

10 perguntas para o Chef Pedro Bagattoli

1. Você nasceu e cresceu em Vilhena e teve seu primeiro contato com a gastronomia ainda na família, em um laticínio. Como essas primeiras experiências influenciaram a escolha pela Gastronomia como profissão?

Nasci em Vilhena e fui criado em Chupinguaia e meu primeiro contato com a produção de alimentos aconteceu realmente dentro da família, com os meus pais, todo dentro de casa sempre foi muito caseiro, com o passar do tempo me em um laticínio, uma fábrica de queijos. Foi ali que comecei a entender, ainda muito novo, o que existia por trás de um alimento até ele chegar à mesa, principalmente quando falamos de produção em uma escala maior.

Mas foi posteriormente, trabalhando em um empório gourmet, que comecei a ter um contato mais direto com a cozinha e descobri meu encantamento pela gastronomia. Foi quando percebi que aquilo poderia ser uma profissão e comecei a buscar informações sobre a área.

A partir dali surgiu o sonho de estudar Gastronomia. Consegui financiar minha graduação e fui para Balneário Camboriú estudar na Universidade do Vale do Itajaí, a Univali. Durante a faculdade, conciliando trabalho e estudo, tive a oportunidade de aprender muito e confirmar que era aquilo que eu queria fazer pelo resto da minha vida.

2. Depois de estudar Gastronomia em Balneário Camboriú e trabalhar em restaurantes, você decidiu voltar para Vilhena em 2018 e empreender. O que fez você acreditar que havia espaço para construir um negócio gastronômico profissional na cidade?

Sempre tive uma ligação muito forte com Vilhena porque é a cidade onde cresci e onde está minha família. Quando fui estudar fora, meu objetivo não era simplesmente sair daqui. Eu queria me profissionalizar, adquirir experiência e depois conseguir aplicar esse conhecimento.

Durante a graduação também trabalhei em restaurantes de Balneário Camboriú, então tive a oportunidade de conhecer outras formas de operação, serviço e organização dentro da gastronomia.

Quando voltei para Vilhena em 2018, enxerguei que existia espaço para colocar esse conhecimento em prática. Foi quando abri minha primeira empresa, o Bufê Chef Pedro Bagattoli, atendendo diferentes tipos de eventos.

Eu acreditava que era possível fazer um trabalho gastronômico profissional na minha cidade, sem precisar abandonar nossas características e nossa identidade regional. E foi isso que comecei a construir.

3. Em poucos anos, sua atuação passou pelo bufê, pelo Sugestão do Chef e pelo Restaurante e Conveniência Catarinense. Como é administrar diferentes operações gastronômicas ao mesmo tempo e quais são os principais desafios de gestão nesse setor?

É um desafio diário porque cada operação tem uma necessidade completamente diferente.

Comecei com o bufê em 2018 e, em julho do mesmo ano, participei da inauguração do Sugestão do Chef, trabalhando com restaurante por quilo e pratos à la carte. Depois, em fevereiro de 2020, juntamente com meu irmão e sócio André Vitório Bagattoli, assumimos o Restaurante e Conveniência Catarinense, uma operação 24 horas.

E em novembro de 2024 inauguramos o Sugestão do Mate, especializado em mates gelados batidos com frutas, acompanhados por lanches e salgados.

Quando você passa a administrar diferentes negócios, percebe que ser chef é apenas uma parte do trabalho. Existe toda uma gestão por trás: equipe, compras, estoque, custos, desperdício, padronização, produção, atendimento e qualidade.

Acredito que um dos maiores desafios seja conseguir crescer sem perder a identidade do negócio. Por isso buscamos todos os dias melhorar processos, desenvolver nossa equipe e evoluir como gestores.

4. Seu lema é “Tempero de Casa”, e você costuma destacar a influência da sua mãe na sua relação com a cozinha. Como essa ideia de comida afetiva se transforma em uma proposta comercial capaz de atender centenas de pessoas diariamente?

