

FOGÃO PARA ESPECIALISTAS, DESEJO DAS PESSOAS DE EXPERIMENTAR NOVOS SABORES E SAIR DO TRIVIAL TEM FOMENTADO O MERCADO

# Programas de TV incentivam quem já têm ‘um pé’ na cozinha

‘MasterChef’, ‘Top Chef’, ‘Bake off Brasil’, ‘Hell’s Kitchen’, ‘Batalha de Confeiteiros’ e ‘BBQ Brasil’, entre tantas outras atrações televisivas, revelam o quão prazeroso pode ser a profissão de cozinheiro

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Paula Maria Prado  
@paulamariaprado

Quando a então enfermeira Diane Decrescenzo Souza Marques, 35 anos, engravidou, se viu diante da necessidade - e do desejo - de produzir comida caseira e saudável para os filhos. Mal sabia ela que o ato de colocar diariamente a mão na massa - literalmente - a faria se apaixonar perdidamente pela gastronomia. Os programas de televisão, como “MasterChef” (Band), lhe abriu os olhos em relação às técnicas. Achou divertida a competição, ao mesmo tempo em que teve vontade de aprender tudo aquilo!

Hoje, sete anos depois, ela cursa gastronomia e tem como sonho trabalhar no ramo de massas. “Larguei tudo para cuidar dos meus filhos. Hoje sou mais cozinheira do que enfermeira!”, diverte-se ela, que estuda Gastronomia e Alta Cozinha.

A mesma história é compartilhada por Matheus Domingos Leão Gomes, 25 anos. O joseense, que se inspirou no pai - também apaixonado pela cozinha -, nunca se esqueceu da primeira vez em que foi chamado como ajudante, aos dez anos de idade.

“Quando entrei na cozinha industrial vi que era aquilo que eu queria na minha vida. Desde então, incentivado por minha família, passei a fazer alguns cursos”, contou ele, que ainda assim se arriscou em outros ramos, atuando na área de Tecnologia da Informação.

Os programas de TV lhe colocaram novamente diante de sua paixão. “Eu e meu pai assistimos aos programas juntos, como ‘Cake Boss’ (Record) e ‘Hell’s Kitchen’ (Fox), comentávamos, reproduzíamos algumas das receitas... Meu sonho é um dia estar num seriado como ‘Chef’s Table’ (Netflix), que apresenta a cozinha de alguns dos mais renomados chefs do mundo”, revelou.

Cursando agora Cozinha Profissional, Gomes já tem um norte: quer no futuro ter uma linha de produtos naturais, implementar elementos da cozinha molecular nos pratos produzidos e abrir um restaurante.



**Extra.**  
Matheus Domingos (à esquerda) e Diane Marques (à direita) ensinam o passo a passo de duas receitas no site de OVALE (confira na aba Brand)



**Olhos atentos.** A enfermeira Juliana N, de Guaratinguetá, gostava de reproduzir receitas do ‘MasterChef’ (Band); até que nesta edição como competidora garante: vai ser difícil tirá-la de lá!

## INCENTIVO.

Segundo Andreia Matias, coordenadora da Escola IGA (Instituto Gastronômico das Américas), de São José dos Campos, a televisão teve grande influência no aumento pela busca por conhecimento na área, mas não é o principal motivo desse movimento.

“Muitas pessoas têm restrições ao mais diversos tipos de alimentos e buscam aprender a substituí-los”, afirmou ela. “E há ainda aqueles que procuram uma nova fonte de renda”.

Para o professor Eiji Nitta Matsuura, coordenador do Curso de Gastronomia da Univap (Universidade do Vale do Paraíba), a gastronomia está em alta também graças ao mercado consumidor, cada vez mais exigente.

“As pessoas não querem comer uma comida padrão - com os mesmos temperos, gostos e nomes - como era há alguns anos. Hoje, elas querem novidades e experiências gusta-

tivas, olfativas e visuais. Não se come mais por comer e sim por prazer”, afirmou.

## MERCADO.

Na Univap, a totalidade dos alunos pretendem ser profissionais da área. “Temos alunos de 17 a 60 anos”, disse Matsuura.

Já no IGA, o perfil do aluno varia. “Temos alunos que buscam se tornarem profissionais e que buscam o aperfeiçoamento das técnicas e novas

## ONDE ESTUDAR

### GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM GASTRONOMIA

Noturno. Univap (Universidade do Vale do Paraíba), em São José. Dura 4 semestres (1960 horas). [www.univap.br](http://www.univap.br)

### TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Noturno. Senac Campos do Jordão. Dura dois anos. [www.sp.senac.br](http://www.sp.senac.br) (As unidades do Senac São José e Taubaté também têm cursos - mais rápidos e específicos - na área)

### GASTRONOMIA E ALTA COZINHA

Vários horários. IGA (Instituto de Gastronomia). Dura dois anos. Site: [www.iga-la.com](http://www.iga-la.com). Além desse, instituto possui vários outros cursos

\*Consulte as mensalidades

formas de preparo; e temos as pessoas que querem fazer o curso pelo prazer/amor à gastronomia”, afirmou Andreia.

A dúvida que paira é: diante de tantos interessados na área, o mercado dará conta de absorver todos os que estão se profissionalizando?

“A demanda é muito grande e a quantidade de profissionais qualificados é muito baixa. O mercado gastronômico no Brasil ainda é incipiente e muito amplo”, garante o professor. ■