cultura

Ulisses Dávila em 10/06/2018 06:15

个

polícia

#### Mercado Inovador

cidades

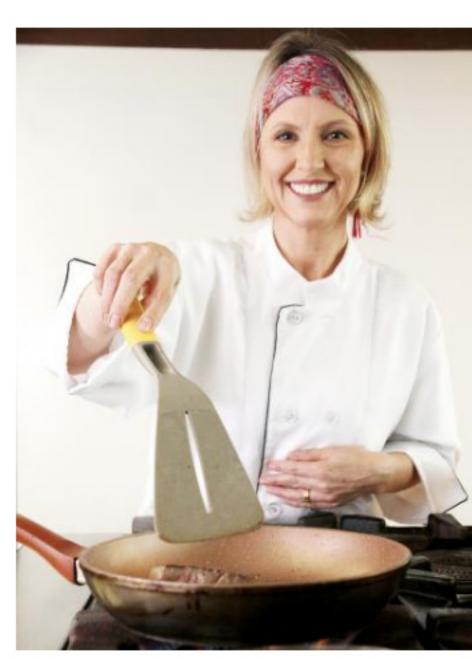
in 0 ⊠

A gastronomia se moderniza com a criação de novas especializações



Daniel Martins vem direcionando seu trabalho para divulgar a produção e a cultura dos queijos artesanais. Isabelle Chatz acredita na aplicação de uma metodologia à gastronomia. A busca pelo clique perfeito: Rodrigo Azevedo é fotógrafo gastronômico há 12 anos

Por trás do universo de delícias que o setor da gastronomia oferece, existe também uma infinidade de profissionais especializados nas mais diferentes funções. Da foto na revista ao drinque aperitivo, cada etapa dessa experiência pode ser aprimorada por alguém capaz de elevar ao nível máximo o prazer da degustação. Conheça um pouco desses trabalhos inusitados, que tornam ainda mais surpreendente o ato de comer. Afinal de contas, quanto mais elaborado um prato, mais gente capacitada está envolvida no seu preparo.



Tânia Mondolo é personal chef e consultora, especializada em refeições sofisticadas no conforto de casa, seja para um casal, um grupo seleto ou um evento privado Lucas Benevides

#### Fotógrafo de gastronomia

A fotografia de qualquer prato, se bem-feita, nos deixa com água na boca, literalmente. Não é raro, portanto, que alguém vá a um restaurante atrás daquele prato que saiu na revista ou no jornal, como explica o fotógrafo de gastronomia Rodrigo Azevedo.

"Assim como em qualquer mercado de trabalho, existem vários tipos/níveis profissionais. No caso da gastronomia, alguns cuidados precisam ser tomados: composição, enquadramento e, principalmente, iluminação, que é o que vai realçar o elemento principal de qualquer prato", explica o profissional, que, com 30 anos de profissão e 12 dedicados à gastronomia, confessa achar as comidas rústicas e hambúrgueres mais fotogênicos. "Os desafios podem ser a parte boa de fazer esse trabalho. Nem sempre a sugestão de um chef estrela Michelin ou de um restaurante super conceituado vai te dar uma boa foto. Às vezes, ela vem de um prato simples, uma porção de croquetes ou de um hambúrguer. Depende muito da maneira como você encara o seu 'modelo", ressalta Azevedo.

#### Saquê Sommelier

Assim como no caso do vinho, esse é o profissional responsável por sugerir, vender, harmonizar, armazenar e cuidar do saquê nos restaurantes onde atua. O saquê sommelier está sempre buscando os melhores rótulos, as novidades que mais favorecem os cardápios e, ainda, atender clientes dando sugestão e explicação para que ele faça o melhor pedido, ainda mais sendo uma bebida pouco conhecida no Brasil.

"Existe um mito de que o saquê só harmoniza com comida japonesa. Mas é possível apreciar a bebida com qualquer tipo de gastronomia, sabendo escolher. Carne, massa, peixes, tanto que o mercado americano é o segundo maior produtor do mundo depois do Japão", revela Bruno Simões.

