

# fluminense e avai palpite - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: fluminense e avai palpite

---

**Editor's Note: Este série é patrocinada, ou era, pelo país que ela destaca. Mantemos o controle total sobre o assunto, a reportagem e a frequência dos artigos e {sp}s dentro do patrocínio, conformidade com nossa política.**

Quando Mohamad Orfali era criança, seu prato preferido era o café da manhã. Na casa da família Aleppo, na Síria, seu avô preparava "Treet Bel Laban" - uma omelete com almôndegas, servida cima de iogurte de alho e com pão quente. "Tenho tantas lembranças de comida", diz Orfali, "mas eu acho que este é o melhor do melhor."

Comida e família sempre foram um pacote para Orfali - agora mais do que nunca, pois ele dirige um restaurante com seus dois irmãos mais novos, o Orfali Bros Bistro Dubai. Aberto 2024, o menu é um bilhete de amor para as raízes sírias e as tradições culinárias pelas quais os irmãos cresceram, fundidas com sabores contemporâneos árabes e mediterrâneos.

Um antigo chef de TV, Mohamad é o chef de cozinha e anfitrião carismático, enquanto seus irmãos, Wassim e Omar, ambos pasteiros, estão por trás dos doces distintivos do restaurante. "Nós falamos comida. Nós amamos comida e amamos pessoas que amam comida", diz Orfali.

E não é apenas os irmãos que amam sua comida, mas também os corpos de prêmios. O restaurante acabou de pegar sua primeira estrela Michelin este mês e, mais cedo este ano, o bistro foi premiado como "melhor restaurante" no Oriente Médio e Norte da África, de acordo com a lista de 50 Melhores.

"Estamos muito honrados receber este prêmio", diz Orfali sobre sua última vitória. A estreia do restaurante na lista de 50 Melhores 2024, apenas 10 meses após a abertura, ajudou a colocá-lo "no mapa" com hóspedes viajando do mundo inteiro para experimentar as culinárias dos irmãos, ele adiciona.

"Agora, Orfali Bros é como um destino para pessoas que amam comida", diz Orfali, adicionando, "Meu prêmio é quando vejo pessoas voltarem uma, duas, três, quatro vezes."

Orfali deixou a Síria 2006 e se estabeleceu Dubai um ano depois, e seus irmãos o seguiram.

"Nós começamos o negócio como três irmãos, mas minha família é muito grande agora - somos 53 pessoas", ele diz, explicando que considera sua equipe de restaurante como sua família estendida. "Diferentes nacionalidades, diferentes cores, diferentes idiomas, diferentes acentos. E isso é o que amo. Essa é a beleza do Orfali Bros. Essa é como representamos a comunidade, essa é como representamos Dubai."

A multiculturalidade no restaurante de Orfali é refletida todo o país: os EAU abrigam 200 nacionalidades e a população é superior a 90% não-emiratense. Embora o Orfali Bros Bistro seja fundamentado influências sírias, ele oferece algo que Orfali chama de "Cozinha de Dubai" - não cozinha emiratense, mas um ajuste das tradições culinárias globais para o paladar internacional, uma maneira de permitir que pessoas de centenas de diferentes origens e gostos desfrutem de uma refeição juntas.

Ele é rápido adicionar que o menu não é "cozinha internacional", no entanto, que muitas vezes "mata a identidade" de seus pratos, Orfali diz. Muitas das ideias de menu no Orfali Bros surgem de suas experiências infantis ou cozinha familiar, usando ingredientes tradicionais, mas "reconstruído de uma maneira diferente", diz Orfali.

Por exemplo, um dos pratos assinatura do restaurante, chamado de brincadeira "Guess What?", combina uma salada libanesa Fattoush, salada grega e gazpacho (uma sopa fria espanhola) um

prato. O "shish barak a la gyoza" apresenta uma torção asiática no tradicional recheio levantino, regado com óleo de sujuk, inspirado sabores picantes da Sichuan.

"Nós amamos surpreender as pessoas - para mim, surpresas criam memórias", diz Orfali.

