UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS

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

Jornal: **A Tribuna**

Data: **19/9/2014**

Seção/Página: **Boa Mesa- F2**

Estrela de Ouro, referência em culinária oriental

O clube completa 60 anos e lança um livro com histórias que integram o rico mosaico das influências gastronômicas da Cidade

FERNANDA LOPES
EDITORA

Quando se fala de culinária japonesa em Santos, imediatamente a referência é o Estrela de Ouro Futebol Clube, na Ponta da Praia. A entidade, que se transformou em verdadeira instituição da gastronomia oriental, completa 60 anos.

Para marcar a data foi lançado o livro *Estrela de Ouro 60 Anos*, escrito pelo jornalista e escritor Zeca Silvares e com *design* de Paulo Henrique Farias. Parte da obra traz uma importante pesquisa de nascimento de receitas culinárias e usos de pescados hoje muito difundidos na Cidade. O livro conta a trajetória de sucesso do restaurante dentro do clube.

FESTA DO PEIXE

Tudo começou com almoços realizados na antiga sede. Organizados pelo casal Mituro (Paulo) e Kazuko Matsumoto, eles reuniam associados e convidados. Também eram promovidos chás beneficentes, sempre com muitos quitutes.

Logo depois, surgiu a hoje tradicional Festa do Peixe. Nascida na década de 1970, devido à fartura da pesca profissional daquela época, contava com o trabalho voluntário dos associados. As mulheres dominavam a cozinha, mas alguns homens deram sugestões que até hoje fazem parte do menu de muitas casas santistas.

Mituro Matsumoto criou o espetinho de meca, um sucesso imediato na Festa do Peixe, que era montada na Praça Gago Coutinho, onde hoje funciona o Mercado de Peixe, mas que na época era um descampado. O evento arrecadava dinheiro para a construção da atual sede do Estrela de Ouro.

Quando o terreno da sede foi comprado, os homens se reuniam para jogar futebol e as mulheres cozinhavam. O Camarão à Santista também nasceu ali, ideia de Takayoshi Kaneda, conforme a pesquisa de Zeca Silvares: camarões pistola grelhados com manteiga ao alho. A ideia da abertura do restaurante surgiu daí. Primeiramente, só com peixe frito, tempurá e yakisoba.

ALEXSANDER FERRAZ

Novo espaço é destinado para eventos, mas fica aberto para os clientes e associados, que podem conhecer a história do clube no livro

PRÊMIOS

Hoje, décadas depois, o Estrela de Ouro coleciona prêmios de melhor restaurante oriental da Cidade e não para de crescer. A cozinha tem 70 funcionários para dar conta do almoço por quilo e do jantar à la carte e self service, ao estilo festival.

Um dos itens mais pedidos é o tempurá, aquela friturinha deliciosa de legumes com camarão. São servidas mais de 250 porções no sistema à la carte, por mês, isso sem contar o volume das refeições servidas por quilo, maior demanda do clube. Para dimensionar o sucesso do bufê do almoço, basta dizer que, no domingo, são servidas uma média de 1,2 mil pessoas.

E um dos motivos do sucesso gastronômico é a união de tradição com constante modernização.

Atualmente, dois consultores prestam serviço para aperfeiçoar os processos tanto de produção como de serviço nos restaurantes. São os professores do curso de Gastronomia da UniSantos, Michele Leiko Uemura e Rodrigo Anunciato.

Mais recentemente, foi criada uma área externa para eventos. "Esse espaço tem uma cozinha e um bar próprios e separados da área interna e pode ser usado para as mais diversas festas", conta Michele.

SERVIÇO: ESTRELA DE OURO FC
AV. REI ALBERTO I, 372, PONTA DA PRAIA - SANTOS. TELEFONE: 3261-2179.
FUNCIONAMENTO: ALMOÇO NO BUFÊ, DE SEGUNDA A SEXTA (R$ 44,00 O QUILO) E FINS DE SEMANA E FERIADOS (R$ 57,00). ALMOÇO NO BUFÊ DE SUSHIS E SASHIMIS (R$ 62,00 DE SEGUNDA A SEXTA E R$ 67,00, FINS DE SEMANA E FERIADOS). FESTIVAL ORIENTAL, NO MEZANINO, DE TERÇA A QUINTA, DAS 19H30 ÀS 23H30 (R$ 67,00). HÁ AINDA JANTAR À LA CARTE NO PISO TÉRREO DE TERÇA A SÁBADO.

Tempurá

Ingredientes: 2 cenouras cortadas em tiras bem finas (à julienne); 4 vagens finamente fatiadas de comprido (na diagonal); 1/2 cebola finamente fatiada; 50g de camarão sete-barbas limpo (sem casca); sal a gosto; 1 ovo grande misturado com 1/3 de xícara de água e 1 xícara de farinha de trigo.

Junte todos os legumes cortados e misture com o ovo batido com água.

Junte os camarões.

Coloque a farinha de trigo com o sal e misture.

Com as mãos molhadas (para não grudar), junte pequenas porções.

Frite no óleo quente (panela funda com óleo suficiente para cobrir o bolinho) até dourar.