Ainda são pouquíssimos os profissionais dedicados exclusivamente ao saquê em nossa cultura gastronômica. Na maioria das vezes, o profissional se

especializa em vinho e estuda por conta própria para atender à demanda por saquês.

"Existem especialistas para vários tipos de bebidas: cerveja, café e até água. Nem todos são denominados sommelier. Fiz um curso voltado a destilados. Qualquer sommelier precisa saber lidar com o público, ser comunicativo. Experimentar os mais diversos tipos de bebida e saber harmonizar além da comida, e também estar apto a combinar a bebida com charuto, chocolate, entre outras possibilidades. Por fim, claro, estudar toda história e cadeia produtiva da bebida. O principal papel desse profissional é vender a bebida", ensina Simões...

#### Personal Chef

Refeições sofisticadas no conforto de casa, seja para um casal, um grupo seleto ou um evento privado. Um delicioso sonho que se transforma em realidade com os serviços do personal chef.

"É um serviço personalizado em que o chef vai à sua casa ou ao local do evento e prepara pratos sofisticados, de alta gastronomia. Também faço treinamentos nas casas de clientes, ensinando donos ou funcionários a fazer pratos de acordo com sua dieta e paladar. Por fim, preparo congelados gourmet, feitos com ingredientes selecionados", destaca a personal chef e consultora Tânia Mondolo.

A principal demanda para esse tipo de serviço é realizar jantares e eventos com cardápios personalizados ou mesmo autorais, geralmente a partir de 15 pessoas. Segundo Tânia, muitas pessoas têm necessidade de receber em um ambiente mais íntimo, com conforto, sem abrir mão do requinte do trabalho de um chef.



Bruno Simões é saquê sommelier e tem como objetivo difundir a cultura do destilado no Brasil Lucas Benevides

"Mas há também demandas específicas de restrições alimentares e veganas. Foi nesse sentido que também passei a realizar festas infantis, atendendo pais que querem um cardápio com ingredientes naturais, sem a utilização de aditivos industrializados", revela a personal.

### Raw Chef

Atendendo à crescente demanda por uma alimentação saudável, o raw chef é um profissional que prepara alimentos crus ou vivos, como preferem chamar, que são sempre preparados em temperatura que não excede os 43°C.

"Trabalho com a oferta de alimentos funcionais que tenham não só a capacidade de alimentar, mas também outras funções para nosso organismo. Satisfazer plenamente as necessidades nutricionais com pouca quantidade, uma vez que, em geral os alimentos crus contêm poder enzimático e metabólico superior aos alimentos cozidos ou desnaturados em altas temperaturas", afirma o chef especialistas em alimentos vivos Marcelo Pagliarin.

Um segmento que demanda principalmente por ensino, produção, catering, eventos e consultoria. A formação desse tipo de profissional, segundo Pagliarin, também envolve pesquisa em áreas afins como: nutrição avançada; biologia; agricultura orgânica; física quântica e saúde.

"Infelizmente, a gastronomia acadêmica ainda não oferece, ou oferece muito pouco, estudos com foco direcionado para relação entre saúde e alimentação. Mas alguns cursos de medicina nos EUA já possuem disciplinas de gastronomia saudável, que ensinam aos futuros médicos prescreverem receitas, entre elas a alimentação viva, aos seus pacientes. Mas, de qualquer forma, a busca individual, autodidata e a experiência pessoal ainda são boas ferramentas para obtenção desse conhecimento", destaca Marcelo.

## Food Designer

O design parte sempre de uma problemática para uma solução inovadora. Envolve pesquisa, processo, viabilidade, ergonomia e a consequência acaba sendo a forma estética. Mas por trás de um design sempre existe significado. No caso do food design, a metodologia é a mesma, mas, como lidamos com comida, envolve memórias e sentidos, já que o alimento é perecível. O food designer tem a tarefa de resolver uma necessidade que faça sentido para uma determinada demanda focada nos alimentos, como explica a especialista Isabelle Chatz.

