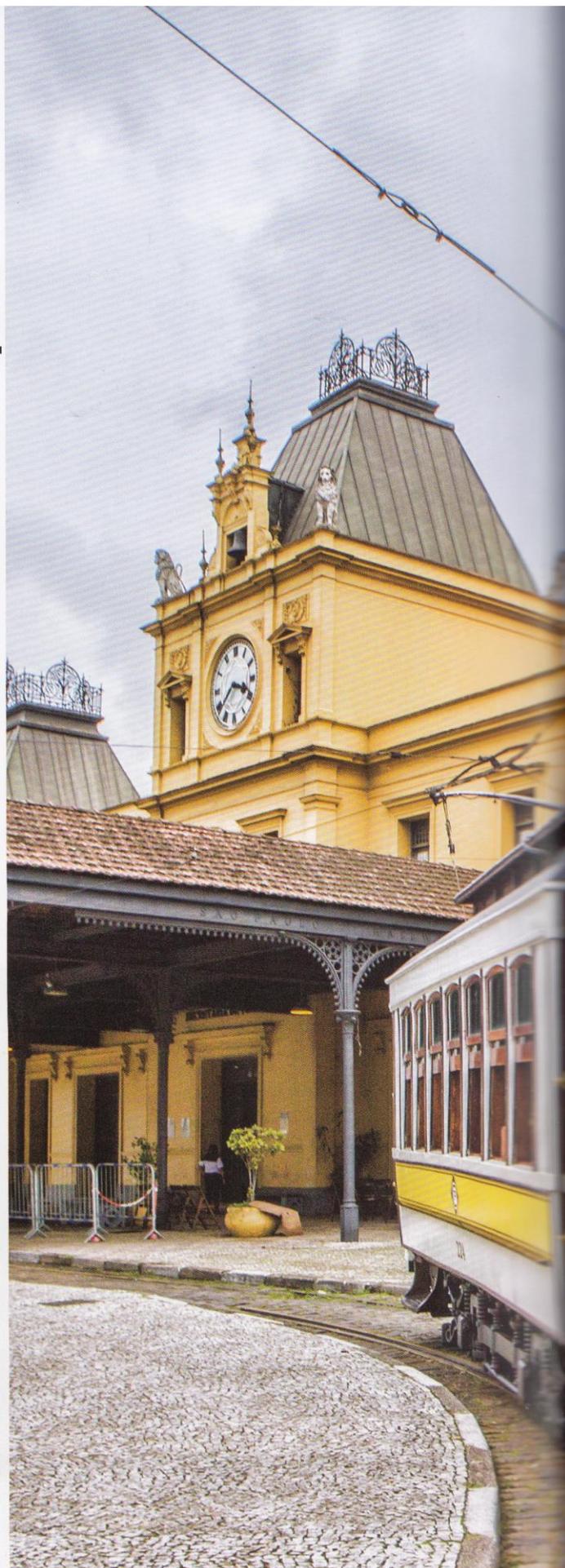
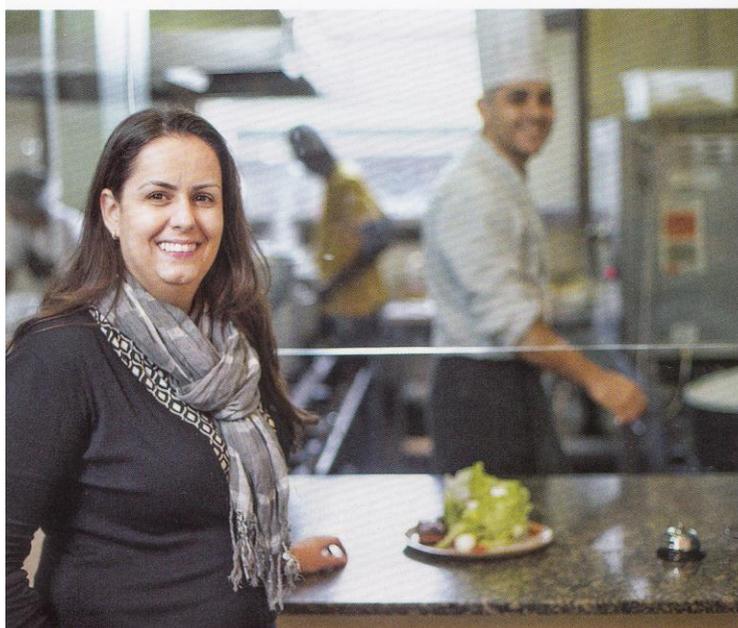