A influência da minha mãe é muito presente na minha cozinha. Cresci vendo ela fazer bolachas, macarrão, bolos, pães e tantas outras coisas de maneira artesanal. Então essa relação com uma comida feita de verdade, com cuidado, está muito ligada às minhas lembranças.

Foi daí também que surgiu o nosso lema: **“Tempero de Casa”**.

Quando levamos essa ideia para dentro de um restaurante que atende muitas pessoas, o desafio é justamente manter essa sensação mesmo trabalhando em maior escala.

Para isso, precisamos unir a gastronomia afetiva à profissionalização. Existem processos, organização, padronização e treinamento da equipe, mas o objetivo continua sendo entregar uma comida que tenha sabor, identidade e que remeta àquela sensação de comida de casa.

O volume aumenta, mas a essência precisa permanecer.

5. Você tem defendido a valorização da gastronomia amazônica e utiliza ingredientes como pirarucu, tambaqui, castanha, cumaru, jambu e tucupi. Existe ainda resistência do consumidor ou esses sabores regionais já conquistaram um espaço maior na gastronomia de Vilhena?

Hoje percebo uma abertura muito maior das pessoas para conhecer e experimentar esses ingredientes, mas acredito que ainda temos muito trabalho pela frente.

Nós estamos inseridos na região amazônica e possuímos uma riqueza gastronômica enorme. Temos peixes, castanhas, frutas, ervas, raízes e ingredientes com características que dificilmente encontramos em outros lugares.

Uma das coisas que busco no meu trabalho é justamente fomentar essa cultura e valorizar aquilo que é nosso.

Nem sempre precisamos apresentar esses ingredientes somente da maneira tradicional. Podemos utilizar pirarucu, tambaqui, castanha,

cumaru, jambu ou tucupi dentro de preparações diferentes, aproximando esses sabores de pessoas que talvez ainda não estejam acostumadas com eles.

Quanto mais conseguimos apresentar esses produtos de maneira interessante e saborosa, mais o público passa a valorizar também a riqueza gastronômica que temos na nossa própria região.

6. Além dos restaurantes, os eventos se tornaram uma parte importante do seu trabalho. O que muda na cozinha quando você precisa sair de uma operação convencional e preparar um jantar, casamento, evento corporativo ou festival para um grande número de pessoas?

Evento exige um nível de planejamento muito grande.

No restaurante você trabalha dentro de uma estrutura que conhece todos os dias. Sabe onde estão os equipamentos, os insumos, conhece o fluxo da cozinha e consegue prever muitas situações.

No evento, muitas vezes precisamos montar uma operação gastronômica inteira fora da nossa cozinha. Então precisamos pensar em produção, transporte, armazenamento, equipamentos, equipe, montagem, finalização dos pratos e serviço.

E existe outra diferença importante: o evento acontece uma única vez. Em um casamento, jantar ou evento corporativo, não existe a possibilidade de repetir aquele momento no dia seguinte. Tudo precisa funcionar naquele horário.

Por isso, aprendi que evento não é somente saber cozinhar para muitas pessoas. É principalmente saber planejar, organizar uma equipe e prever aquilo que pode acontecer antes mesmo de sair da cozinha.

7. Você já participou de importantes eventos gastronômicos de Vilhena, como o Sicoob Sabor, inclusive assinando pratos para jantares especiais. Na sua avaliação, qual é a importância desses eventos para fortalecer a gastronomia e movimentar a economia local?

Considero esses eventos extremamente importantes porque eles criam uma oportunidade de mostrar a gastronomia como parte da identidade da nossa cidade e da nossa região.

Quando acontece um evento gastronômico, não estamos movimentando somente restaurantes ou chefs. Existe uma cadeia muito maior envolvida: produtores, fornecedores, equipes, empresas, comércio, turismo e vários outros profissionais.

Também é um momento importante para nós, chefs, porque nos tira da rotina. Faz com que a gente pesquise, teste novas combinações, conheça produtos diferentes e pense em maneiras de apresentar nossa gastronomia ao público.

