

DF recebe culináristas de todas as regiões do País

No passado, os profissionais eram autodidatas; hoje existem cursos universitários

FLÁVIA LIMA
BRASÍLIA

A maioria dos profissionais da culinária é do tempo em que aprender a cozinhar, sem um fogão na frente, era ver a Ofélia na televisão. Quem diz é a presidente da Associação Brasileira de Profissionais de Culinária, Cleiva Donadel Issa, que acredita que hoje a internet é um rico espaço para quem quer dar os primeiros passos na direção de se tornar um chef de cozinha como o pequeno camundongo do desenho Rata-touille da Disney.

Mas, para Cleiva, nada substitui as aulas presenciais, espe-

cialmente com culináristas, como são chamados os professores de culinária. Ver, tocar, cheirar e sentir ainda é o grande atrativo de quem quer aprender a cozinhar. São cursos presenciais, oficinas e palestras sobre a arte da culinária que fazem parte da programação da 13º Congresso Nacional de Culináristas, pela primeira vez em Brasília. A capital do País é um bom palco para o encontro de profissionais da culinária, na opinião de Cleiva.

“Brasília é uma cidade formada por pessoas que vieram da Bahia, do Rio Grande do Sul, da Paraíba, de Minas Gerais, de todos os cantos do País. É isso o que enriquece a culinária da cidade”, afirma a presidente de associação dos culináristas. “Brasília também tem uma população que gosta de comer bem e restaurantes que oferecem cada vez mais serviços de qualidade”, afirma.

Para Cleiva, apesar de todas as mudanças tecnológicas que permitem encontrar receitas e aulas de culinárias em diversos sites da internet, o mercado está restrito para os culináristas. O tema do congresso deste ano é novas oportunidades para culináristas. Antes os profissionais eram autodida-

“prendas do lar”. A atividade era bem aceita, conta Cleiva, pois não interferia na vida particular da professora de culinária, ou seja, não atrapalhava nas tarefas do lar e cuidados com a família.

A partir da década de 1990, a profissão deixou de ser apenas feminina. Foi quando homens entraram para as salas de aula e passaram também a ensinar a arte de cozinhar. O número de chefs de cozinha que dão aula em cursos de gastronomia pelo País aumentou muito nos últimos anos.

“Antes o chef ficava fechado na cozinha. Mas hoje ele está também em cursos, em feiras, em hotéis e em salas de aula”, conta Cleiva.

A culinária conta que o profissional de culinária geralmente tem o apoio de um patrocinador para suas aulas. A maioria dos cursos é de graça, motivo principal da alta frequência de participantes. Se os cursos forem pagos, acredita, a frequência cai bastante e pode inviabilizar a permanê-

cia do culinárista no mercado.

Os patrocinadores são empresas multinacionais do ramo da alimentação e grandes empresas nacionais. Empresas menores também estão começando a se atear ao segmento. Na opinião de Cleiva, os profissionais precisam urgentemente buscar novos trabalhos. Uma aposta para ampliar o mercado é o turismo.

O número de chefs de cozinha que dão aula em cursos de gastronomia pelo País aumentou muito nos últimos anos

tas. Atualmente existem cursos universitários de gastronomia. No Brasil, o número de culináristas chega a dois mil.

Mas engana-se quem pensa que culinária ainda é uma profissão apenas feminina. A profissão, antiga, tem raiz no aprendizado familiar ou nos colégios, que, além das matérias básicas, tinham a missão de preparar as alunas para as

O 13º Congresso Nacional de Culináristas acontece de 30 de setembro a 2 de outubro, no Hotel Bay Park. As inscrições custam R\$ 380. As informações sobre o evento estão disponíveis no site <http://www.abpc-brasil.org.br>.

Comente esta reportagem no portal www.gazetamercantil.com.br