"O food design é uma área bem nova no Brasil e alguns cursos confundem até com o food styling, que tem foco na beleza do alimento. Mas, da mesma forma que o design não é apenas estética, o food design não é apenas um prato bonito. Chegou para detectar problemas e criar soluções dentro do mercado alimentício, agregando valor, viabilizando processos e solucionando questões. É um design colaborativo", revela Chatz.

O design traz metodologia para uma cozinha prática e o olhar para o alimento como um todo. De acordo com Isabelle, entre essas práticas estão o aproveitamento total do alimento, métodos de cultivo, busca por novos insumos, entre outros.

"Tenho formação em design de produto e trabalhei por vários anos na área. Paralelo à carreira corporativa, sempre fui uma apaixonada por gastronomia e levava essa paixão como um hobby. Me especializei em food styling e fotografia de comida, trabalhei em restaurante estrelado e com alguns chefs renomados em projetos gastronômicos que traziam a gastronomia não só como alimento, mas também exploravam os sentidos, cultura e experiência como diferencial. Enxergar a gastronomia por um novo ângulo e trazer a metodologia do design, com design thinking que sempre esteve presente na minha vida, foi automático", acrescenta a designer.

## Mestre Queijeiro

Um profissional especialista em queijos, que pode contribuir na elaboração de pratos, montar uma carta da especiaria, propor harmonizações com bebidas, compor o time de especialistas de compras de grandes varejistas, auxiliar na venda e explicação junto aos clientes, escrever sobre o tema e ajudar na divulgação da cultura queijeira.

"O queijo está na nossa cultura há séculos. O consumo no Brasil vem crescendo ano após ano, assim como a procura por mais informações e produtos de qualidade. Para atender esse anseio, cada vez mais esse profissional será necessário", ressalta o chef de cozinha e sommelier de cervejas Daniel Martins, que vem direcionando seu trabalho para divulgar a produção e a cultura dos queijos artesanais nacionais, além de assinar a carta de queijos de restaurantes como o Chez Claude, no Leblon.

A escolha dos melhores produtos nos seus melhores momentos de maturação. Consciência na apresentação, possibilidade de conectar o cliente ao produtor e fornecer uma descrição histórica, cultural e sensorial do queijo oferecido são alguns dos diferenciais que esse profissional pode oferecer, destaca Martins.

"Ter formação técnica e prática na produção de queijos artesanais e industriais são habilidades desejáveis. Além disso, uma boa formação na área gastronômica, como cursos técnicos para cozinheiro ou chef de cozinha, também ajudam muito. E o mais importante: ler sobre o assunto, estudar constantemente", afirma Daniel.

f 90 🔽 0 in 0 🖂

Faça seu login ou cadastre-se para enviar seus comentários

# Comentários

## Veja também

11 de Junho

PIB e inflação de 3,82%

As informação estão no Boletim Focus, divulgado nesta segunda-feira pelo Banco Central

Mercado prevê alta de 1,94% no

## 29 de Maio

Contraste no abastecimento Enquanto a unidade de Irajá, no Rio, recebeu nesta terça-feira (29) 187 caminhões, a de São Gonçalo continua vazia

#### 28 de Maio Reajuste de combustíveis será

feito em 60 dias Preços serão alterados mensalmente, para cima ou para baixo, dependendo das reações do mercado internaciona.

## na hora da compra

25 de Maio

Produtos perecíveis têm maior desabastecimento. Ceasa só recebeu 38 caminhões

Consumidor com menos opções

Edições anteriores

#### Expediente Home Promoções Quem somos Trabalhe conosco Anuncie Fale conosco Assine O Fluminense

## Editorias

Edι

Habitação

Cidades

O Flu na folia

ualidades	especiais
2016	Seminários O F
lícia	Tendências
levisão	Saúde
vista	Política
ucação	Economia
ltura	Esportes

Mundo

#### **OFLUMINENSE** Informação aqui faz história

© Todos os direitos reservados a O FLUMINENSE. Este autorização.

个