

A arte de ensinar

Nascido em Taranto, no sul da Itália, Giuseppe Gerundino está há quase 15 anos no Brasil. E foi aqui que ele pode colocar seu grande sonho em prática: abrir a sua própria escola de culinária, a Accademia Gastronomica, e compartilhar o que aprendeu com milhares de alunos

por | *Kaká Fernandes*

Você deve conhecê-lo (ou pelo menos achar seu rosto familiar) da tevê. Giuseppe Gerundino ficou famoso do grande público devido ao programa *Giro com Giuseppe*, exibido pela GNT. Na série, o chef viaja até o sul da Itália — Puglia, Sicília, Campânia e Calábria — mostrando o estilo de vida dos pequenos produtores locais, os alimentos mais exclusivos e, claro, algumas receitas deliciosas com esses ingredientes especiais. Mas bem antes de estrelar o programa, Giuseppe já passava todo o conhecimento adquirido desde criança na Itália para o público brasileiro. Desde 2006, ele dirige a Accademia Gastronomica, uma escola prática que oferece desde *workshops* sobre temas específicos a cursos mais completos, voltados para a formação de profissionais. Além disso, quase nos mesmos moldes do programa, ele organiza viagens gastronômicas pela Itália.

Foto: Mário Rodrigues Jr.



Um giro pelo mundo

Como todo bom italiano, Giuseppe já se interessava pela culinária desde criança. “Na Itália, a gente aprende a cozinhar sem nem se dar conta. Observava a minha mãe e as minhas tias preparando as refeições. Com cinco anos, já fazia ovos fritos”, lembra. De uma família grande — eram oito tios por parte de pai e 11 no lado materno —, o *chef* conta que as festas de fim de ano viravam um enorme evento gastronômico. “Era uma quantidade inacreditável de pratos e sempre existia uma ‘rixa’ entre as tias para ver de quem era o melhor”, brinca. Entre as receitas que vêm à memória estão o *orecchiette con passato di pomodoro e cacio ricotta* (uma massa clássica da culinária pugliese, que leva molho de tomate e ricota), *le polpette di carne* (almôndegas), o *taralli dolci* (uma espécie de rosquinha), *le scarcelle* (biscoitos feitos em forma de cestinhos com ovos dentro) e *il timballo della festa* (um tipo de massa recheada feita no forno).

Outros caminhos

O mundo quase perdeu um grande *chef* para outra profissão. Por oito anos, Giuseppe foi policial. “Entre na *Polizia italiana* e fui transferido para Milão. Aprendi a ter disciplina e respeito com os outros”, comenta. Duas aptidões que o ajudaram muito dentro da cozinha. Foi lá em Milão que ele aproveitou a oportunidade para estudar culinária, na *Scuola della Cucina Italiana*. “Acabei me oferecendo para trabalhar lá, sem compromisso, e em troca assistia às aulas. Foi importante para aprender várias técnicas. Afinal, até então, o meu contato com a cozinha era muito instintivo”, conta. Depois disso, o *chef* chegou a trabalhar em dois restaurantes, um em Riccione, no norte da Itália, e outro na Calábria, região sul, mas percebeu que a rotina de ter um estabelecimento não era para ele. “Sempre me encantei com a ideia das pessoas aprendendo e se divertindo na cozinha, sem estresse”, explica.

Sonho possível

Em 2003, Giuseppe veio para São Paulo. A decisão foi amadurecida depois que ele conheceu a sua esposa, uma brasileira. “Fomos apresentados em Roma, por amigos em comum. Algum tempo depois, ela foi fazer um curso de arquitetura em Milão, onde eu morava na época. Quando retornou ao Brasil, a ideia de tentar a vida aqui começou a ficar mais forte”, entrega. Na capital paulista, o *chef* preparava jantares nas casas das pessoas e, também, dava aulas de culinária em escolas de gastronomia. Três anos se passaram e ele decidiu transformar o seu sonho em realidade. Abriu a sua própria escola, a *Accademia Gastronomica*, que fica em Moema. “São Paulo me deu a oportunidade de realizar meu projeto de vida. Nunca poderia ter realizado algo assim na Itália, onde todos nascem cozinhando”, confessa.