Orfali e seus dois irmãos mais novos viveram, trabalharam e estudaram múltiplos países antes de se estabelecerem Dubai, e suas pratos comunicam esse multiculturalismo: uma saudade de casa, mas o prazer de abraçar novas experiências.

"Acredito que a comida não pertence a um território ou mapa, ela pertence a seres humanos. Há tantos ingredientes que viajam o mundo porque foram retirados de uma área para outra", ele diz. "Orfali Bros para nós é uma plataforma para explorar algo novo."

A cena de restaurantes de Dubai tem sido, até recentemente, dominada por chefs famosos e franquias internacionais. Mas agora, restaurantes caseiros e independentes estão "florescendo", diz Samantha Wood, fundadora do site de revisão de restaurantes dos EAU FooDiva e residente Dubai há 25 anos.

Conceitos chef-led como o Orfali Bros Bistro exemplificam isso: "Mohamad (Orfali) é muito atencioso, geralmente no passo ou se engajando narrativas", ela diz, adicionando que o "jóia do bairro minúsculo" oferece "cozinha inovadora e saborosa".

Há um movimento locavore crescente Dubai - inspirado pela pandemia do Covid-19, que interrompeu o comércio global - que enfatiza a produção e ingredientes provenientes do emirado ou dos EAU, o que muitos dos restaurantes independentes incorporaram seus menus, diz Wood. Para ela, "Cozinha de Dubai" evoca uma ideia de um "caldeirão multicultural de cada cozinha sob o sol" - embora ela diga que o Orfali Bros Bistro se diferencia da culinária de fusão típica "mostrando influências culinárias da Síria e de nossos vizinhos regionais de uma maneira moderna, e onde possível, com ingredientes locais".

E o Orfali Bros não está sozinho empurrar os limites da culinária de fusão: Jun's e Chez Wam também "celebram uma medida inovadora de culturas e cozinhas", Wood adiciona.

Para Orfali, a combinação caprichosa de ingredientes ou a apresentação incomum faz o elemento de narrativa de sua comida tudo mais importante. "Se os convidados não entenderem nossa história, então eles olham para o prato de uma perspectiva diferente", ele diz. "A comida é uma jornada - é minha jornada, minha jornada dos irmãos e a jornada da equipe."

O sucesso do Orfali Bros Bistro inspirou a trio a empreender um segundo projeto chamado "Three Bros", um lanchonete ao lado de seu atual restaurante. Lá, os comensais poderão encomendar o hambúrguer assinatura "OB cheeseburger" - um pão de hambúrguer wagyu um pão Hokkaido com molho secreto, queijo cheddar e cebola caramelizada - além de pide, uma pão plano turco recheado com recheios, que será removido do menu no Orfali Bros e substituído por pratos mais inovadores, incomuns e igualmente gostosos, ele diz.

Mas independentemente de os irmãos estarem servindo hambúrgueres ou desconstruindo sua herança culinária, família é o fio condutor que percorre sua cozinha.

"Construímos uma relação entre nós e os convidados e fazemos família", Orfali diz. "Não é sobre dirigir um negócio familiar - as pessoas que vêm para nós, elas se sentem casa, elas se sentem como família."

É embaraçoso estar andando e falando comigo mesmo por 20 segundos quando ele está no chão amarrando seus cadarços.

Meu namorado, Derren não dá um nó duplo nos cadarços dele e é irritante. Estaremos indo a algum lugar (que geralmente será culpa sua também). Eu estarei andando rápido ou dando uma risada nele com apenas para virar-se ao redor de mim no chão s ter passado atrás do meu sapato novamente -ou simplesmente fora da minha vista "Eu estou falando o quão embaraçoso eu sou quando falo comigo mesmo".

Acho que Derren tem uma aversão ao nó duplo de seus cadarços só porque pedi para ele fazer isso. Eu sinto como se fosse um reparo muito simples, não sou purista com nós duplas mas você precisa entender quando certa situação exige certo laço e eu acho...

---

**Informações do documento:**

Autor: jandlglass.org

Assunto: fluminense e avai palpite

Palavras-chave: **fluminense e avai palpite - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-12-15