

GIUSEPPE

Tempero italiano no Brasil

Radicado no país há 15 anos, chef abre escola de gastronomia em São Paulo e ganha destaque com programa culinário na televisão

O SOTAQUE JÁ DÁ A DEIXA de que Giuseppe Gerundino, 43 anos, veio de bem longe. Italiano, nascido na província de Taranto, o chef está no Brasil há 15 anos e, desde então, tem dado mais sabor à culinária brasileira. Sua primeira empreitada de sucesso no país foi a Accademia Gastronomica, com sede em São Paulo, que já tem 13 anos e é a materialização de um grande sonho. O empreendimento possui espírito italiano, mas é aberto a todas as tendências gastronômicas da cidade. “Vim atrás da minha grande paixão, que é a culinária. Quando cheguei aqui, achava, mais ou menos, que sabia dar aula. Como percebi que o mercado no Brasil estava muito virgem, resolvi fazer a minha própria escola.

Os primeiros anos foram muito difíceis. Tinha uma scooter e fazia as compras, as aulas, a limpeza... Eu queria que a minha escola virasse um espaço semelhante à cozinha da minha casa na Itália. Às vezes, admito, não realizamos os melhores pratos do mundo, mas nos divertimos muito.

Temos um leque de cursos amplos, curtos ou não”, conta

ele, destacando que em cada aula o aluno aprende técnicas especiais para manipular ingredientes e testar receitas, com demonstrações teóricas e práticas. Do ‘combo das realizações’ de Giuseppe também fazem parte o casamento com uma brasileira, dois filhos e a TV. Seu talento ganhou notoriedade entre os pupilos, mas também em rede nacional. Recentemente, ele gravou sete episódios do programa *Giro com Giuseppe*, exibido no canal a cabo GNT. A temporada televisiva foi tão bem-sucedida que já existe a possibilidade de ganhar uma segunda edição.

A história do chef com a cozinha começou em casa. Estimulado por 12 tios maternos e 11 paternos, ele começou a se destacar entre as panelas. E, ainda na Europa, mais precisamente em Milão, aprofundou seus conhecimentos antes de embarcar rumo ao Brasil. ■

