

## Entrevista com Edu Guedes

De administrador a Chef de Cozinha, Edu Guedes hoje faz sucesso na Televisão e na cozinha de milhares de telespectadores. Nascido em São Paulo sempre teve grande admiração por sua avó na cozinha, aí o interesse pela gastronomia que o levou a estudar gastronomia na Itália.

Inicialmente cursou Administração e o que o levou a estudar Gastronomia em Bologna na Itália?

Fazer aquilo que você ama, que te dá felicidade. Eu cozinho desde pequeno, mas profissionalmente há 14 anos. Sempre cozinhei com minha avó, ela era de origem italiana, meu avô era espanhol. A gente cozinhava muito e fazia para a família mesmo. A cozinha tem uma característica especial de reunir as pessoas, cozinhar é sempre envolvido de harmonia, reunião de amigos, de família.

Como foi sua experiência na Itália?

Como em qualquer profissão e novos desafios, você sabe que vai encontrar muitas dificuldades e preconceitos, assim como eu encontrei também. E o sucesso vem com certeza da vontade de fazer o melhor, de amar o que se faz, trabalhar duro!

Quando retornou ao Brasil, qual era sua expectativa?

Já tinha a ideia de abrir uma sorveteria, com os conhecimentos que tive na Itália, porém adaptando as receitas ao clima e paladar brasileiro.

Como surgiu a ideia de projetar e abrir uma sorveteria?

Um lugar simples, mas com charme mediterrâneo. A *Stupendo* tem ares de sorveteria italiana.

Qual o segredo do Sorvete considerado o melhor de São Paulo?

As frutas utilizadas na produção de sorvetes *Stupendo* são originárias de um cultivo próprio da empresa. Os produtos são feitos somente com frutas frescas e grande parte vêm do sítio da minha família, em Campinas, no interior de São Paulo. Tudo é feito com muito zelo e cuidado. O cultivo é feito sem nenhum tipo de agrotóxico e utilizam-se as melhores frutas, principalmente as da época. Procuo fazer um produto com menos açúcar e menos gordura do que o italiano. No Brasil, o clima é diferente isto também influencia bastante no paladar. As pastas são importadas da Itália.

No ano de 2001 você iniciou sua carreira na TV. Como foi essa inserção na mídia?

Estar na TV foi um processo bem gradativo, foi uma construção de carreira, de formato de trabalho, da maneira como apresento um prato às pessoas. Como não foi de um dia para o outro, não foi muita mudança. E quem é inteligente sabe aproveitar uma



oportunidade da melhor forma. Se você busca o sucesso neste tipo de trabalho, está sujeito a uma série de coisas, como a exposição. O meu caso com a TV foi de surpresa. Recebi um prêmio internacional, "espátula de Argento", fiquei entre as 3 melhores pessoas que fizeram sorvetes no mundo. A Claudete Troiano, ainda na Record, me convidou para falar sobre isso, voltei na outra semana para fazer um sorvete e nesse dia ela me disse: "Edu, tenho uma notícia para você, vai ter que voltar aqui toda semana para cozinhar com a gente!"

Posso fazer outras coisas, mas cozinhar é o que eu quero. Mas tenho que admitir que além da culinária, automóveis e velocidade são minha outra paixão! Não é de hoje que gosto de corridas, sempre fui fã do Senna, Emerson Fittipaldi e Nelson Piquet! Acompanho sempre que possível às corridas!

No *Hoje em Dia* eu fiz algumas reportagens sobre carros, pilotagem e fiz um curso sobre a atividade. Gostei muito!! Interessei-me ainda mais pelo assunto e fiz mais cursos, procurando já ganhar um espaço em uma competição. Nas aulas, eu perguntava onde poderia disputar corridas e me indicaram o Troféu Maserati. Gosto muito de velocidade e acho esse tipo de campeonato muito bacana. Eu me divirto muito no carro, fico conversando com a equipe pelo rádio e quero saber a todo o momento como estou indo. Corro por prazer!

Fale sobre sua experiência, quanto às reportagens que fazia nas ruas no programa *Tá na mesa* na Record.

O contato com o público diretamente é sempre um bom aprendizado, você pergunta e pode ouvir qualquer tipo de resposta, tem que estar preparado para isso. Sou muito agradecido pelas oportunidades que tive.

Em 2005, você passou a fazer parte do programa *Hoje em Dia* também na Record. Como é trabalhar junto de Ana Hickmann, Chris Flores, Gianne Albertoni e Celso Zucatelli. Fale sobre isso.

