

ENTREVISTA

MICHELE UEMURA

COLUNISTA DE GASTRONOMIA DO JORNAL DA ORLA E COORDENADORA DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS

“As estrelas estão dentro das nossas casas e nos restaurantes que amamos”

TEXTO GUSTAVO KLEIN

Michele Uemura, coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Católica de Santos, é a nova colunista de Gastronomia do *Jornal da Orla*. Toda semana ela irá trazer para os leitores um conteúdo diferenciado que vai conversar com o paladar e com o coração dos leitores. Sim, coração! A história de Michele e seu trabalho são muito ligados ao afeto e ao cuidado. Nesta entrevista ela conta um pouco de sua trajetória e o que está planejando para as páginas do JO.

Você chegou a trabalhar como fisioterapeuta. Como foi essa mudança de carreira? Você já gostava de cozinhar desde a infância?

Sou do interior de São Paulo, de Marília, onde a colônia japonesa é muito presente, desde pequena, gostava de cozinhar com as minhas avós. Tínhamos o hábito de fazer juntas os pratos do fim de semana, comidas tradicionais japonesas e comida de domingo maionesa, macarronada... Inicialmente escolhi a fisioterapia. Sempre fui aquela que, no plantão noturno, levava comidinhas para manter todos acordados, responsável pelas festinhas, tudo para manter o clima mais leve na UTI. Em uma dessas noites, um dos plantonistas me pediu para fazer um bolo. E eu fiz e começaram a surgir várias encomendas. Nessa época, era supervisora de estágio no Curso de Fisioterapia da UniSantos e surgiu a oportunidade de estudar com bolsa. Fiz o curso de Gastronomia. Mestrado e Doutorado em Saúde Coletiva. Iniciei como professora e em 2017, assumi a coordenação do Curso. Desde lá a paixão pela Gastronomia virou profissão.

Além da cozinha japonesa, que vem da infância, qual é outra cozinha que você cultiva?

Com certeza a Brasileira.

Você mencionou o Estrela de Ouro. Foi lá que sua conexão com a gastronomia japonesa se aprofundou? Sim. Trabalhei como Chef Executiva por anos no Estrela de Ouro, e foi lá que conheci uma Santos di-



FERNANDO YUJOTA

“Quero levar informação, carinho, afeto, valorização da gastronomia local. Espero ajudar a desmistificar alguns conceitos, resgatar a cozinha de raiz, a comida de verdade”.

ferente. Quando vim do interior, achei que não havia uma comunidade japonesa aqui. Mas, por meio do Chef Márcio Okumura — um amigo irmão —, fui apresentada à colônia japonesa de Santos. Conheci muitas pessoas que se tornaram referências gastronômicas para mim.

E como é sua experiência com o Restaurante-Escola Estação Bistrô e a atuação social ali?

Transformadora, um divisor de águas na minha vida pessoal e profissional. Ali não acontece somente um Curso da formação profissional em Alimentos e Bebidas para

jovens em vulnerabilidade social e pessoal, é um espaço especializado em transformar vidas. Nesses mais de 12 anos de existência formamos mais de 500 jovens para o mercado de trabalho.

E agora há um novo projeto?

Sim em breve teremos muitas novidades! Nossa intenção é aumentar o número de vagas para que mais pessoas possam ser beneficiadas e se formar na área de Gastronomia. Dia a dia estamos aumentando nossas parcerias com o poder público e privado. Há uma reclamação constante das empresas de não haver mão de obra qualificada para o setor de alimentação, lazer, entretenimento. Há demanda, e felizmente, muitos têm se envolvido para mudar esse cenário. O SinHoRes, o Sinaspan, o Sindicato do Comércio Varejista entre outros, têm promovido ações e cursos de formação. Acredito que formando a gente transforma.

Você acredita que, de fato, faltava formação para esse setor receptivo da gastronomia?

Sim. Antigamente, muitos iam para essa área pois não tinham opção. Hoje, o público cada vez mais exigente não se contenta somente com uma comida maravilhosa querem ser muito bem atendidos. Com a popularização da Gastronomia, os programas de TV, *reality shows*... tudo isso contribuiu para

esse novo olhar.

E esses programas, como o *Masterchef, The Taste, Que Seja Doce...* o que acha?

Os meios de comunicação perceberam o poder da Gastronomia. Hoje não existe canal ou mídia que não tenha um espaço dedicado à cozinha. Tudo isso ajudou a impulsionar o setor.

Você vai estreiar na próxima semana uma coluna no *Jornal da Orla*. O que pretende com esse espaço?

Vejo como uma oportunidade, poder conversar com mais pessoas e exercer meu papel de educadora. Quero levar informação, carinho, afeto, valorização da Gastronomia local. Espero ajudar a desmistificar alguns conceitos, resgatar a cozinha de raiz, a comida de verdade. Vivemos muitos momentos na Gastronomia: glamour, cozinha molecular, estrelas Michelin... Mas, para mim, as estrelas estão dentro das nossas casas e nos restaurantes que amamos. O aroma da comida da mãe, da avó, da tia, do marido, do irmão... é o cheiro da felicidade. Hoje, mais do que ensinar técnicas de cocção, corções, molhos, o grande desafio é ensinar o acolher, o cuidar, o respeitar, o tolerar... A Gastronomia alimenta o corpo, mas também a alma e é capaz de curar pessoas. E é isso que eu tento passar para os meus estudantes, professores e amigos. ●