



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Eu Apoio Uma Chef

COQUETEL promovido pelo buffet A Chef - Art of Catering and Home marca início de um propósito entre mulheres

Em uma noite leve e deliciosa, Gabriela Gontijo e Bruna Costa, sócias d'A Chef, reuniram um time forte do cenário gastronômico de Belo Horizonte com intuito de fortalecer o empreendedorismo feminino.

O movimento começou no dia 8 de março, Dia Internacional das Mulheres, com um vídeo manifesto composto por dez participantes. A rede de mulheres foi ampliada no coquetel que aconteceu no buffet A Chef - Art of Catering and Home preparado cuidadosamente pela Bruna Costa. Apreensiva em servir o seu melhor nesta noite especial, a chef simplesmente brilhou com o tartar de carne de sol com banana-da-terra e bernaie de manteiga de garrafa; a tapioca insuflada com salmão curado; o bombom de queijo de cabra com gel de tomates; o mini bao de língua defumada com ora pro nobis, picles maxixe e aioli de kimchi dentre outras delícias.

"A inauguração foi incrível. Tínhamos mulheres vibrando com a mesma energia de apoio, cooperação e união. Senti todas muito felizes e engajadas com a mensagem e o propósito de crescermos juntas. Vamos conquistar espaços inimagináveis por nós. Agradeço imensamente a presença de todas, neste que é apenas o começo de uma história linda", compartilha Gabriela Gontijo.

Para a chef Agnes Farkasvolgyi, que tem quase 40 anos de experiência na cozinha, a cidade deve muito a mulheres que, antes da explosão dos restaurantes, foram responsáveis por alimentar gerações e criar verdadeiros impérios gastronômicos. "Antes da década de 1980, Belo Horizonte não tinha restaurantes de gastronomia. Quem fazia comida de luxo na cidade eram as banqueteiras", relembra Agnes.

Silvana Watel também está há anos nessa jornada e ressalta que "É muito importante valorizarmos o que temos conquistado até agora, não só em relação à gastronomia, mas o próprio papel da mulher na sociedade. Na maioria das profissões temos figuras masculinas como referência e na gastronomia temos um exemplo tão claro disso, pois foram os homens que profissionalizaram o cozinhar e conseguiram ganhar dinheiro como chef. Quando busquei um curso profissional de gastronomia em 2004 na Bahia, que era o mesmo do Senac aqui em BH, eles não aceitavam mulheres - olha que absurdo. Na época do Au Bon Vivant eu era a única mulher a participar dos eventos, por incrível que pareça. Essa nossa conquista é muito recente. O projeto Eu Apoio Uma Chef vem para unir as mulheres e mostrar que juntas somos mais fortes."

Ju Duarte defende fortemente essa bandeira. "Temos alguns desafios importantes, primeiro é ter voz ativa, ser escutada em um universo tradicionalmente masculino. Ocupar o lugar que a gente quiser. O outro desafio é a gente mesmo acreditar na nossa força, ter coragem para se posicionar e enfrentar o que for necessário, isso sem perder a ternura. Hoje é fundamental que

todas as mulheres sejam feministas. É uma questão de sobrevivência, merecimento e justiça."

A nova geração também sente dificuldades. Isabela Rochinha pondera que "É sempre desafiador ser mulher. De qualquer forma. Ser mulher e querer empreender é mais difícil ainda. Tenho a sorte de estar em uma empresa que conseguimos empreender até mesmo dentro. Que me dá espaço para me promover, e valorizar meu trabalho. É difícil ser levada a sério nesse meio. Seguimos lutando para que nossas fraquezas virem fortalezas".

Ana Gabi reforça: "Eu diria que são muitos os desafios quando se trata do mercado de hospitalidade, de alcançar uma posição de liderança e ao mesmo tempo ser mulher. No início, eu não sabia se tinha talento suficiente, mas sabia que se a minha entrega não fosse superior à dos homens ao meu redor, eu não teria a menor chance. Ter uma qualidade de trabalho apenas equiparada era o suficiente para me desqualificar. Percebi que eu precisava de duas coisas, uma busca constante e intensa por conhecimento e muitas horas de vôo. Se você está em um ambiente onde existe alguma chance de desacreditarem da sua capacidade ou de suas ideias serem descredibilizadas, a única forma de vencer isso e se sentir mais segura é saber exatamente o que está fazendo. As circunstâncias da vida e os privilégios, ou falta deles, vão interferir diretamente na insegurança que sentimos diante de novos desafios, mas a experiência e domínio do assunto é o que constrói caminhos seguros para esta trajetória."

O propósito abrange não só chefs de cozinha, mas também outras mulheres que trabalham no ramo da gastronomia. As mixologistas Cibele Guimarães e Jocassia Coelho marcaram presença no evento e contam sobre suas dificuldades. "Dos maiores desafios da minha carreira de bartender foi o preconceito e machismo. Ser uma mulher em posição de liderança me exigiu criar habilidades para ser respeitada no meio que é dominado majoritariamente por homens, desde empresários, colegas de trabalho e até clientes", confessa Cibele.

Jocassia desabafa sobre uma questão delicada. "Sou uma mulher que expressa feminilidade e gosto de fazê-lo, mas, no ramo de restaurantes, ser profissional significa lidar com colaboradores dando em cima. Eu não deixo que isso atrapalhe meu trabalho, me mantenho vigilante, por mim e por todas. Treino e ensino outras mulheres a se defenderem através da postura e se manterem fortes. Hoje, ocupo uma posição de chefia, o que intimida um pouco, mas ainda assim, preciso ser ríspida para que não mexam com minha equipe, composta por mulheres."

A iniciativa Eu Apoio Uma Chef continuará a crescer por meio da criação de uma comunidade que estará conectada via WhatsApp.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

FOTOS/Julia Dias - Olharr



Ana Gabi



Agnes Farkasvolgyi



Bruna Costa e Gabriela Gontijo



Cibele Guimarães



Isabela Rochinha



Jocassia Coelho



Ju Duarte



Silvana Watel