O programa já está no ar há alguns anos, e teve um grande crescimento, assim como a nossa amizade. Eu os classifico como ótimas pessoas e, com certeza, vem daí o sucesso! No *Hoje em Dia* ninguém interpreta nada do que não é fora dos estúdios. Uma das garantias do nosso sucesso é isso e o quanto cada um de nós é profissional no que faz. Temos

nossos acertos e erros. E o Britto certamente faz falta entre a gente, mas muito bem representado pelo Zucatelli. Somos uma grande família!

Como surgiu a parceria com a Empresa *Tupperware*?

A empresa cresceu muito nos últimos anos aqui no Brasil, mais de 52% e esperava dobrar esses números, desta forma fizemos a parceria. Esta união tem se fortalecido a cada dia, e permitiu que eu me tornasse o grande patrocinador da marca Tupperware.

Além de eu apoiar os produtos, utilizo alguns deles nos meus programas, durante o preparo de pratos especiais. Além disso, estou presente em vários eventos promovidos pela Tupperware, assim como a *Tupperware* também está presente em algumas ações realizadas por mim, como, por exemplo, a Fórmula Maserati e o Programa *Receita pra Dois*, na Record News.

Como você vê a Gastronomia hoje no Brasil?

Todas as cozinhas apresentam características próprias, os lugares que visitei têm culturas diferentes, então a maneira de se vestir é uma, o idioma e também o tipo de culinária. E essa diversidade de sabores, temperos, é algo fascinante, pois descobrimos muitas novidades e eu adoro conhecer essas diferenças que servem somente para somar. A cozinha brasileira é maravilhosa, nos permite uma série de experimentos! Quem não gosta, não é?

Que dicas que você daria a um acadêmico de Gastronomia?

Cozinhar é muita coisa. É prazer, satisfação, é se entregar em fazer algo especial para o prazer das pessoas. É um ato sensorial que vai desde o paladar, até o olfato onde se sente os aromas e a visão, porque existe uma preocupação natural de como tal prato vai ser apresentado. Estou sempre buscando novidades. Utilizo muito, por exemplo, o livro *Ingredientes*, editora *Konemann*, para pesquisa. Ele contém centenas de fotografias e informações preciosas sobre os segredos dos alimentos.

Como você se sente em passar seus conhecimentos a milhares de expectadores?

Acho que falta às pessoas se reunirem para comer. Por isso faço a minha revista mensal com tiragem de 50 mil exemplares e 35 receitas por mês. Estou com um projeto de um livro para melhorar a alimentação das escolas e em consequência na casa dos alunos. A ideia é de que a criança leve a informação para o pai e para a mãe. Pelos cálculos que fiz, jogamos muita comida fora. Não faço política, mas sei que podemos melhorar. Quero fazer este trabalho em conjunto. Unir a força do mercado alimentício e conseguir um bom resultado. Acho que tem muito a ver com o momento que eu estou vivendo com a Maria, minha filhinha, tentar transportar minha experiência com a alimentação para outras pessoas.

No programa selecionamos receitas que podem ser de acesso ao público em geral, pesquisamos ingredientes fáceis de encontrar de Norte a Sul do país, é uma preocupação que temos, chegar até as pessoas de forma correta e com a preocupação que qualquer pessoa possa sim fazer os pratos apresentados. Preciso atingir todos e também tenho meu blog

e meu site, [www.eduguedes.com.br](http://www.eduguedes.com.br), onde me aproximo ainda mais das pessoas. É muito gratificante!

## ***Jogo Rápido com Edu Guedes***

Nome: Eduardo Sanches Guedes

Aniversário: 18 de maio de 1974

Cidade Natal: São Paulo

Cor: Azul

Vício: Atualmente meu vício é chegar em casa pra encontrar minha família

Mania: Mesmo em minhas viagens a gastronomia me acompanha, volto sempre com muitos livros, utensílios, panelas. Ah! E torcer pelo Corinthians!

Um Filme: *Ratatouille*

Música: Não tenho uma única musica favorita, escuto meus humores. Adoro U2, Ivete Sangalo, Skank, Claudia Leitte.

Medo: Temos que enfrentar

Qualidade: Determinação



**Por Marcia Hattenhauer**  
Entrevista realizada via e-mail e com a  
colaboração do Assessor Fabrício Gonzalez  
Imagens [www.google.com.br](http://www.google.com.br)