

INTRODUÇÃO E ÉTICA AO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA

Prof. Esp. Cláudio Da Silva Junior



Maria Aparecida



Luciana Brasil



Mayra Giacardi

PESQUISA SOBRE CHEFES DE COZINHA BRASILEIROS:

CHEF TIMOTEO DOMINGOS



Nascido no pequeno município de Maravilha (AL), com pouco mais de 10.000 habitantes, Chef Timoteo Domingos cresceu cozinhando com a avó. Com ela, aprendeu o que muitos chefs brasileiros de grandes restaurantes cosmopolitas se gabam por fazer: a chamada cozinha patrimonial, ou cozinha de raiz. “Timoteo, sim, é um chefe de cozinha patrimonial”. A descoberta dessas receitas com alimentos que nas prateleiras de supermercados de grandes cidades são chamados de PANCs, ou plantas alimentícias não convencionais, aconteceu para Domingos por necessidade, quando ele se mudou com a família para Carindé de São Francisco. O município sergipano é margeado pelo Rio São Francisco e faz parte do chamado polígono das secas. Lá, ele conta que faltava dinheiro para comprar os insumos de algumas das suas criações gastronômicas. “Eu não tinha dinheiro para comprar ingredientes que não tinha na roça, como leite condensado, por exemplo”, conta. “Então eu vendia cocada na porta da escola para, com o dinheiro, comprar o que faltava para as minhas receitas”.

SOBRE CHEF TIMOTEO DOMINGOS

Um dia, porém, não tinha mais dinheiro para o leite condensado. Inventivo, o chef decidiu colocar água-viva - uma espécie de cacto - na receita.

“Rolei e resolvi com o leite. As pessoas não perceberam e até acharam que ficou mais cremosa mais molhada”, diz ele. “Aquilo foi um estímulos para eu pensar a fazer as receitas que eu fabricava”.

no caderno”.

Logo surgiram outras receitas com o que ele ia encontrando, como o brigadeiro de leite de melancia



TRABALHO DO CHEF TIMOTEO DOMINGOS

Domingos decidiu estudar gastronomia em Maceió e depois em Anápolis, onde trabalhou em um restaurante. Mas um AVC, aos 19 anos, tirou o jovem chef e se afastou da cozinha e voltou para Carindé de São Francisco.

“Então minha Avó foi longe de São Paulo, não largou de cozinha. Fundou o projeto Gastranga,



que busca valorizar a agricultura e ingredientes locais, por meio das agriculturas da região, e

traz esses alimentos para restaurantes de todo o país.

“Queremos apresentar esses produtos às pessoas e despertar o interesse delas de irem à cozinha e fazerem isso para todo o Brasil”, diz ele.



“Uma vez, me falaram que criar patina é coisa de miserável... Porém eu que miserável é aquele que não sabe se reconstruir diante das dificuldades criando novas possibilidades”. Timoteo Domingos, idealizador do projeto Gastranga.



O FUTURO - CHEF TIMOTEO DOMINGOS

Sempre leva produtos, alimentando quem precisa e aprendendo com a gastronomia e sempre poder cultivar à sua região, na cultura local, no famoso ração.