Talento passado adiante

Inspirado na *Scuola della Cucina*, onde estudou, ele criou a escola que oferece cursos pontuais — de apenas um dia, por exemplo — e mais longos, que são os profissionalizantes. No entanto, Giuseppe revela que o público maior é de pessoas que gostam de cozinhar, mas que não exercem a profissão. “Muita gente vê a *Accademia* como uma terapia. Um lugar para ir depois de um dia de trabalho, conhecer gente com interesses em comum, aprender receitas e tomar um bom vinho”, acrescenta. No final de cada aula, o professor faz questão de brindar com os alunos e serve o famoso *limoncello* artesanal. “É uma receita de família, da minha *nonna [avó]* Rosa. Virou uma marca da escola.” Apesar de não revelar a receita, ele ensina que o segredo da bebida está na escolha dos limões, que precisam ser de alta qualidade.

Dividindo experiências

Foi na escola, também, que surgiu a ideia de organizar viagens gastronômicas pela Itália. “Um grupo de alunos me sugeriu que os levasse para conhecer os lugares e provar os sabores de que eu tanto falava em minhas aulas”, conta. A experiência deu certo e o *chef* calcula ter feito em torno de 70 viagens até agora. “São cinco a seis por ano, sem contar as que faço para empresas. Escolho os produtores e os hotéis a dedo. Não vou a lugares óbvios, de turismo de massa. Sou muito exigente, pois sei que o meu público também é.” Os grupos costumam ser pequenos, 12 pessoas em média. “Ficamos muito próximos. Tem gente que chora no final”, emociona-se.

Pé na estrada

Compartilhando as histórias de suas viagens com uma produtora que conhecia, veio a ideia para o programa *Giro com Giuseppe*, que levou alguns anos para sair realmente do papel. Ele entrou no ar na programação especial de verão do canal, em janeiro deste ano. A cada episódio, o *chef* mostrava a gastronomia artesanal local, os ingredientes mais selecionados e receitas de tirar o fôlego. “Foi tudo muito espontâneo e autêntico. É o que eu faço com os meus alunos em minhas viagens. Nada ali foi regrado. Gostei muito e fiquei orgulhoso do resultado”, pondera. Ali, Giuseppe mostra um dos ensinamentos mais valiosos, na opinião dele, dentro da cozinha: “Menos é mais. Procuo fazer e ensinar receitas simples, com ingredientes de alta qualidade”. Ainda sem previsão de uma nova temporada, o *chef* é categórico em afirmar que adoraria gravar outros episódios. “Ainda há muitas regiões para explorar”, afirma. 🍷

Receita do chef



Focaccia Pugliese

Ingredientes

2 batatas médias
2 col. (sopa) de fermento fresco
500 g de farinha de trigo
250 ml de água morna
1 col. (sopa) de açúcar
1 col. (sopa) de sal
Azeite de oliva extravirgem para untar
Tomate-cereja a gosto
Orégano a gosto

Modo de fazer

Cozinhe as batatas em água salgada abundante. Descasque-as e peneire-

-as. Dissolva o fermento fresco na água morna e adicione uma colher (sopa) de farinha de trigo. Cubra com filme plástico e deixe descansar por 20 minutos. Forme um “vulcão” com a farinha de trigo restante e acrescente o fermento e o açúcar. Misture aos poucos a água morna e o sal, até obter uma massa homogênea. Junte as batatas peneiradas e amasse. Deixe descansar em um recipiente untado com um pouco de azeite por 30 minutos, amasse novamente e deixe descansar por mais 40

minutos. Unte uma assadeira com um pouco de azeite, abra a massa apertando com as palmas das mãos e pressione com as pontas dos dedos. Coloque os tomates-cerejas cortados ao meio, afundando-os um pouco na massa, e polvilhe o orégano. Asse por cinco minutos em forno preaquecido a 250 °C. Abaixee a temperatura para 180 °C e asse por mais 15 a 20 minutos ou até dourar.

Rendimento | 6 porções