéis e festinhas. Para muita gente são produtos da fantástica criação coletiva da culinária paraense, mas saíram da cozinha do **Lá em Casa**, criadas por Paulo Martins. O reconhecimento e a preferência dos consumidores estão transformando essas especialidades em domínio público.

Há também o reconhecimento externo. Paulo Martins é hoje convidado para os mais importantes eventos gastronômicos nacionais no sul do país e alguns internacionais. A consagração maior veio em 2005, quando conquistou o título de **Personalidade da Gastronomia**, concedido pela revista nacional Prazeres da Mesa. Único representante do Norte na disputa, ele afirma que o prêmio é um estímulo para a divulgação da cozinha paraense. *A maior alegria foi ter recebido votos não apenas da região Norte, mas também de outras partes do Brasil.* Vários outros chefs de renome nacional participaram da disputa, como Alex Atala, Claude Troisgros, Andréa Tinoco, Flávia Quaresma, Álvaro Rodrigues, Bel Coelho, Belarmino Iglesias, Rogério Fasano e Carla Pernambuco. O nome de Paulo Martins foi escolhido em meio ao voto de 4.535 leitores de todo o país. Na edição de 2005 o guia 4 rodas homenageou Paulo Martins com o Premio especial **Contribuição para a culinária regional**.

Em Belém foi escolhido pela Revista **Veja Melhor da Cidade**, nas três edições como o Melhor Restaurante Paraense, e Paulo Martins o Chef do Ano.

A revista **Isto É gente** aponta os Melhores de 2006 e na Gastronomia o chef Paulo Martins é o indicado. A revista americana **Gourmet** em sua edição de novembro/2006 publica matéria de 8 páginas sobre o **Lá em Casa** e a criatividade do seu chef.

E novamente, em 2008, Paulo conquistou o título de **Melhor Chef**, concedido pela revista de variedade **Quem**.

E temos também a indicação de chefs e amigos: no site do restaurante DOM (São Paulo), o **Lá em Casa** é indicado por Alex Atala como um dos melhores restaurantes do mundo. O mais premiado chef de cozinha brasileiro da atualidade indica apenas oito restaurantes. Do Brasil, só o **Lá em Casa**.

O **Lá em Casa**, hoje, depois de passar por alguns endereços, encontra-se no belíssimo espaço da Estação das Docas. É o mesmo **Lá em Casa**, o mesmo espírito, a mesma competência e dedicação da equipe liderada por Anna Maria e Paulo Martins.

O **Lá em Casa** é fundador da confraria nacional dos **Restaurantes da Boa Lembrança** que reúne os melhores restaurantes do país. O **Lá em Casa** que levou Paulo Martins a idealizar e realizar o *Ver o Peso da Cozinha Paraense*, evento que neste 2009 chega ao seu sétimo ano de realização, traz a Belém os chefs mais talentosos e famosos do país, transformando a gastronomia paraense e levando o nome do Pará e sua riqueza culinária a todo o país, com excelente repercussão na mídia nacional.

Em todos esses empreendimentos a figura carismática, elegante, simpática e amiga de Anna Maria Martins sempre é presença forte, fiel a um de seus princípios: "eu preparo a nossa comida com todo amor, com toda dedicação, como se fosse preparada para meus convidados, para minhas festas".

Anna Maria (in memoriam), Paulo Martins e suas herdeiras criaram e mantêm um restaurante que sobrevive ao tempo e mantém seu padrão de qualidade. Temos "orgulho de dizer que, desde que inauguramos o restaurante, há 37 anos, nós mantemos a mesma qualidade de nossas comidas, valorizando e divulgando a culinária paraense, tão rica e gostosa".

O **Lá em Casa** é um patrimônio da cultura gastronômica paraense, pelo que construiu e constrói permanentemente, valorizando um aspecto muito importante do Estado, divulgando-o no país e no exterior, no que é atestado por muitas personalidades.

Mas o principal atestado para a equipe do **Lá em Casa** é ser eleito diariamente pelos seus clientes como o preferido.