■ GASTRONOMIA

ESCOLA DE SABOR E AMOR

O ESTAÇÃO BISTRÔ, NA CIDADE DE SANTOS (SP), É MUITO MAIS QUE UM RESTAURANTE. SUA COZINHA JÁ PROPORCIONOU UM FUTURO MELHOR PARA CENTENAS DE JOVENS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL





VOLTA AO PASSADO

A Estação do Valongo, na qual o restaurante-escola está instalado, é uma atração à parte. De arquitetura neoclássica, inspirada na época vitoriana, o edifício foi construído em 1867 para servir de estação de passageiros da antiga estrada de ferro São Paulo Railway, que até hoje liga a Baixada Santista à cidade de Jundiá (SP). Totalmente restaurado, hoje ele abriga, além do bistrô no piso térreo, toda a estrutura da Secretaria de Turismo de Santos

FUTURO GARANTIDO

A nutricionista Marcela Figueiredo (página ao lado), coordenadora do projeto, e a cozinha do Estação Bistrô. Em cinco anos, o restaurante-escola já formou 250 jovens. Mais de 75% deles hoje estão inseridos no mercado de trabalho.



OPÇÕES VARIADAS

Quem almoça no Estação Bistrô tem sempre à disposição duas possibilidades de cardápio: uma fixa, com pratos mais sofisticados e caros (R\$ 30 a R\$ 48), e outra rotativa, com opções um pouco mais simples e em conta (R\$ 29), mas não menos saborosas. O cardápio variável muda semanalmente, com uma sugestão do chef e um prato especial para cada dia da semana

E

ngana-se quem acha que o Estação Bistrô, em Santos (SP), é apenas um bom restaurante. Por trás dos seus belos pratos, do atendimento cuidadoso e do elegante edifício histórico no qual ele está instalado, existe um projeto social dos mais cativantes. Quem pilota a cozinha, sob a orientação de instrutores altamente qualificados, são jovens de 18 a 29 anos em situação de vulnerabilidade social, selecionados pela prefeitura da cidade. Trata-se, portanto, de um restaurante-escola, talvez o mais charmoso de todos os estabelecimentos desse tipo existentes no Brasil.

O projeto é fruto de uma parceria entre a Secretaria Municipal de Turismo e a Universidade Católica de Santos. Os jovens que dele participam passam por sete meses de curso, com aulas teóricas ministradas pelos professores de Gas-

tronomia e Nutrição da universidade e aulas práticas em todos os setores do Estação Bistrô – da recepção à cozinha, passando pelo atendimento aos clientes. “O curso é rigoroso, eles ficam com a gente cinco dias por semana, das 8h às 17h”, explica a nutricionista Marcela Figueiredo, coordenadora do Estação Bistrô. “Por isso, recebem vale-transporte e uma bolsa-auxílio no valor de um salário mínimo, para garantir que se dediquem em tempo integral e saiam daqui com uma profissão que lhes proporcione um futuro melhor.” Segundo Marcela, já passaram pelo restaurante-escola 250 jovens desde o início do projeto, em 2012. Mais de 75% deles hoje estão inseridos no mercado de trabalho. “Isso geralmente transforma não apenas a vida dos participantes”, diz a coordenadora, “mas de toda a família deles também”. ■



UMA HISTÓRIA **INSPIRA- DORA**

Uma das belas histórias de resgate social que o Estação Bistrô tem para contar é a da jovem Kellyn Cugler do Nascimento, hoje com 24 Anos. Quando tinha 17, ela ingressou no projeto sem a mínima perspectiva. Viviu com a mãe (desempregada) e o padrasto (que se virava à base de bicos) em um bairro pobre de Santos. E corria o sério risco de chegar à fase adulta perdida, sem encontrar o caminho de um futuro melhor. Pois bem: no restaurante-escola ela achou. Seu desempenho nos sete meses de aulas teóricas e práticas foi tão promissor que, ao final da formação, Kellyn acabou contratada como auxiliar de cozinha. Um pouco mais tarde, ganhou uma bolsa de estudos para o curso de Gastronomia da Universidade Católica de Santos. E hoje é uma profissional de mão cheia. Continua, feliz da vida, no Estação Bistrô. Só que agora, como cozinheira e instrutora.

"Devo tudo o que tenho a este projeto. Sem ele, eu jamais teria conseguido cursar uma universidade, muito menos conquistar uma vida digna para mim e minha família."

KELLYN CUGLER
cozinheira e instrutora



Endereço Largo Marquês de Monte Alegre, s/nº – Centro Histórico de Santos | **Horário de funcionamento** De terça a sábado, das 12h às 15h | **Reservas** (13) 3219-3494 | **Website** www.estacaobistro.com.br