



De "terapia" a profissão

Servidora pública decide estudar gastronomia para "ocupar a mente" em um momento difícil e acaba se dedicando integralmente às panelas

Quando Patrícia Paim começou a cursar a faculdade de gastronomia para "ocupar a mente" em um momento difícil, nunca imaginou que, anos depois, trocava um emprego estável no serviço público para se dedicar integralmente ao universo das panelas. Filha de pais mineiros que amam cozinhar, ela cresceu em um ambiente no qual a comida tem um papel importante. "Somos quatro irmãos e sempre nos reunimos em torno da mesa, inclusive, os agregados, já que a casa dos nossos pais era também o ponto de encontro dos nossos amigos."

Aos 9 anos, começou a cozinhar. Como os pais viajavam muito a trabalho, preparava pães, bolos, tortas, rocambole e outras delícias para recebê-los quando voltavam para casa. Em um tempo em que não havia a facilidade de pegar receitas na internet, Patrícia recortava as que vinham nas embalagens de alguns produtos, como leite, achocolatado, creme de leite, e copiava em um caderninho, que guardava cuidadosamente.

A menina cresceu, tornou-se a "cozinheira" oficial da galera, mas seguiu um caminho profissional longe das caçarolas. Tornou-se bancária e, paralelamente, fez faculdade de direito. Passou em um concurso público e foi trabalhar na área de saúde, como advogada. Tudo ia bem até que teve uma pneumotórax — condição em que entra ar na cavidade pleural, o que pode causar o colapso parcial ou total do pulmão — causado pela endometriose severa que sofria. "Um dos meus pulmões parou de funcionar e tive que fazer uma cirurgia de urgência."

Os anos que se seguiram foram desafiadores. Patrícia descobriu que, por conta da endometriose, doença crônica que ocorre quando o tecido do endométrio migra para fora do útero, não podia ter filhos. "Treze órgãos meus foram atingidos pelo endométrio. O mais grave

Fotos: Divulgação/Marcos Paim



era quando chegava ao pulmão. Tive quatro episódios de pneumotórax." Foram quatro cirurgias, uma delas quando estava de férias em Punta Cana.

Como tinha um forte desejo de ser mãe e a endometriose dificulta a gravidez natural, Patrícia se submeteu a várias fertilizações in vitro (FIVs) e sofreu seis abortos espontâneos. Diante de tantos desafios, decidiu que não ia se entregar à depressão. "Sempre fui uma pessoa alegre, alto-astral, não deixaria que isso me abatesse. Para ocupar a mente, em 2013, decidi fazer uma nova graduação. Quando fui me matricular em design de interiores, no Ceub, descobri que estavam abrindo um novo curso: gastronomia. Na hora, pensei: é esse."

De volta às aulas

Patrícia conta que, de cara, apaixonou-se pelo curso e passou a viver a faculdade intensamente. "Na turma, tinha aluno de todos os perfis. Empregada doméstica, padeiro, pessoas que

faziam por hobby, aqueles que se achavam masterchefs... Esses desistiam logo, quando descobriam que não havia glamour na cozinha", divertiu-se. A servidora corria direto do trabalho para a aula. "Eu chegava de saltão, toda maquiada. Os colegas olhavam pra mim e pensavam: "Quem é essa perua?" No primeiro semestre, fazia os trabalhos sozinha, porque ninguém me queria nos grupos."

Mas ela não se deixava abater. Botava a mão na massa, lavava prato, panela e acabou se enturmando com os colegas. A empolgação era tanta que queria pôr tudo o que aprendia em prática. Assim, criou uma espécie de confraria com as mulheres do prédio onde morava. "Todas as quintas-feiras, subíamos para o salão de festa, eu preparava um prato e nós degustávamos com vinho."

Nisso, muitas dessas mulheres começaram a pedir à futura chef que preparasse pequenos jantares ou festas particulares. "Era coisa pequena, para quatro