

SOCIEDADE MORANDO EM PARIS, NOVA YORK E SÃO JOSÉ, PROFISSIONAL INSPIRA OS ATUAIS ALUNOS DA FUNDAÇÃO HÉLIO AUGUSTO DE SOUZA

Kadu Giacomini quer escola de gastronomia em São José

Ex-aluno da Fundhas e chef formado pela Le Cordon Bleu, de Paris, na França, Giacomini revela um ambicioso plano: criar uma escola para ajudar todos aqueles que dependem da cozinha para promover o sustento do lar

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Paula Maria Prado
@paulamariaprado



Gratidão. Esse é o termo que resume aquilo que Kadu Giacomini sente pela vida. Ex-aluno da Fundhas (Fundação Hélio Augusto de Souza), ele tornou-se chef de cozinha graduado pela Le Cordon Bleu, uma das mais renomadas escolas de gastronomia do mundo.

Sua paixão pela gastronomia, na verdade, vem de longa data. Desde pequeno, ele ajudava sua mãe, cozinheira de mão cheia, funcionária de um restaurante. Mas foi ao se interessar pela dieta paleolítica, como forma de manter a saúde é que o rapaz, formado em odontologia, descobriu que a gastronomia era seu lar. Buscou escolas para que pudesse aprender algumas técnicas e se deparou com a Le Cordon Bleu, em Paris, na França. Em pouco menos de um mês se viu de dólma ocupando uma das concorridas bancadas. “O processo seletivo é por meio de cartas onde o candidato explica sua paixão pela gastronomia e o que o fez escolher a escola”, contou.

As aulas, em francês, conta com a presença de uma intérprete para o inglês, língua obrigatória.

“Na época, eu não sabia que tinha tanta conexão com a gastronomia como sei hoje. Eu sequer sabia cortar uma cebola!”, riu. “Mas minha formação em odontologia me ajudou. Afinal, há uma receita a ser seguida, cada coisa tem o seu tempo para ficar pronta. É preciso cortar, limpar a bancada... são processos cirúrgicos”.

Kadu entrou para fazer o trimestre básico, mas saiu de lá depois de quase um ano. Fez também o intermediário, o avançado e a confeitaria.

BASTIDORES.

Para quem assiste “Masterchef” (Band) e acha uma loucura o participante fazer todos aqueles preparos em tão pouco tempo saiba que na Le Cordon Bleu é exatamente assim.

“A aula começa às 13h e você tem de entregar seu prato até às 14h30. No entanto, cada aluno tem de colocar na lousa em qual horário acredita que entregará aquele preparo. Então, por exemplo, se você anotar que terminará de fazer uma sopa às 14h, nesse horário preciso o professor estará na sua bancada para avaliá-lo”, lembra Kadu. “Se você não entregar é nota zero. Se entregar antes ou frio também, afinal não se pode entregar o prato a hora que quiser”, continuou ele que brinca não viver sem uma balança de precisão na cozinha.



Análise. Chef em especialização na Tortik Annushka, casa russa que produz bolos que parecem ter saídos de universos fantásticos

Instagram/Reprodução

Desde que saiu da escola, Kadu se dedica a dar aula. E foi exatamente isso que ele veio fazer aqui em São José dos Campos no último mês de outubro.

Ele voltou à sua antiga casa e, cercado por 50 adolescentes de cursos da área de Alimentação atendidos pela Fundhas, apresentou uma aula demonstrativa na Padaria Escola na

unidade do Parque Industrial.

No menu, uma sobremesa francesa, o famoso petit gateau. “Voltar aqui é muito emocionante e significativo para mim. Tive acesso à educação, a bons professores e apoio, sem isso não sei como estaria hoje”, afirmou na ocasião.

FUTURO.

O retorno à fundação é par-

te de um projeto maior. “Eu não posso não voltar. Preciso agradecer tudo o que o universo fez por mim”, afirmou ele que tem como projeto abrir uma escola de gastronomia por aqui focado em técnicas francesas. “Ainda é um projeto embrionário. Mas quero ajudar aqueles que dependem da cozinha para manter o sustento do lar”, sonha. ■

NOTAS

Tico's Burger inaugura unidade em São José

DA REDAÇÃO. A Tico's Burger, franquia de hamburgueria artesanal, ganha a 15ª unidade, agora em São José. O novo espaço está localizado na av. Dep. Benedito Matarazzo, 9403, no shopping Center-Vale, e vai oferecer cerca de sete hambúrgueres artesanais com cinco opções de pães e diversas possibilidades de recheios e molhos exclusivos. ■

Desinchá lança curso focado na mudança de hábitos

DA REDAÇÃO. Para dar uma força nas promessas de início de ano, a marca Desinchá - que nos últimos meses caiu no gosto de influenciadores digitais - acaba de lançar o Desafio Desinchá 60 Dias. A ideia do espaço tecnológico virtual é proporcionar mudança de estilo de vida, implementando uma rotina saudável com novos hábitos. ■

Primeiro Hub Urbano de comida saudável

DA REDAÇÃO. Empenhada em disseminar o acesso a alimentação saudável, a marca Boali lança o primeiro Hub Urbano do Food Service brasileiro. A inovação irá interligar e conectar as pessoas interessadas nesse universo para que elas possam consumir os produtos sem que precise ir, necessariamente, a uma unidade. ■

LEIA MAIS
<https://bit.ly/34fx1gV>

LEIA MAIS
<https://bit.ly/38BfAe2>

LEIA MAIS
<https://bit.ly/2Pj2ryq>

+Sabor

OVALE BrandStudio

OVALE

O especial +Sabor é um produto editorial desenvolvido pelo jornal 'OVALE' com circulação nas 32 cidades das regiões do Vale do Paraíba, Litoral Norte e Serra da Mantiqueira.

Editora: Paula Maria Prado

Repórter: Bárbara Stephanie Monteiro

Diagramação: Daniel Costa

Gerente Comercial: Greice Kelly

Executivos de Negócios: Aldo Mazzoni, Dayse Salles, Gabriel

Tassara, Susemary Fernandes e Isabel Bruno

Anuncie nesse caderno:
(12) 3878.4499
comercial@ovale.com.br