

GASTRONOMIA

Um chef na escola

Rosario Tessier prepara a tradicional macarronada italiana para alunos do Centro de Ensino Médio 01 do Guará durante gincana cultural com o tema mitologia romana

» MARIA EDUARDA LAVOCAT*

Já imaginou degustar um prato feito por um chef de cozinha renomado durante um dia na escola? Essa foi a experiência vivida pelos alunos do Centro de Ensino Médio 01 do Guará (CEM 01-GG), que receberam o masterchef italiano e cavaleiro da República da Itália Rosario Tessier. “Para mim, foi uma bela surpresa. Me convidaram e eu adorei a proposta, gostei muito e acho que estamos fazendo algo bom para os jovens que querem entrar nessa carreira. Vir aqui e fazer essa macarronada com esses jovens estudantes é acreditar no futuro”, declara Rosario.

A atividade faz parte de uma gincana que ocorre há 18 anos na escola, incluindo a competição Masterchef, na qual os alunos reproduzem uma receita para os jurados. “Dois representantes de cada uma das quatro equipes da gincana estão participando do workshop. Eles estão aprendendo a receita com o chef e vão prepará-la. Na prova seguinte, aplicarão todo esse aprendizado. O prato que melhor refletir a receita do chef será o vencedor. Os jurados são os professores, e convidamos o chef Rosario para auxiliar na avaliação, junto com nossa chef de cozinha do curso de culinária integral”, explicou Márcia Delgado, coordenadora pedagógica da escola.

O tema escolhido para esta edição da gincana foi mitologia romana, inspirando a decisão de convidar o chef Rosario para ensinar aos alunos um prato típico da culinária italiana: macarrão com almôndegas. “É uma novidade para nós, aqui na escola, especialmente para aqueles que participam da gincana pela terceira vez. Aprendemos a fazer espaguete com almôndegas com o nosso chef, que nos guiou passo a passo”, compartilha Amanda Torloni, 17 anos, aluna do terceiro ano.

Fotos: Minervino Júnior/CB/D.A Press



Chef Rosario Tessier: “Vir aqui e fazer essa macarronada com esses jovens estudantes é acreditar no futuro”



Laura Pereira, 18, aluna de gastronomia: “Ótimo para o currículo”

Escola de sabores

Lucas Soares, 22 anos, aluno neurodivergente, também se beneficiou da oficina. Além de cursar o terceiro ano no CEM

01-GG, ele frequenta o curso técnico de gastronomia na Escola de Sabores. “Foi uma experiência única e maravilhosa. Com certeza, adquiri novos conhecimentos. Quando cheguei

no primeiro ano do ensino médio, não sabia o que queria fazer da minha vida. Foi, então, que descobri o curso de gastronomia aqui na escola. Fiquei interessado, porque sou apaixonado por cozinhar, e hoje estou no curso, que considero maravilhoso, pois abrange tanto gastronomia quanto nutrição”, diz Lucas.

Laura Pereira, 18 anos, também aluna do terceiro ano, está no curso técnico de gastronomia. Segundo ela, a experiência foi muito importante e agregou não só conhecimentos a ela, mas também ao seu currículo. “O chef é muito renomado, ganhei muitos conhecimentos que serão ótimos para o meu currículo. A receita foi preparada de uma forma muito diferente do que eu esperava. Uma das mudanças que mais me surpreendeu foi o uso de pão nas almôndegas. Antes, eu fazia apenas com alho, sal e cebola,

mas descobri que o pão deixa a carne mais macia. Além disso, o molho feito com tomate pelado e manjerico também foi uma novidade”, detalha Laura.

A escola oferece turmas integrais com atividades extracurriculares, como aulas de culinária, robótica, jogos virtuais, teatro, natação, atletismo, basquete, handebol e música. A gincana é uma ação que visa promover maior integração entre os alunos. “A competição existe há vários anos, mas ganhou importância ainda maior recentemente. Após a pandemia, a escola enfrentou desafios de engajamento entre os alunos, que passaram a se isolar. Portanto, ampliamos os esforços com jogos e projetos que incentivam a interação e reduzem esse afastamento”, conta a coordenadora Márcia.

***Estagiária sob supervisão de Ana Sá**