Qual o rumo da gastronomia santista?

Rodrigo Anunciato

ENTRE MIL E UMA FUNÇÕES, ANUNCIATO CONSEGUE PASSAR **UM POUCO DE SUA EXPERIÊNCIA E COMPROMETIMENTO PARA OS UNIVERSITÁRIOS**

"Saber cozinhar e fazer uma comida gostosa já não são mais suficientes para ingressar em um mercado em constante transformação e uma clientela cada vez mais exigente e informada"

SE VOCÊ QUISER...
A UniSantos (Campus Dom Idílio) fica na avenida Conselheiro Nébias, 300, Vila Mathias, Santos (13) 3205-5555

Uma tradição gastronômica vinda quase de berço. Influenciado pela avó, Ofélia, famosa apresentadora de programas de culinária, o *chef* Rodrigo Anunciato iniciou na área muito cedo.

Na época que começou tudo era visto e treinado na prática, no trabalho cotidiano e sem qualquer tipo de embasamento teórico ou acadêmico. Hoje, as pessoas que querem entrar para esse mundo, encontram uma grande variedade de cursos preparatórios que mostram "caminhos mais viáveis dentro do mercado de gastronomia em todas as suas possibilidades", capacitando de maneira prévia aquilo, que em outras épocas, era adquirido somente com muitos anos de trabalho.

Anunciato começou nos cursos básicos sobre alguns temas específicos, como cozinha chinesa, japonesa e pizzas, e foi crescendo até chegar ao The Culinary Institute of America, em Nova York, referência mundial do setor.

Hoje Rodrigo se divide entre o Restaurante-Escola Estação Bistrô, uma rede hoteleira da Baixada Santista, a consultoria como *chef* do restaurante Estrela de Ouro F.C. e as aulas no curso de Gastronomia da Universidade Católica de Santos (UniSantos).

Com a visão de professor e profissional da área, enxerga uma região em franco crescimento de mão de obra especializada. Porém, diz que ainda temos um longo caminho a percorrer no que se diz respeito ao comprometimento exigido pela profissão. Para ele, além disso, o profissional de cozinha atual deve ter capacidade de gerenciar, espírito de liderança e perfil empreendedor.

Entre os *chefs* e cozinheiros que se destacam na cidade, cita Márcio Okumura e Peterson Higa (Okumura), André Ahn (Guaiaó), Zeca Santos (Capitães Gastronomia), Sandra Baccarat (Barkanas 53) e Willamis (Cantina Liliana). Ele recorda também que a cidade já teve grandes restaurantes clássicos que acabaram migrando para São Paulo.

Ainda assim, Rodrigo lembra que restam alguns tradicionais e frequentá-los é uma espécie de ritual muito praticado na cidade. Alguns desses locais atendem três, quatro gerações de clientes. "Eu mesmo participo dessa situação, já que frequento restaurantes onde costumava almoçar com minha avó, meus pais e hoje levo meu filho", conta.

O déficit da região, segundo Anunciato, está na dificuldade de encontrar fornecimento e variedade de produtos de qualidade e preços melhores. "Já passou muito tempo para que a nossa cidade, na condição de região metropolitana, tenha a sua própria central de abastecimento, como é o caso das Ceagesp's de São Paulo e Campinas, por exemplo", comenta. Em sua visão, isso propiciaria um aumento significativo de qualidade, especialmente para quem depende de fornecedores instalados em outras cidades. "É inaceitável, por exemplo, que em São Paulo se encontre pescados de melhor qualidade e melhor preço do que em nossa região", finaliza.