UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS

ASSESSORIA DE IMPRENSA
imprensa@unisantos.br
(13) 3228 1239

Revista: **Santos Educação**
Data: **Agosto /2015**
Seção/Página: **Página 8 e 9**

FOTOS: RAMUNDO ROSA

MINI CHEFS

Pequenos mestres da cozinha caiçara participam de concurso delicioso

O concurso *'Receitas da Cozinha Caiçara'*, que teve a segunda etapa realizada em junho, no campus da *UniSantos*, premiou seus três vencedores. Foram sete finalistas, todos alunos da UME *Monte Cabrão* (área continental). A primeira fase ocorreu na *'Semana da Cultura Caiçara'*, em março, com as seleção das receitas, trazidas do cotidiano das crianças.

A iniciativa, parceria dos cursos de *Gastronomia e Nutrição* da *UniSantos* e *Secretaria de Educação*, valorizou a tradição caiçara e integrou a comunidade com a cultura regional. As crianças receberam certificados e *kits* de brinquedos educativos, material escolar e doces. Os três primeiros colocados também ganharam medalhas.

A atividade teve o auxílio de universitários e professores, no *Laboratório de Gastronomia e Nutrição*, supervisionada pelo *chef* Rodrigo Anunciato; pela coordenadora de gastronomia, Rosângela Bampa Schattan, e a coordenadora de nutrição, Valdete Lemes Stivanin, com acompanhamento da diretora Rosilene Fulgeri Gomes e da professora de informática Marina Gimenez, da unidade *Monte Cabrão*; da chefe da *Seção de Projetos Educacionais Especiais* (Seproje) da *Seduc*, Fátima Alves; da chefe da Seção Núcleo Tecnológico, Adriana Praxedes, entre outros.

A comissão julgadora foi formada pelo proprietário do restaurante *Guaiaó* (Santos), *chef* André Ahn; pela coordenadora do *Serviço de Nutrição* do *Sesc/Bertioga*, nutricionista Letícia Guidugli; pela secretária adjunta de educação, Audrey Kleys Dinau; a coordenadora do curso de pedagogia, Marly Saba Moreira, e pelo professor de sociologia e pedagogo, Cláudio José dos Santos. *"Todos estão de parabéns. Esta parceria é um presente, pois mostra a riqueza desta comunidade"*, comemorou Audrey Kleys.

>> Os Pratos e os chefs

Surpresa de Banana
Anderson da Silva S. de Pádua, 11 anos
Pirão de Búzios
Lílian Britez Pereira da Silva, 10
Bagre com Chuchu
Isadora Carolina Santana da Silva, 12
Peixe com Banana Verde
Hayslan Costa Barreto Dias, 13
Bolinho de Camarão Caiçara
Franciele Santos da Silva,11
Farofa de Ovo com Banana
Maria Vitória Carneiro Salles, 9
Camarão com Pimenta e Cebola
Maicon Farias de Oliveira, 9

EXPERIÊNCIAS

Lílian adora cozinhar. *"Faço arroz, feijão, carne e o pirão"*. O pai, Carlos Alberto Pereira da Silva, confirmou. *"A onda do momento é fazer bolo"*, riu. Carlos afirmou que o concurso pode revelar talentos. Prova disso é a própria Lílian, que impressionou, *'ensinando'* como tirar a casca do camarão de modo fácil e rápido.

Já Isadora sabe preparar carne de panela com batata e legumes. *"O bagre não cozinhei ainda"*. Já Anderson gosta de fazer brigadeiro com a irmã e explicou direitinho para os jurados como fez a surpresa de banana.

Fritar ovo é a especialidade de Maria Vitória. A farofa, ela já fez cinco vezes. *"Ela que quer ser veterinária, mas tem muita curiosidade na cozinha. Está aprendendo a fazer bolos comigo"*, disse sua mãe Aparecida Faustina Carneiro Salles.

Hayslan declarou que a receita de peixe com banana verde é da mãe e da avó. *"Depois vou tentar fazer em casa"*. Já Maicon contou que pesca o camarão quando prepara a receita em Monte Cabrão. Ele viu o primo fazendo e passou a reproduzir o prato. Mas o que mais gosta de comer é estrogonofe de carne com sardinha e macarrão.

Franciele escolheu os bolinhos que seu pai sempre faz. Renan Hobeika, 18, do primeiro ano de gastronomia, que também cozinha desde pequeno, ajudou Franciele. *"Lidar com as crianças é gratificante"*. Para a universitária Fernanda Moreno, 22, do segundo ano, a troca de experiências foi rica. *"A gente mais aprende com eles que ensina"*.

Com 21 anos, Thiago da Cruz Lima, igualmente no segundo ano, acredita que o concurso é importante para criar uma base para o futuro das crianças, conhecendo uma área promissora no mercado de trabalho. *"Daqui a alguns anos, posso estar aqui para recepcioná-los no curso"*, disse o *chef* oficial da *UniSantos*, Rodrigo Anunciato.

Neto da famosa cozinheira Ofélia Anunciato, disse que hoje há um fomento natural da gastronomia *"por conta da enxurrada de programas nos tevês abertas e fechadas. Antes, cozinhar era só para o marido e filhos"*.