Quanto mais Vilhena promove eventos desse tipo, mais conseguimos fortalecer uma cultura gastronômica local e mostrar que aqui também existe profissionalismo, criatividade e uma gastronomia com identidade própria.

8. As redes sociais transformaram você também em produtor de conteúdo. Seu trabalho digital alcança centenas de milhares de pessoas e inclui desde receitas simples até pratos mais elaborados. Como essa presença na internet passou a fazer parte da estratégia dos seus empreendimentos?

As redes sociais começaram como uma maneira de mostrar um pouco do meu trabalho e, com o tempo, foram tomando uma proporção muito maior.

Hoje elas são uma extensão daquilo que faço dentro da cozinha.

Consigo mostrar uma receita, um evento, os bastidores dos restaurantes, técnicas, ingredientes, erros, acertos e também um pouco da realidade de quem trabalha profissionalmente com gastronomia.

Uma coisa que considero muito importante é conseguir aproximar as pessoas da cozinha. Às vezes alguém vê somente um prato pronto e não imagina toda a estrutura, planejamento e trabalho que existem por trás.

Além disso, o conteúdo acabou ajudando também a fortalecer nossos empreendimentos e meu trabalho como chef. As pessoas

acompanham o que fazemos, conhecem nossa história e passam a entender melhor aquilo que defendemos na gastronomia.

Hoje vejo o digital não somente como divulgação, mas como parte do meu trabalho.

9. Você também passou a ensinar gastronomia, inclusive com um curso voltado aos sabores amazônicos. O que o chef ganha quando compartilha conhecimento e receitas com o público, em vez de guardar essas técnicas apenas para dentro da cozinha profissional?

Eu acredito que conhecimento precisa ser compartilhado.

Durante minha formação e minha trajetória profissional, muitas pessoas também dividiram conhecimento comigo. Trabalhei em restaurantes, aprendi com outros profissionais, tive professores e continuo aprendendo todos os dias.

Então acredito que compartilhar aquilo que aprendemos também faz parte da nossa evolução.

Quando você ensina uma técnica ou uma receita, não significa que outra pessoa vai reproduzir exatamente aquilo que você faz. Cada profissional vai colocar sua própria experiência e identidade naquele preparo.

Quando falamos dos sabores amazônicos, isso se torna ainda mais importante. Quanto mais pessoas conhecerem nossos ingredientes, aprenderem a trabalhar com eles e começarem a utilizá-los, mais estaremos ajudando a valorizar a nossa gastronomia e também toda a cadeia que existe por trás desses produtos.

Ensinar, para mim, também é uma maneira de fortalecer aquilo em que acredito.

10. Depois de construir uma trajetória que reúne restaurantes, bufê, eventos e produção de conteúdo, qual é o próximo passo do Chef Pedro Bagattoli? A prioridade agora é ampliar os negócios, fortalecer a gastronomia amazônica ou transformar Vilhena em uma referência gastronômica regional?

Eu acredito que essas coisas caminham juntas.

Claro que tenho vontade de crescer, ampliar meus projetos e continuar evoluindo como empresário e como chef. Mas hoje entendo que crescimento não significa somente abrir uma nova empresa ou aumentar uma operação.

Existe também o crescimento da equipe, da qualidade do trabalho, da nossa gastronomia e das oportunidades que conseguimos criar.

Quero continuar valorizando os ingredientes da nossa região e mostrando a riqueza da gastronomia amazônica, porque acredito muito nesse potencial.

E também gostaria de contribuir para que Vilhena seja cada vez mais reconhecida gastronomicamente. Não acredito que uma cidade se torne referência pelo trabalho de uma única pessoa. Isso acontece quando chefs, restaurantes, produtores, empresários e instituições começam a valorizar e desenvolver juntos aquilo que a região tem.

Então meu próximo passo é continuar evoluindo, fortalecer os negócios que construímos e fazer com que esse crescimento também ajude a fortalecer a gastronomia da nossa cidade e da nossa região.