

## INTRODUÇÃO E ÉTICA AO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA

Prof. Esp. Cláudio Da Silva Junior



Cristina H Serafim



Louise Ramos



Natália Sandri

### PESQUISA SOBRE CHEFES DE COZINHA BRASILEIROS:

#### ONILDO ROCHA



Com mais de 10 de carreira, o paraibano Onildo Rocha é um dos principais nomes da gastronomia nordestina. Ele comanda, o Grupo Roccia, que engloba o restaurante Cozinha Roccia e Roccia Bar, o bufê e espaço para eventos Casa Roccia e a assessoria de festas OR Concept.

Formado pela universidade Anhembimorumbi, chegou a cursar a Escola de Artes e Culinárias do Chef Laurent Suaudeau e ainda hoje, depois de formado, faz imersões em restaurantes ao redor do mundo que lhe servem de fonte de inspiração e pesquisa.

Onildo faz um trabalho de valorização da cultura local, e seu restaurante tem como meta ter 90% dos insumos vindos dos produtores locais, hoje fechando a cadeia em 75%, mantém essa ideia e tem como parceiros, seu Dedé que fornece insumos orgânicos e seu Malelito produtor de cabras e também primo, irmão e sócio de Ariano Suassuna, Onildo usa queijo feito na fazenda de seu Manelito para executar um de seus pratos.

Onildo transforma a matéria prima local em uma forma que ainda não foi apresentada de forma convencional, tendo seu foco na cozinha e cultura local e usando a metodologia francesa, não usa técnicas francesas e sim a metodologia e pensamento Frances, poder ver o produto, observar e transformar em um prato a ser servido, usando a memória como base para trabalhar em cima disso, desde memória gustativa a emocional.

#### SOBRE ONILDO ROCHA

Onildo Rocha era empreendedor e tinha acabado de inaugurar a terceira terceira franquia de lanchonete KOKOTAS um empreendimento de sua família, que era o point de João Pessoa, mas dentro de si ele sabia que aquilo era pequeno para seu sonho, foi se especializando em coquetéis e coffee breaks, mas foi em maio de 2005 que ele juntamente com a esposa tiveram a iniciativa que por muitos seriam taxados de loucos, mas eles não desistiram de seus sonhos

Hoje com quase dez anos de carreira, o chef paraibano Onildo Rocha não deixou de lado suas raízes ao escolher firmar suas bases em João Pessoa. À frente do Grupo Roccia, que engloba o Roccia Bar, OR Concept, o buffet Casa Roccia e por fim o restaurante Cozinha Roccia.



#### SOBRE RESTAURANTE COZINHA ROCCIA



O Roccia Cozinha Contemporânea foi inaugurado em janeiro de 2013, e funciona dentro do hotel Atlântico Cabo Branco com capacidade para receber 80 pessoas. O ambiente é muito bonito, porém sem ostentação. A cozinha é criativa, capaz de atender as expectativas das pessoas mais exigentes, como o Gnocchi de Vatapá que levou Onildo a NY para participar do Gastromotiva.

No almoço, o restaurante funciona com um menu executivo e, no jantar, com um excelente menu-degustação, além do cardápio "convencional" com entradas, pratos principais e sobremesas. Destaque para as massas frescas feitas na casa; risotos de arroz carnaroli; o Magret de canard com purê rústico.



#### FUTURO DO CHEF ONILDO ROCHA

Como já podemos observar, o chef Onildo Rocha tem como objetivo a valorização de sua terra, com isso ele colabora com dois projetos que promovem a Paraíba para todo o país: o Na Bagagem e o Inova Gastronomia. Para Onildo Rocha, esses eventos são importantes para o amadurecimento do mercado gastronômico de João Pessoa, além de colocar a cidade no roteiro de viagem de turistas e gourmets. "A gastronomia paraibana é muito rica e pouco conhecida dos brasileiros. Está na hora de mudarmos isso", finaliza o chef.



"Paraíba no prato, orgulho no peito"