

O pescado na culinária japonesa é tema de de concurso da UniSantos

DA REDAÇÃO

O tema deste ano do Simpósio de Controle de Qualidade de Pescado (Simcope), que acontece de 9 a 11 de outubro, é Estratégias para aumentar o consumo de pescados. Dentro dessa temática, o curso de gastronomia da Universidade Católica de Santos (UniSantos), em parceria com o Instituto de Pesca, promoveu o concurso O pescado como ponto central na culinária japonesa. A premiação será durante o Simpósio, na Expo Center Norte, que este ano se realiza em paralelo com a Feira Asian & Japan Food Show.

No concurso, em primeiro lugar ficou o Guioza de Salmão, preparado pela aluna Latifa Saaman Bessa. Na segunda colocação, o Sake Ramen Burger com maionese de wasabi, dos alunos Gisele Santos de Souza e Rafael Coutinho Ferreira, seguidos pelo Linguado do Oriente com creme de cabocha vermelha, das alunas Camila Simões e Hilda Ferreira.

O objetivo era preparar pratos nos quais o peixe fosse a estrela, mas dentro das preparações japonesas e seguindo as técnicas corretas de elabora-



FERNANDA LUZ

Alunos prepararam pratos nos quais a estrela era o peixe

ção. Para a coordenadora do curso de Gastronomia, Rosângela Bampa Schattan, todos os participantes superaram as expectativas. “Eles se dedicaram e levaram a proposta muito a sério”. A coordenadora do Simcope, pesquisadora do Instituto de Pesca, Rubia Yumi Tomita, foi uma das juradas e explicou que todos os partici-

pantes poderão fazer uma oficina de culinária japonesa com o chef Shinya Koike durante o Simpósio, em São Paulo. Ainda compuseram o júri, o chef Marcio Okumura, a diretora técnica do centro de Pesquisa do Pescado Marinho, Cristiane Rodrigues Neiva, a editora do Boa Mesa, Fernanda Lopes, e Maria Rita de Cássia Natasi, da UniSantos. Os professores Rodrigo Anunciato, Michele Leiko Uemura e Valdete Lemes Stivanin orientaram os alunos.